



Ortswein

2018

Art-Nr.: 06.2018

Binger Riesling feinherb

Weinbeschreibung

2018 Binger Riesling feinherb.

Ein feinrassiger, vollmundiger Riesling-Wein mit typischen Geruchsnuancen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Apfel, abgerundet mit einem zarten Hauch Exotik. Ausbalanciert durch die in der dezenten Süße der halbtrockenen Art eingebundene Säure, ist dieser Wein sehr bekömmlich, einladend und schenkt Trinkfreude pur. Für alle, die es mal anders wie „nur“ trocken mögen.

Lage

Bingen

Hervorragende Lagen auf und um den Rochusberg, der nördlichsten Erhebung Rheinhessens durch die Ausläufer des Taunus und Hunsrück, im fruchtbaren Flussdelta zwischen Rhein und Nahe. Bereits die Römer erkannten die für den Weinbau interessanten Lagen mit den milden klimatischen Bedingungen und kultivierten hier ihre Weinreben. Die besondere Eignung dieser Region für den Weinbau zeigt auch, dass hier die vier Weinbaugebiete Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Mittelrhein zusammen treffen.

Vinifikation

Die gesunden und ertragsreduzierten vollreifen Trauben wurden in den frühen, kühlen Morgenstunden geerntet, die Beeren vom Stielgerüst getrennt und nach einer 4-stündigen Maischestandzeit unter niedrigem Druck kalt gepresst. Kühl und langsam vergoren, reifte anschließend der junge Wein für 6 Monate auf der Feinhefe, um die innere Balance und Harmonie zu erhalten.

Daten

Rebsorte	Riesling 100%
Lage	Bingen – hervorragende Binger Lagen
Boden	Löss
Alkohol	12,0% vol.
Restzucker	17,4 g/l
Säure	7,3 g/l
Trinktemperatur	12-14° C
Inhalt	750 ml

