

WEINGUT
BISCHEL



2023 SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

Weinberg

Die Trauben stammen von der ältesten Sauvignon blanc Parzelle aus der Lage Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle. Tertiärer Kalkmergel prägt den dortigen Boden. Exposition: Mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung, 220 m über NN. Der hoch gelegene Weinberg im obersten Riegel der St. Laurentikapelle ist unsere „*cool-climate*“ Lage. Die kühlen Nächte lassen die Trauben langsam ausreifen und erhalten dem Sauvignon blanc seine Würze, die hohe Sonneneinstrahlung verleiht ihm die Exotik und der Kalkstein die Explosivität.

Vinifikation

Die Lese erfolgt selektiv 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 in neuen und gebrauchten 500 Liter französischen Eichenholzfässern. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühsommer auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Duftet nach reifer exotischer Passionsfrucht, Kapstachelbeere und feines würziges Holz. Am Gaumen dicht und konzentriert, gelbe Früchte eingebettet in einem cremigen Schmelz. Im Abgang komplex, mineralisch und lang.

Analyse

Alkohol: 13,0 % vol.; Restzucker: 2,2 g/l; Säure: 5,4 g/l