

WEINGUT  
**BISCHEL**



**2023 HUNDERTGULDEN RIESLING GG VDP.GROSSE LAGE®**

**Weinberg**

Die Trauben stammen aus alten Rebanlagen in unserer VDP.GROSSEN LAGE Appenheimer Hundertguldener. Aus den Korallenbänken des tertiären Urmeeres entstandener Kalksteinfels und Mergel prägen den dortigen Boden. Die steile, südwestlich ausgerichtete Hanglage mit ihren hohen Carbonatgehalten lässt die Trauben sehr langsam ausreifen und liefert Weine mit einer messerscharfen Mineralität und Klarheit. Kalkstein pur!

**Vinifikation**

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für einige Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Most mit weinbergseigenen Hefen teilweise im großen Holzfass und im Stahltank.

Nach 10 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

**Degustationsnotiz**

In der Nase Duft nach herrlich frischem Pfirsich und Aprikosen, dazu kommt eine würzige Komponente, etwas Tee und Tabak. Im Geschmack intensiviert sich die Frucht, mineralische, erdige Noten kommen hinzu. Sehr komplexe und dichte Frucht. Nach weiterem Lüften im Glas volle süße Frucht. Langer, sehnter Abgang mit kühler rauchiger Mineralik. Dekantieren!

**Analyse**

Alkohol: 13 % vol.; Restzucker: 3,8 g/l; Säure: 7,3 g/l