

WEINGUT
BISCHEL



2018 APPENHEIM SPÄTBURGUNDER VDP.AUS ERSTEN LAGEN

Weinberg

Die Trauben stammen von unseren Spätburgunderweinbergen in Appenheim. Kalkhaltige Böden, aus der Lage Eselspfad prägen mit ihren Mineralstoffen die Trauben. Die Weinberge liegen mit 100m über NN im unteren Bereich des Südhangs dies gewährleistet zusammen mit dem leicht erwärmbaren Boden eine hohe Reife der kleinbeerigen Burgundertrauben.

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

Dichtes, funkelndes Rubinrot. In der Nase Duft von Kirsche, Cassis, Tabak und Schwarztee. Am Gaumen dicht, kraftvoll aber elegant und saftig mit guter Länge und Tannin-Struktur.

Analyse

Alkohol: 13,5 % vol; Restzucker: 0,1 g/l; Säure: 6,1 g/l