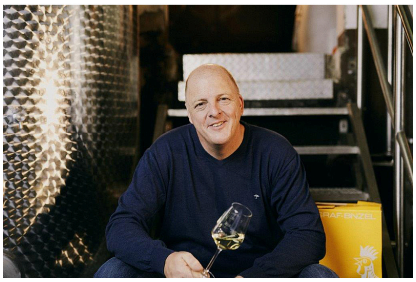


WEINGUT GRAF-BINZEL, Langenlonsheim

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.

Kerner Spätlese Alte Reben fruchtig 2025

Die Rebsorte Kerner ist eine Kreuzung aus dem roten Trollinger und Riesling. Diese interessante Sorte weist eine feine Würze auf, die herrlich mit etwas Restsüße harmoniert. Die Trauben kommen aus einer Parzelle im Guldentaler Hipperich, die Helmut Binzel - der Vater von Andreas - 1976 gepflanzt hat, also echte Alte Reben! Der Wein besticht durch seine Fruchtfülle (Honigmelone, Pfirsich, Ananas), gepaart mit feiner Eleganz und ausgeprägter Frische. Ein sehr stimmiger, super balancierter Wein, bei dem man Lust auf ein zweites Glas (und mehr) bekommt.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	