

2022

Binger Spätburgunder

'Mariage' trocken

Ortswein

ARTIKELNUMMER: 390-2022

**KURZBESCHREIBUNG**

2022 Binger Spätburgunder trocken "Mariage" - samtige Eleganz für feinen Genuss!

Beste Lagen auf den zentralen Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen ausgeprägten und feinmineralischen Spätburgunder mit Aromen von Waldbeeren und feiner Würze. Löss und Lehm verleihen ihm seine Samtigkeit, in die die Tanninstruktur elegant eingebunden ist. Quarzit schenkt ihm das "gewisse Etwas" und der Ausbau im Holz einen feinen Schliff. Der Wein harmoniert zu dunklem Fleisch besonders gut. Ein echter Wein für Genießer und Kenner!

DIE LAGE

Unsere Ortsweine zeigen sehr präzise an, woher sie stammen. Sie sind im Ausdruck deutlich klarer und prägnanter als unsere Gutsweine. Sie haben schon Terroircharakter und geben einen Ausblick auf die Lagen. All unsere Weinberge liegen auf dem Rochusberg, der nördlichsten Erhebung in Rheinhessen, der zu einem mächtigen Quarzitriegel gehört, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis zum Hunsrück erstreckt. Innerhalb dieser Lagen prägen mal Quarzit, Lehm-Löss, Tonmergel oder Flusskiesel die Böden.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Mitte Oktober gelesen und entrappt. Eine klassische Maischegärung über 2 Wochen folgte mit anschließender Reifung über in älteren Barriques bis zur Füllung im August 2023.

FACTS

REBSORTE: 100 % Spätburgunder

LAGE: Bingen-hervorragende Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Löß-Lehm, Quarzit

ALK: 12,0%vol.

RZ: 0,5 g/l

SRE: 5,4 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 14-16°C

GEBINDE: 750ml