

WEINGUT  
**BISCHEL**



## 2024 APPENHEIM WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY VDP.ORTSWEIN

### Weinberg

Die Trauben stammen von unseren besten Weißburgunder & Chardonnay Parzellen in Appenheim. Der mit Kalksteinen durchsetzte Lehmboden im Appenheimer Eselspfad, prägt mit seinen Mineralstoffen die Trauben und verleiht ihnen eine enorme Dichte und Mineralität. Die Weinberge liegen mit 100m über NN im unteren Bereich des Südhangs dies gewährleistet zusammen mit dem leicht erwärmten Boden auch in kühlen Sommern eine hohe Reife der kleinbeerigen Burgundertrauben.

### Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt ausschließlich von Hand. Die aromatischen Weißburgunder Trauben werden vor dem pressen für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Für den Chardonnay wird eine Ganztraubenpressung angewendet. Dies vermindert den Eintrag von Bitterstoffen und erhält die Frische und Eleganz der Moste. Nach dem Pressen vergärt der unvorgekörnte Saft beider Rebsorten mit natürlichen Hefen in französischen 500 Liter Eichenholzfässern. Nach 7 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühsommer auf Flaschen gefüllt.

### Degustationsnotiz

Intensive Aromen von gelben Äpfeln, Trockenfrüchten und Kräutern, gefolgt von dezentem Holz. Im Mund treffen gelbe Früchte auf salzig-mineralische Anklänge. Eine fein eingebundene Säure und die cremige Frucht geben dem Wein eine perfekte Balance aus Länge und Eleganz am Gaumen.

### Analyse

60 % Weißer Burgunder & 40 % Chardonnay

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