

WEINGUT BISCHEL



2021 PINOT NOIR RÉSERVE

Weinberg

Die Trauben stammen aus einem Weinberg der den alten Gewannen-Namen „Appenheimer Eidersberg“ trägt. Sie wachsen dort auf einem mit Kalksteinen durchsetzten Lehm Boden. Die Gewanne liegt mit 150m über NN im Filet-Stück des süd-ost exponierten Hangs. Neben dem Boden und Mikroklima sind es die französischen Burgunder-Klone aus Dijon welche die Pinot-Stilistik maßgeblich beeinflussen. Extrem kleinbeerige und kompakte Trauben mit Erträgen von 20 bis 30 hl/ha lassen hier einen ganz besonders eleganten Typ Spätburgunder entstehen. Die Weine sind in ihrer Jugend meist sehr reduktiv, besitzen viel Frische und Struktur die ihnen zu einem hohen Lagerpotenzial verhilft.

Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Das unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 18 Monate in französischen und deutschen Eichenholzfässern und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz

Feiner Duft nach Brombeere und würzigem Holz gefolgt von festen erdigen Aromen. Im Mund viel Würze, etwas Lakritz und eine Spur Tabak. Im Abgang sehr druckvoll, konzentriert mit burgundischer Anmutung und Kraft.

Analyse

Alkohol: 13,5 % vol.; Restzucker: 0,5 g/l; Säure: 5,7 g/l

Weingut Bischel
Sonnenhof 15
55437 Appenheim

+49(0)6725 2683
info@weingut-bischel.de
www.weingut-bischel.de

