

WEINGUT
BISCHEL



2024 APPENHEIM RIESLING VDP.AUS ERSTEN LAGEN

Weinberg

Die Trauben stammen von unseren ältesten Rieslinganlagen in Appenheim. Tertiärer Mergel und Muschelkalkböden, vorwiegend aus der Lage Hundertgulden und ein kleiner Teil im Eselspfad, prägen mit ihren Mineralstoffen die Trauben. Die beiden Südhanglagen liegen zwischen 150 und 240 m über NN und gewährleisten durch sehr warme Tage und kühle Nächte den Trauben eine langsame, gleichmäßige Reife.

Vinifikation

Die sehr 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 einige Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Holzfässern. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Aromen von würzigen Kräutern und gelben süßen Früchten. Im Mund kommen salzige mineralische Noten hinzu. Eine feine Säure die etwas an Limetten erinnert und die cremige reife Frucht geben dem Wein eine tolle Balance aus Kraft und Eleganz.

Analyse Alkohol: 12,5 % vol; Restzucker: 4,9 g/l; Säure: 6,9 g/l