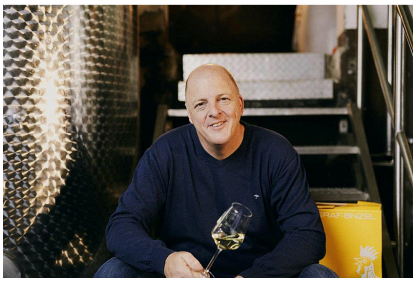


WEINGUT GRAF-BINZEL, Langenlonsheim

Das Weingut Graf-Binzel gilt als Geheimtipp, denn auffällige Werbung findet hier nicht statt. Für Selbstdarstellung bleibt der Familie keine Zeit, man widmet sich bevorzugt intensiv der Qualität der Weine und die beginnt im Weinberg. Dabei ist die Größe von 6,5 Hektar perfekt, um die komplette Bewirtschaftung bewusst selbst durchführen zu können. Von der Rebe über die Traube bis zum Wein ist alles in einer Hand.



Das Weingut besitzt großzügige Anteile der Ersten Lagen in Langenlonsheim - Löhrer Berg, Königsschild und Rothenberg. Aufwändiger in der Bewirtschaftung, da diese naturgemäß nicht in der flachen Ebene liegen. Aber hier blüht Andreas Binzel erst richtig auf. Steile Hanglagen die mit Feingefühl befahren werden wollen, sind hier Chefsache. Andreas Binzel achtet kompromisslos auf vitale Bodenqualität, künstlicher Dünger ist ein Tabu. Ausgeklügelte Saatmischungen für eine jährliche Begrünung erhöhen den Humusanteil im Boden.

So wird mit viel Handarbeit beharrlich an der Traubenqualität gefeilt, um im Keller perfekte Trauben in bestmögliche Weine zu verwandeln. Die naturnahe Herstellung bringt charakterstarke Wein hervor, die sich durch intensive Aromatik, Langlebigkeit und Bekömmlichkeit auszeichnen.

Riesling -S- Spätlese feinherb 2023

Der Riesling Spätlese feinherb von Graf-Binzel stammt aus dem Langenlonsheimer Löhrer Berg, eine als Grand-Cru angesehene Spitzenlage. Seine vom Tonmergel geprägten Böden bringen sehr mineralische Rieslinge mit dem für die Nahe so typischen Schmelz hervor. Im Duft eine feine Feuersteinnote, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen zeigt sich die dezente Restsüße wunderbar integriert und harmoniert mit den Aprikosen- und Pfirsicharomen. Gute Länge mit saftigem Finale.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | **T** +49 6898 27070 | **F** +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de