

## Scharlachberg



### [2017 Binger Riesling trocken](#)

**16.00**  
statt 17.50

### [2017 Quarzit Riesling trocken](#)

**20.00**  
statt 21.50

### [2017 Scharlachberg Riesling Grand Cru trocken](#)

**31.00**  
statt 33.00

### [2017 Kirchberg Riesling Grand Cru trocken](#)

**31.00**  
statt 33.00

Der **Scharlachberg** liegt zwar auf der linken Rheinseite, gegenüber von Rüdesheim, gehört aber geologisch zur rechten Seite, zum Rheingau. Er besteht mehrheitlich aus Quarz und Schiefer, genauso wie seine berühmten Gegenüber am Rüdeshheimer Berg.

Der Quarzit macht die Weine elegant, feinfruchtig und sehr langlebig. Der Schiefer gibt seine samtig-steinige Mineralität dazu.

Das besondere Merkmal der Weine dieser Lage ist eine ausgeprägte Feuerstein-Mineralik.

Der Scharlachberg zählt zu den steilsten und ältesten Lagen der Region. Seinen Namen hat er von der scharlachroten Farbe des eisenoxidhaltigen Quarzitbodens.

Der Oberboden ist grob strukturiert, sandig-lehmig, erwärmt sich rasch und kann die Wärme gut speichern. Da Quarzitböden Schuttböden sind, versickert das Wasser zudem rasch und wird kaum gespeichert. Der Rebstock muss daher auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen seine Wurzeln tief nach unten graben, was bei dieser Art von Gesteinsdecke problemlos gelingt.

Der **Kirchberg** ist das Filetstück des Scharlachberg. Er liegt nach Osten offen. Da durch das Rheintal immer ein starker Wind bläst, sind die Rebstöcke und Blätter stets gut durchlüftet. Die Morgensonne trocknet den Morgentau rasch ab, mittags und nachmittags ist der Kirchberg von der Sonne abgewandt. Er bleibt so von extremer Mittagshitze verschont und bietet ein etwas kühleres Mikroklima, das sich in den Trauben durch eine vielschichtige Aromatik ausdrückt.