

## 2016 SCHARLACHBERG RIESLING



### Weinberg

Die Trauben stammen aus unserer Spitzenlage Binger Scharlachberg. Quarzit & Schiefer aus dem Devon prägen den Boden in diesem sehr warmen terrassierten Steilhang. Der hohe Eisenanteil des Bodens lässt die Erde im Sommer scharlachrot leuchten. Die Wasserdurchlässigkeit des kargen Gesteinsbodens mindert die Wüchsigkeit der Reben und fördert so das Ausreifen extrem kleinbeeriger, aromareicher Rieslingtrauben. Die Rieslinge dieser Lage zeichnen sich durch ein an Feuerstein erinnerndes explosives Aroma aus.

### Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für einige Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen im Edelstahltank. Nach 8 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

### Degustationsnotiz

Zuerst sehr verschlossen zeigen sich mineralische Noten von Feuerstein und Wildkräutern, mit zunehmendem Lüften entfaltet sich das komplette Potenzial an Exotik – süße Aprikosen, Maracuja, Limetten und Zitrusfrucht. Im Mund sehr konzentriert, dazu Anklänge von Honig gepaart mit exotischer Frucht. Sehr langer, strukturierter Abgang mit einem druckvollen Finish.

### Analyse

Rebsorte: Riesling - Qualitätswein, Rheinhessen

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 7,9 g/l

### Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (2h). Ideal bei 12° C