

Bischel Hundertgulden Riesling Trocken

In de neus zijn aroma's van perzik, appel en kruiden te vinden. De smaak is rijk en complex met aroma's van kweepeer en peer. Het is een volle Riesling met rijpe en exotische smaken. De afdronk is lang met minerale en ziltige tonen.

Artikelnummer:	08401470
Land:	Duitsland
Oogstjaar:	2023
Streek:	Rheinhessen
Appellatie:	Rheinhessen
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Riesling
Smaak:	Fris, Fruitig, Elegant, Kruidig, Complex, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Bischel
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

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. Al 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 Präditkatsweingüter). 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 worden geoogst van de oudste wijnstokken van Appenheimer Hundertgulden met een ligging op de steile hellingen gericht op het zuiden. De (Terra Fusca) ondergrond wordt hier aangetast door intensieve kalk en kalksteen. Alle druiven worden begin november met 96 Oechsle geselecteerd en met de hand geplukt. De maceratie vindt plaats op de schillen, wordt geklaard en vergist met natuurlijke gisten in stalen tanks en houten vaten tot januari. Daarna rijpt de wijn op de 'lies' tot het gebotteld wordt in juli.

In de neus zijn aroma's van perzik, appel en kruiden te vinden. De smaak is rijk en complex met aroma's van kweepeer en peer. Het is een volle Riesling met rijpe en exotische smaken. De afdronk is lang met minerale en ziltige tonen.

Perfect in combinatie met kalkoen, vis- en vegetarische gerechten en varkensvlees.