

2022

Binger Kirchberg Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 020-2022

AUSZEICHNUNGEN**96 James Suckling****93 Falstaff****93-95 vinous****KURZBESCHREIBUNG**

2022 Kirchberg Riesling trocken - Eleganz und Understatement! Dieser Wein ist das etwas zurückhaltendere Pendant zu unserem sonnigen Scharlachberg. Durch seine kühlere Lage bildet er eine grazile und edle Aromatik heraus, ist schlank und straff. Feine Nuancen von Weinbergspfrirsich, Mirabelle und Grapefruit flirten mit Kräutern, Limette und Feuersteinmineralik. Vielschichtig mit eleganter Struktur betört er jeden Weingeniesser und begleitet gekonnt Meeresfrüchte wie Garnelen, gedünsteten Seefisch oder helles Fleisch und Geflügel sowie Gerichte aus der asiatischen Küche mit Gewürzen wie z.B. Ingwer oder Limette. Auch als Solist schenkt er Weinliebhabern Sternstunden!

DIE LAGE

Die "Große Lage" Kirchberg befindet sich östlich auf dem Binger Rochusberg, unterhalb der Rochuskapelle, dem Rhein zugewandt. Sie ist mit gerademal 14ha einer der kleinsten Einzellagen und eine der Spannungsgeladesten! Roter Quarzit mit hohem Eisenoxidanteil herrscht hier vor. Der kräftige Wind des Rheintals durchlüftet die Rebstöcke gut, die Morgensonne trocknet den Morgentau rasch ab. Ab mittags ist die Lage der Sonne abgewandt, bleibt so von extremer Mittagshitze verschont und bietet ein etwas kühleres Mikroklima.

VINIFIKATION

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

FACTS**REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Binger Kirchberg, Große Lage**BODEN:** roter Quarzit**ALK:** 13%vol.**RZ:** 3,2 g/l**SRE:** 8,7 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C**GEBINDE:** 750ml