

WEINGUT
BISCHEL



2022 SCHEUREBE VDP.GUTSWEIN

Weinberg

Die Trauben stammen von 45 Jahre alten Rebstöcken, gewachsen im unteren Teil der Lage Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Tertiärer Kalkmergel prägt den dortigen Boden. Exposition: leichte Hanglage mit Südausrichtung. Die Sommerhitze staut sich besonders im unteren Teil der Lage, da sie dort wie in einem Amphitheater eingekesselt wird. Durch diesen Effekt erreichen die Trauben eine hohe Reife und bilden besonders viel exotische Aromen aus.

Vinifikation

Die späte Lese erfolgt nach Reife gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für 48 Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft im Edelstahltank mit wilden Hefen. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Opulenter Duft nach Weinbergspfirsich, Maracuja und etwas Cassis. Am Gaumen sehr saftiges, süßes Steinobst. Im Abgang komplex und langanhaltend.

Analyse

Alkohol: 12,5 % vol.; Restzucker: 3,8 g/l; Säure: 5,6 g/l