



2024  
BINGEN Sylvaner  
'QUARRYSTONEWALL' trocken  
ORTSWEIN

ARTIKELNUMMER: 300-2024

**AUSZEICHNUNGEN**

**91-93 VINOUS**  
**94 James Suckling**



**KURZBESCHREIBUNG**

2024 BINGEN Sylvaner 'Quarrystonewall' trocken - Beste Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen würzigen und feinmineralischen Silvaner mit Noten von Birne, Apfel, Mirabelle und Litschi. Vielschichtig und kompakt, liefert er ein steiniges und feuriges Aromenfeuerwerk ab. Passt - nicht nur - zu Spargel mit einer kräftigen Sauce hollandaise und zur kräftigeren Frühlingsküche, sondern auch zu Fleischgerichten mit feinwürzigem Gemüse. Sylvaner, was wirst Du unterschätzt!

**DIE LAGE**

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie haben schon Terroircharakter und geben einen Ausblick auf die Lagen. All unsere Weinberge liegen auf dem Rochusberg, der nördlichsten Erhebung in Rheinhessen, der zu einem mächtigen Quarzitriegel gehört, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis zum Hunsrück erstreckt. Die Reben wachsen auf einem südlich ausgerichteten Hang mit 15 % Neigung in 100 bis 120 Metern Höhe. Der Boden besteht aus gelbem und rotem Quarzit. Eine Bruchsteinmauer am Rand des Weinbergs zeigt eindrucksvoll die Quarzitgesteine, die dem Terroir seinen Charakter verleihen. Die Reben wurden im Jahr 2001 gepflanzt.

**VINIFIKATION**

Die vollreifen Trauben wurden Mitte September sorgfältig von Hand gelesen und selektiert. Die Vinifikation erfolgt zu 100 % im Eichenfass, mit ausschließlich indigenen Hefen und malolaktischre Gärung. Der Wein wurde im September abgefüllt.

**FACTS**

**REBSORTE:** 100% Sylvaner

**LAGE:** BINGEN-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges

**BODEN:** Quarzit

**ALK:** 11% vol.

**RZ:** 0,5 g/l

**SRE:** 5,7 g/l

**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12 °C

**GEBINDE:** 750ml