

Bischel Riesling Trocken

Duidelijke fruitaroma's van abrikoos en citrus in de neus. Complex en kruidig in de mond met aroma's van rijpe perziken. Een klassieke Riesling met een fijne, minerale en crispy afdronk.

Artikelnummer:	08401650
Land:	Duitsland
Oogstjaar:	2024
Streek:	Rheinhessen
Appellatie:	Rheinhessen
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Riesling
Smaak:	Fris, Fruitig, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Bischel
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	4 flessen per kist

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 worden geoogst van 10-20 jaar oude wijnstokken in de wijngaard van Appenheim en Gau-Algesheim met een ondergrond van klei en kalksteen. Alle druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd. Maceratie op de schil, most klaring en fermentatie met natuurlijke gisten in stalen tanks tot januari. Daarna nog een rijping op de droesem tot botteling in maart.