

WEINGUT  
**BISCHEL**



**2024 GRAUER BURGUNDER VDP.GUTSWEIN**

**Weinberg**

Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen im Appenheimer Daubhaus und der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Tiefgründiger Löss und Muschelkalk prägen die jeweiligen Böden. Exposition: Mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung.

**Vinifikation**

Selektive Lese nach Reife. 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 zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Holzfässern. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.

**Degustationsnotiz**

In der Nase klasse Pinot-Aromen von gelben Äpfel, roter Pfirsich und süßer Aprikose. Im Geschmack vollmundig, viel gelbe reife Frucht und Schmelz, tolle Balance.

**Analyse**

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