



2024

BINGEN Riesling

QUARZIT trocken

ORTSWEIN

ARTIKELNUMMER: 310-2024

AUSZEICHNUNGEN

92-94 vinous

94 James Suckling

KURZBESCHREIBUNG

2024 BINGEN 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. 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 Rieslingreben stehen auf einem südlich ausgerichteten Hang mit 20 bis 40 % Neigung, in 120 bis 180 Metern Höhe. Der Boden besteht aus gelbem und rotem Quarzit – ein mineralreiches Terroir, das sich eindrucksvoll im Geschmack widerspiegelt. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Ende September sorgfältig von Hand gelesen und selektiert. Der Ausbau erfolgt zu 30 % im traditionellen Stückfass und zu 70 % im Edelstahltank. Vergoren wird ausschließlich mit indigenen Hefen. Anschließend reift der Wein auf der Vollhefe und wurde Anfang September 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

