

WEINGUT
BISCHEL



2023 SPÄTBURGUNDER VDP.GUTSWEIN

Weinberg

Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Spätburgunderanlagen in der vom Kalkstein und sandigem Lehm geprägten Lage Appenheimer Eselspfad. Exposition: Mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung. Der Ertrag liegt in der regel bei 50 hl/ha.

Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit natürlichen Hefen in offenen Bütten. Das unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand und es wird überschwallt. Nach der Gärung reift der Wein für 12 Monate im großen Eichenholzfass und in gebrauchten Barriquefässern und wird anschließend abgefüllt.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubinrot in der Farbe. Eleganter klassischer Spätburgunder mit feinen Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Vanille. Lang am Gaumen mit einer frischen Frucht von roten Kirschen und eleganten, eher zarten Tanninen.

Analyse

Alkohol: 13,0 % vol.; Restzucker: 2,0 g/l; Säure: 5,1 g/l