

2022
Binger Riesling
QUARZIT trocken
Ortswein

ARTIKELNUMMER: 310-2022

AUSZEICHNUNGEN
89-91 vinous

KURZBESCHREIBUNG

2022 Binger Riesling Quarzit trocken - Beste Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen ausgeprägten und feinmineralischen Riesling. Im Duft vereinen sich feiner Pfirsich mit zartem Cassis und intensiver Feuersteinmineralik. Ganz groß zu würzigen, leicht scharfen Speisen wie z.B. rotem Zitronengras-Curry oder Sommerrollen mit Garnelen an einem Hoisin-Erdnuss-Dip. Natürlich überzeugt er auch als Solist!

DIE LAGE

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie tragen den Boden, auf dem sie wachsen, im Namen und sind im Ausdruck deutlich klarer und prägnanter als unsere Gutsweine. 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. Innerhalb dieser Lagen prägen mal Quarzit, Lehm-Löss, Tonmergel oder Flusssiesel die Böden.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet und standen zur Aromakonzentration und Balanceoptimierung für 6 Stunden auf der Maische. Nach der Pressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen teilweise im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche und im Edelstahltank. Anschließend reifte der Wein auf der Vollhefe und wurde Ende August abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling

LAGE: Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Quarzit

ALK: 12% vol.

RZ: 4,4 g/l

SRE: 8,2 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12° C

GEBINDE: 750ml

