

## Scharlachberg Riesling Sekt b.A. ZERO DOSAGE

ARTIKELNUMMER: 790

### AUSZEICHNUNGEN

**92 James Suckling**  
**92 Falstaff Weinguide 2022**  
**89 Vinum Weinguide 2022, 85 Eichelmann 2022**  
**Silber beim Deutschen Sekt Award 2021 von Vinum mit 88 Punkten**  
**91 Cup der Gourmetwelten Sekt 2021**

### KURZBESCHREIBUNG

Scharlachberg Riesling Sekt b.A. ZERO DOSAGE

Der karge, steile Südhang des Binger Scharlachberges liefert die idealen Voraussetzungen für diesen mineralischen Riesling Sekt. Schäumende Spannung eingebettet in wilde Feuersteinmineralik, gepaart mit Feinheit und Eleganz!

Für die besonderen Momente im Leben!

### DIE LAGE

Die "Große Lage" Scharlachberg hat ein einzigartiges Terroir. Sie liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg, ist nach Süden ausgerichtet und eine der wenigen Steillagen in Rheinhessen! Der Scharlachberg erzählt vom Quarzit, das vor 400 Mio. Jahren im Devon entstanden ist. Aus einem riesigen Sandstrand des Urmeeres ist durch Verfestigung und Metamorphose Quarzit mit Eisenoxideinlagerungen entstanden. Die scharlach-roten Verfärbungen sind die Namensgeber. Der hohe Siliziumoxid-Anteil fungiert als Wärmespeicher und führt die Trauben mit optimaler Wärme zu höchster Reife.

### VINIFIKATION

Selektive Handlese von perfekt gereiften Trauben, gefolgt von Ganztraubenpressung und Spontangärung. Der Wein verbleibt bis zur Sektgrundweinfüllung auf der Vollhefe, um die Komplexität und den Eigencharakter zu intensivieren. Ein schäumendes Abbild des genialen Terroirs Scharlachberg! Frühestens nach 36 Monaten wird degorgiert.

### FACTS

**REBSORTE:** 100% Riesling  
**LAGE:** Binger Scharlachberg, Große Lage  
**BODEN:** Quarzit  
**ALK:** 12,0%vol.  
**RZ:** 1,4 g/l  
**SRE:** 7,8 g/l  
**TRINKEMPFEHLUNG:** 8-10°C  
**GEBINDE:** 750ml

