Riesling »Scharlachberg« GG

Wagner-Stempel

Das Scharlachberg GG von Daniel Wagner kommt aus einer Parzelle in der obersten Gewann der GG-Lage Binger Scharlachberg. Deren Oberboden ist steinig und skelettreich mit hohem Anteil an Eisen, der Unterboden besteht aus Quarzitfels. Eine warme Lage, die auch ihren Wein warm macht im Mundgefühl. Opulent füllig, fast weich und doch zugleich straff mineralisch im Nachklang. Spontan vergoren im Stahltank, im Halbstückfass aus deutscher Eiche ausgebaut und auf der Hefe gereift. Ein eindrucksvoller Riesling, der im großen Jahrgang 2023 mit der Rebsorte verwöhnt, die in den letzten Jahren, auch durch den Einfluß der Klimakrise, zunehmend saurer wurde. Hier präsentiert sie sich in Hochform. Die Farbe sagt wenig über den Wein. Dann aber gehts los. Im Duft präsentiert er sich ausdrucksstark und komplex in ersten Anzeichen beginnender Reife. Pralle gelbe Fruchtaromen treffen auf sommerlich warme Kräuternoten. Im Mund dann Wohlgefühl in animierend frischem Säurespiel, das den satten Körper des Weines perfekt ausbalanciert und erst auf den zweiten Schluck jenen straffen mineralischen Zug und salzig pikant gewürzten Griff offenbart, der diesen Wein zum GG macht. Nicht einfach zu beschreiben, was hier im Mund passiert. Da trifft warme Fülle auf kühle Länge in würzig-fruchtiger Balance. Die wenigen Gramm Restzucker, die nach der natürlichen Gärung im Wein verbleiben, sind nicht erkennbar, er schmeckt trocken und ist auch chemisch trocken. Fühl- und spürbar großer Wein aus exzellentem Jahr.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2040
Restzucker: 2,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH23513

K&U
www.weinhalle.de