



Bischel Riesling Spätlese

Vuursteen in de neus, aroma's van sappige perzik en frisse citrus. In de mond zeer fruitig en elegant gecombineerd met een minerale en zoute smaak. De zachte zoetheid samen met de rijpe Riesling-zuurgraad laat de volledige harmonie van de wijn schitteren.

Artikelnummer:	08401840
Land:	Duitsland
Oogstjaar:	2024
Streek:	Rheinhessen
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Riesling
Smaak:	Fruitig, Elegant, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Bischel
Zoetheid:	Halfzoet
Flesafsluiting:	Schroefdop

In het Noorden van Rheinhessen tussen Mainz en Bingen in de plaats Appenheim ligt Weingut Bischel. Het wijnbedrijf wordt beschouwd als één van de absolute rijzende sterren in Rheinhessen. De nadruk van de productie ligt op traditionele druivenrassen als Riesling, Silvaner en Burgunder. Sauvignon blanc en Chardonnay spelen sinds enkele jaren ook een belangrijke rol – Bischel is ervan overtuigd dat deze rassen op de schelpkalkbodem optimaal tot hun recht kunnen komen. Alle beslissingen zijn gebaseerd op hun streven om individuele wijnen te produceren die hun regio en onze kwaliteitseisen eer aandoen. Met een milieubewuste instelling, veel inzet van handenarbeid in de wijngaard en toepassing van traditionele oenologische procedés zetten ze dit streven om in unieke wijnen.

Sinds begin 2019 heeft Weingut Bischel zich aan mogen sluiten bij de VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter). Aansluiting bij de VDP staat voor ambachtelijk gemaakte wijnen uit uitstekende wijngaarden gemaakt volgens strenge, vrijwillig opgelegde kwaliteitsnormen - van de druif tot en met de fles. Het doel van de VDP-classificatie is de waarde van Duitslands beste wijngaarden als onderdeel van een uniek cultuurlandschap te onderstrepen. Wijngaarden waaruit wijnen voortkomen die tot de beste van de wereld behoren.

De druiven zijn afkomstig van Riesling-wijngaarden uit de Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle. Tertiaire mergel en kalksteen kenmerken de bodem daar. Blootstelling: middelmatige tot steile hellingen op het zuiden.

De druiven worden met de hand geoogst op rijpheid. Voor een optimale extractie van de aroma's worden de druiven in de wijnmakerij voorzichtig gekneusd en enkele uren in hun eigen sap gelaten. Na een zachte persing fermenteert het sap bij lage temperaturen met wilde gisten in roestvrijstalen tanks en wordt het in het voorjaar

gebotteld na 4 maanden gistopslag.

Vuursteen in de neus, aroma's van sappige perzik en frisse citrus. In de mond zeer fruitig en elegant gecombineerd met een minerale en zoute smaak. De zachte zoetheid samen met de rijpe Riesling-zuurgraad laat de volledige harmonie van de wijn schitteren.