



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 - Löhrrer 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 Saadmischungen 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.

<http://www.graf-binzel.de>



Kerner Beerenauslese 2023

Endlich - möchte man sagen - ist es wieder so weit! Nach Jahren langen Wartens hat es Andreas Binzel in dem grandiosen Jahr 2023 geschafft, wieder eine betörende Beerenauslese von Alten Reben aus dem Guldentaler Hipperich zu keltern. Konzentrierte Noten von Mango, Passionsfrucht, Litschi und Mandarinen im ausladenden, komplexen Bukett. Stoffig und dicht am Gaumen mit wunderbarer Harmonie von Süße und Säure, mit cremiger Konsistenz, einem Ausbund von tropischer Frucht. Genial zur Gänseleberpastete, zu fruchtigen Desserts oder für sich als Meditationswein zu genießen!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,375 L
Passt zu:	