

WEINGUT
BISCHEL



BLAUFRÄNKISCH VINTAGE 2022

Weinberg

2020 ergab sich die Gelegenheit eine alte Blaifränkisch Pflanzung zu übernehmen. Die über 20 jährigen Reben wachsen neben unseren Pinot Noir im Südhang der Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle. Kalkstein und Ton prägen den dortigen Boden. Das Relief im Kernstück der Lage erinnert an ein Amphitheater, wodurch die Wärme und Licht optimal eingefangen werden und die Trauben unter Idealbedingungen ausreifen können. Exposition: Hanglage mit Südausrichtung.

Vinifikation

Die Lese der Trauben erfolgte von Hand. Die Trauben wurden von ihrem Stielgerüst getrennt und auf der Maische mit ihren natureigenen Hefen vergoren. Nach schonendem pressen der Trauben, reift der Rotwein über 15 Monate auf seiner Hefe in kleinen Eichenholzfässern. Erst kurz vor der Füllung wurde der Wein von seiner Hefe abgezogen und unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz

Im Duft intensive Frucht von schwarzen Kirschen und Cassis. Dazu etwas würzige Pfeffer- und süße Röstnoten. Im Mund sehr einladende langanhaltende fleischige Frucht mit einem seidigen weichen Tannin im Abgang.

Analyse

Alkohol: 13 % vol.; Restzucker: 1,0 g/l; Säure: 5,5 g/l