

2023

Binger Osterberg Riesling

trocken

GROSSE LAGE

ARTIKELNUMMER: 030-2023

AUSZEICHNUNGEN**17 Jancis Robinson / 94 vinous****92 Mosel Fine Wines Issue No 72****KURZBESCHREIBUNG**

2023 Osterberg Riesling trocken - Komplex und viel zu entdecken! Dieser Riesling wächst quasi in der Mitte des Rochusberges und bringt mit seiner feinen Cremigkeit - aufgrund vielen Kalks im Boden - eine fast schon burgundische Anmutung in unser Portfolio. Zartgold fließt er ins Glas, in der Nase vereint er zarten Rosenduft, eleganten weißen Pfirsich, leichte Apfel- und Zitrusnoten und feine Kräuter und schmeichelt weich am Gaumen. Wie alle Rieslinge begleitet er gekonnt Meeresfrüchte oder gedünsteten Fisch und Geflügel. Durch seine Komplexität und Kraft sind auch deftige und würzige Speisen bei ihm gut aufgehoben. Dieser Wein gibt sein Innerstes nicht auf den ersten Schluck preis und ist ein echter Geheimtipp auch für Burgunderwein-Liebhaber!

DIE LAGE

Die Lage Osterberg hat ein einzigartiges Terroir. Sie liegt im nordwestlichen Rheinhessen auf dem Binger Rochusberg, ist nach Süden ausgerichtet und mäßig steil. Der Osterberg wird von Tonmergel gezeichnet, den kalkreichen, tonigen Ablagerungen des Tertiärmeeres. Er ist tiefgründig und ein guter Wasserspeicher und eine wärmere Lage. Die Weine, die von hier stammen, sind körperreich und cremig, moderat in der Säure und fruchtbetont und haben viel Druck am Gaumen.

VINIFIKATION

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

FACTS**REBSORTE:** 100% Riesling**LAGE:** Binger Osterberg, Einzellage**BODEN:** Tonmergel**ALK:** 12,5%vol.**RZ:** 1,3 g/l**SRE:** 7,5 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 10-12°C**GEBINDE:** 750ml