



2024

Bingen Sauvignon Blanc

"ON THE BEACH" trocken

ARTIKELNUMMER: 340-2024



KURZBESCHREIBUNG

Der Name „ON THE BEACH“ verweist nicht nur auf die salzige, kühl-klimatische Stilistik des Weins, sondern auch auf die geologische Vergangenheit des Weinbergs: Vor 400 Millionen Jahren befand sich hier ein Sandstrand von einem großen Urmeer, der sich im Laufe der Erdgeschichte in ein fruchtbare Terroir verwandelt hat. Heute bestehen die Böden aus Lehm, sandigem Löss und Quarzit, was dem Sauvignon Blanc eine finessenreiche Textur und eine prägnante Mineralität verleiht. Kräuterwürze, strahlende Zitrusaromen, eine elegante Salzigkeit und ein griffiger, fast rauchiger mineralischer Kern zeichen den Wein aus. Das Aromenspektrum reicht von Stachelbeere und Grapefruit über weiße Johannisbeere bis hin zu dezenten Noten von Feuerstein.

DIE LAGE

Die Reben stehen auf einer südlich ausgerichteten Hanglage – eine Konstellation, die eine exzellente Sonneneinstrahlung garantiert. Die Reben sind in Ost-West-Richtung ausgerichtet, wodurch sie unterschiedliche Mikroklimata einfangen. Die Lage zwischen Rhein und Nahe verstärkt diesen Kontrast: Die kühle Brise der Flüsse bewahrt die Frische des Weins und fördert seine aromatische Komplexität.

VINIFIKATION

Die 5-jährigen Sauvignon-Blanc-Reben wurden sorgfältig von Hand gelesen und selektiert. Die Gärung erfolgte spontan. Die Lagerung erfolgte zu 70 % im Edelstahltank, um Frische und Präzision zu erhalten, während 30 % in Barriquefässern ausgebaut wurden, um eine feine Komplexität zu entwickeln.

FACTS

REBSORTE: 100% Sauvignon Blanc

LAGE: Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Lehm und sandiger Löss

ALK: 12 % vol.

RZ: 2,5 g/l

SRE: 6,6 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 12-14° C

GEBINDE: 750ml