

Bischel Riesling Gau-Algesheim

In het glas onthult de neus aroma's van wilde kruiden, grapefruit en perzik. Het fruit en de mineraliteit intensiveren in de mond. De afdronk is lang met vers steenfruit en zilte tonen. Een heerlijk uitgebalanceerde wijn met kracht en elegantie.

Artikelnummer:	08401830
Land:	Duitsland
Oogstjaar:	2023
Streek:	Rheinhessen
Appellatie:	Bingen
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Riesling
Smaak:	Fris, Fruitig, Elegant, Complex, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Bischel
Flesafsluiting:	Schroefdop
Vegan:	Ja

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 de oudste Riesling-wijngaarden in St. Laurenzikapelle in Gau-Algesheim. Tertiaire schelpkalksteen en kleimergel kenmerken de bodem daar in het bovenste deel van het talud. Door de steile helling op het zuidoosten kunnen de druiven heel langzaam rijpen en ontstaat er een sappige Riesling met koele mineraliteit en wilde tonen van kruiden en pompelmoes.

De zeer late oogst van de zeer rijpe druiven wordt met de hand gespreid. Voor een optimale extractie van de

aromastoffen worden de druiven in de wijnmakerij voorzichtig gekneusd en enkele uren in hun eigen sap gelaten. Na een zachte persing fermenteert het sap met natuurlijke gisten in roestvrijstalen tanks. Na 8 maanden gistopslag wordt de wijn in de zomer gebotteld.

In het glas onthult de neus aroma's van wilde kruiden, grapefruit en perzik. Het fruit en de mineraliteit intensiveren in de mond. De afdronk is lang met vers steenfruit en zilte tonen. Een heerlijk uitgebalanceerde wijn met kracht en elegantie.