

WEINGUT
BISCHEL



2022 WEISSER BURGUNDER RÉSERVE

Weinberg

Die Reben wachsen im mittleren Teil der St. Laurenzikapelle auf 190m Höhe. Tertiärer Kalkmergel prägt den dortigen Boden. Die südöstlich ausgerichtete Hanglage lässt die Trauben eher langsam voll ausreifen und liefert Burgunder mit viel Reife und Schmelz, aber auch einer der Lage typischen kühlen salzigen Note.

Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt von Hand. Zur Schonung der Phenole und Förderung der Eleganz erfolgt eine Ganztraubenpressung über mehrere Stunden. Nach dem Pressen vergärt der unvorgeklärte Saft mit natürlichen Hefen in Barriques. Nach 12 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Intensive Aromen von Quitten und Birnen, etwas Trockenfrüchte, dazu kommt eine feine Holzwürze und etwas Kaffee. Im Mund treffen sich gelbe Frucht und leicht salzige Anklänge. Eine feine Säure und die cremige Frucht geben dem Wein eine tolle Balance aus Länge und Eleganz am Gaumen. Dekantieren!

Analyse

Alkohol: 13,0 % vol.; Restzucker: 0,1 g/l; Säure: 7,0 g/l