

Riffel

Binger Riesling Quarzit

IP (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Allemagne

Région : Binger



100 % Riesling



Alcool : 12 %



Les raisins mûrs ont été récoltés à la main fin septembre et ont macéré pendant 6 heures afin de concentrer les arômes et d'optimiser l'équilibre. Après le pressurage, le moût a fermenté avec les levures propres au raisin, en partie dans des fûts traditionnels en chêne local et dans des cuves en acier inoxydable. Le vin a ensuite mûri sur lies totales et a été mis en bouteille fin août.



Les meilleurs terroirs des versants sud du Rochusberg à Bingen offrent les conditions idéales pour ce riesling prononcé et finement minéral. Son bouquet allie des notes fines de poivre à des arômes délicats d'assise et à une minéralité intense de pierre de feu. Il accompagne à merveille les plats épicés et légèrement piquants, tels que le curry rouge à la citronnelle ou les rouleaux d'été aux crevettes avec une sauce hoisin aux cacahuètes. Bien sûr, il séduit également en solo !



Tous nos vignobles sont situés sur le Rochusberg, l'élévation la plus au nord de la Hesse rhénane, qui fait partie d'une imposante barre de quartzite s'étendant de Francfort au Hunsrück en passant par le Rheingau et le Taunus. Au sein de ces terroirs, les sols sont caractérisés par du quartzite, du loess argileux, de la marne argileuse ou des galets de grès.

