

WEINGUT
BISCHEL



2024 HEERKRETZ RIESLING GG VDP.GROSSE LAGE®

Weinberg

Die Trauben stammen aus der einzigartigen Spitzenlage Siefersheimer Heerkretz. Die Reben im Heerkretz wachsen auf felsig kargen Porphyrböden. Dieses vulkanische Ursprungsgestein findet man nur in diesem Teil der Region Rheinhessen. Der nach Westen geöffnete steile Hang zählt zu den höchsten und kühlest Weinbergen des Gebietes und begünstigt mit seiner Exposition eine extrem lange Reifezeit der Trauben. Diese besonderen Gegebenheiten machen einen Weinstil möglich, der einerseits rassig, kühl und schlank ausfällt. Andererseits aber mit salziger Mineralität, Konzentration und Kraft dagegenhält.

Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt 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 natürlichen Hefen im Edelstahltank und im Holzfass. Nach 10 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Zunächst sehr verschlossen zeigen sich rauchig würzige Noten, mit zunehmendem Lüften entfaltet sich vielschichtige Aromen von Zitronenschalen, Grapefruit und rotem Pfirsich. Am Gaumen sehr zupackend mit feiner an Minze erinnernde Frische und reifem gelben Steinobst. Ein nachhaltiger und balancierter Riesling mit salzig-mineralischen Noten im Abgang.

Analyse

Alkohol: 13 % vol.; Restzucker: 2,8 g/l; Säure: 7,1 g/l

Weingut Bischel
Sonnenhof 15
55437 Appenheim

+49(0)6725 2683
info@weingut-bischel.de
www.weingut-bischel.de

