

WEINGUT
BISCHEL



2021 SAUVIGNON BLANC VDP.GUTSWEIN

Weinberg

Die Trauben stammen aus der Lage Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Tertiärer Kalkmergel prägt den dortigen Boden. Exposition: Mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung, 220 m über NN. Der hoch gelegene Weinberg im obersten Riegel der St. Laurenzikapelle ist unsere „cool-climate“ Lage. Die kühlen Nächte lassen die Trauben langsam ausreifen und erhalten dem Sauvignon blanc seine Würze, die hohe Sonneneinstrahlung verleiht ihm die Exotik und der Kalkstein die Explosivität.

Vinifikation

Die Lese erfolgt selektiv von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für 24 Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in französischen Eichenholzfässern. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

Frischer Duft nach Maracuja, Stachelbeeren und etwas Feuerstein. Am Gaumen viel Spiel, mit pfeffrigen Aromen, saftige Zitrusnoten mit Spuren von Papaya und Quitte. Im Abgang komplex, mineralisch und frisch.

Analyse

Alkohol:

12,0 % vol.; Restzucker: 4,5 g/l; Säure: 7,2 g/l