

WEINGUT
BISCHEL



2018 APPENHEIM FRÜHBURGUNDER VDP.ORTSWEIN

Weinberg

Die Trauben stammen aus der Lage Appenheimer Drosselborn. Die Reben wurzeln dort auf einer leicht erwärmbaren Lössauflage mit darunterliegendem Kalksteinfels. Die nach Westen ausgerichtete Hanglage liegt sehr windoffen, schützt so die sehr früh reifen Trauben vor Botrytis und lässt sie gleichzeitig etwas langsamer ausreifen. Dies garantiert ein festes Tanningerüst und ein Pfund an frischen Beerensaromen in den kleinbeerigen Trauben.

Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit natürlichen Hefen in offenen Bütten. Das unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 18 Monate in französischen Eichenholzfässern und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz

Anregender Duft in der Nase nach vollreifen Waldbeerfrüchten, Kirschen und Cassis, dazu rauchiges Holz und etwas Leder. Am Gaumen zart-samtige Fruchtfülle und feinwürzige Tanninstruktur. Sehr lange anhaltender Abgang.

Analyse

Alkohol: 13,5 % vol; Restzucker: 0,1 g/l; Säure: 5,1 g/l