

Bischel Appenheim Spätburgunder

Stimulerende geur in de neus van volledig rijpe wilde bessen, kersen en cassis plus rokerig hout. In de mond een delicate, fluweelzachte fruitigheid en een fijne, kruidige tanninestructuur. Zeer langdurige afdronk.

Artikelnummer:	08401860
Land:	Duitsland
Oogstjaar:	2019
Streek:	Rheinhessen
Appellatie:	Bingen
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Spätburgunder
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant, Complex, Mineraliteit
Producent:	Bischel
Vegan:	Ja
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. 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 komen uit de Pinot Noir-wijngaarden van Bischel in Appenheim. Kalkrijke bodems van de Eselspfad-site kenmerken de druiven met hun mineralen. De wijngaarden liggen op 100 meter boven zeeniveau in het onderste deel van de zuidhelling. Dit zorgt, samen met de makkelijk te verwarmen bodem, voor een hoge mate van rijpheid van de bourgognedruiven met kleine bessen.

Selectieve handmatige oogst van de druiven. Na het ontstelen fermenteren de druiven met natuurlijke gisten in

open vaten. Het malen van de most gebeurt uitsluitend met de hand. Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden in Franse eikenhouten vaten en wordt daarna ongefilterd gebotteld.

Stimulerende geur in de neus van volledig rijpe wilde bessen, kersen en cassis plus rokerig hout. In de mond een delicate, fluweelzachte fruitigheid en een fijne, kruidige tanninestructuur. Zeer langdurige afdronk.