

2023

Bingen Scharlachberg Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 010-2023

AUSZEICHNUNGEN**17+ Jancis Robinson****93+ Mosel Fine Wines Issue No 72****96 vinous****KURZBESCHREIBUNG**

Der 2023 Binger Scharlachberg Riesling trocken steht wieder für volle Quarzit-Power! Mit großer Brillanz am Gaumen spiegelt unser "Flaggschiff" seine warme, sehr sonnige Lage exakt wider. Der Duft von weißem Pfirsich und gelben Rosen im Zusammenspiel mit feinen Aromen von Wildkräutern und wildem Feuerstein betört jeden Weinliebhaber! Den Gaumen umschmeichelt er mit einem langen, geraden Abgang und gigantischer steiniger Mineralität. Genießen Sie diesen außergewöhnlichen Riesling zu gedünstem Fisch oder Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch mit leichten Saucen oder zu würzigen asiatischen Gerichten.

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

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Nach 12 Stunden zur Balanceoptimierung auf der Maische, vergor der Most mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Stückfass. Der Wein reifte anschließend auf der Vollhefe und wurde Anfang August gefüllt.

FACTS**REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Binger Scharlachberg, Große Lage**BODEN:** Quarzit, mit Schiefereinlagerung**ALK:** 13,0% vol.**RZ:** 2,1 g/l**SRE:** 7,5 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12 °C**GEBINDE:** 750ml