

BISCHEL



KONTAKT

Sonnenhof
55437 Appenheim
Tel. 06725-2683
Fax: 06725-5127
www.weingut-bischel.de
info@weingut-bischel.de

Inhaber
Familie Runkel
Kellermeister
Christian & Matthias Runkel
Rebfläche
18 Hektar
Produktion
120.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-18 Uhr und nach
Vereinbarung



Seit fünf Generationen baut die Familie Wein in Appenheim an. Heute wird der Sonnenhof von Christian und Matthias Runkel geführt, ihr Großvater hatte in den sechziger Jahren den außerhalb von Appenheim gelegenen Sonnenhof erbaut. Die Weinberge liegen in den Appenheimer Lagen Hundertgulden und Eselspfad, in der an Kalkstein reichen Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle sowie in den Gau-Algesheimer Lagen Johannisberg und Goldberg. Seit 2004 besitzt man auch eine Parzelle mit alten Rieslingreben im Binger Scharlachberg, zuletzt konnte man sich dort noch einmal kräftig vergrößern und 2,5 Hektar hinzu pachten. Wichtigste Rebsorte ist Riesling, der zwei Fünftel der Weinberge einnimmt, gefolgt von Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner und Spätburgunder zu etwa gleichen Teilen, dazu gibt es etwas Chardonnay und Frühburgunder, zuletzt wurden Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc neu gepflanzt. Die Rotweine werden maischevergoren und kommen dann ins Holzfass, die Weißweine werden in Edelstahltanks recht lange auf der Hefe ausgebaut. Die Weine werden zum größten Teil spontanvergoren. Seit dem Jahrgang 2006, seit Christian und Matthias Runkel die Weine vinifizieren, gibt es die „Quarzit“ (Binger Scharlachberg) und „Terra Fusca“ (St. Laurenzikapelle) genannten Ortsweine. Die Basis des Sortiments bilden die Gutsweine, an der Spitze stehen die Lagenweine: Die Rieslinge aus Hundertgulden, Scharlachberg und St. Laurenzikapelle, den Silvaner aus dem Goldberg, den Weißburgunder aus der St. Laurenzikapelle und den Spätburgunder aus dem Johannisberg. Dazu gibt es süße und edelsüße Weine, die als einzige Weine Prädikatsbezeichnungen tragen.

Kollektion

Eine bärenstarke Kollektion haben Christian und Matthias Runkel auch dieses Jahr wieder auf die Flasche gebracht. Nur einen Gutswein haben sie uns dieses Jahr präsentiert, der aber hat es in sich, ist faszinierend rauchig und reintönig, frisch und zupackend, komplex, besitzt gute Struktur und Druck – so macht Riesling Freude. Die Orts-Rieslinge bringen eine weitere Steigerung, der Terra Fusca ist reintönig, rauchig, herrlich eindringlich, ist füllig und saftig im Mund, besitzt viel Substanz und Frucht, der Quarzit-Riesling aus Bingen ist ebenso reintönig, wunderschön füllig und saftig, druckvoll und nachhaltig. An der Spitze der Riesling-Serie stehen drei hervorragende Lagenweine. Der Riesling aus der St. Laurenzikapelle ist faszinierend klar und konzentriert, komplex und druckvoll, lang und nachhaltig, der Hundertgulden-Riesling besticht mit Präzision und Druck, guter Struktur und Substanz, viel Länge und Nachhall, der Wein aus dem Scharlachberg besitzt ebenfalls herrlich viel Frucht, ist reintönig und präzise, kraftvoll und stoffig, noch etwas mine-

ralischer und nachhaltiger als seine beiden Kollegen. Aber nicht nur auf Riesling verstehen sich die Runkel-Brüder, auch bei den anderen Rebsorten ist das Niveau sehr hoch, alle Weine sind sehr gut oder hervorragend. Der Terrassen-Silvaner zeigt gute Konzentration, herrlich viel Frucht, ist wunderschön füllig und saftig, eine weitere Steigerung bringt der Goldberg-Silvaner, der wunderschön reintönig und präzise ist, gute Struktur und Druck besitzt, komplex und nachhaltig ist. Der Chardonnay Kapelle zeigt gute Konzentration und reintönige Frucht, ist füllig und harmonisch im Mund, besitzt viel reife Frucht und viel Substanz. Der Appenheimer Weißburgunder zeigt feine Frische im Bouquet, weiße Früchte, besitzt gute Struktur und Druck, ist komplex und lang, der Weißburgunder aus der St. Laurenzikapelle zeigt gute Konzentration und reintönige Frucht im Bouquet, ist füllig und kraftvoll im Mund, komplex, besitzt reintönige Frucht und feine Frische. Auch die Serie der Spätburgunder beeindruckt, schon der Appenheimer Spätburgunder ist fruchtbetont und reintönig, zeigt rote Früchte im Bouquet, ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur, klare Frucht und feine Tannine. Der Spätburgunder aus dem Johannisberg ist wunderschön reintönig im Bouquet, konzentriert und frisch, ist klar und präzise im Mund, besitzt gute Struktur, Druck und Länge. Deutlich anders ist der Reserve-Pinot Noir, der aus dem Eselspfad stammt, gute Konzentration und herrlich viel Frucht im Bouquet zeigt, füllig und komplex im Mund ist, wunderschön reintönig, gute Struktur und Substanz besitzt, viel Länge. Tolle Kollektion. —

Weinbewertung

- 87 2014 Riesling trocken 12 %/8,40 € ☺
- 88 2014 Silvaner trocken Terrassen Gau-Algesheim 13 %/12,40 €
- 88 2014 Weißburgunder trocken Appenheim 13 %/12,40 €
- 88 2014 Riesling trocken „Terra Fusca“ Appenheim 12,5 %/12,40 €
- 89 2014 Riesling trocken „Quarzit“ Bingen 12,5 %/12,90 €
- 88 2014 Chardonnay trocken „Kapelle“ Gau-Algesheim 13 %/14,90 €
- 90 2014 Silvaner trocken Goldberg 13 %/19,90 €
- 89 2014 Weißburgunder trocken St. Laurenzikapelle 13 %/19,90 €
- 91 2014 Riesling trocken Hundertgulden 13 %/20,90 €
- 91 2014 Riesling trocken St. Laurenzikapelle 13 %/19,90 €
- 92 2014 Riesling trocken Scharlachberg 13 %/20,90 € ☺
- 87 2013 Spätburgunder trocken Appenheim 13 %/14,90 €
- 90 2013 Spätburgunder trocken Johannisberg 13 %/21,90 €
- 91 2013 Pinot Noir trocken „Reserve“ 13 %/31,90 €



LAGEN

HUNDERTGULDEN
(APPENHEIM)
SCHARLACHBERG (BINGEN)
JOHANNISBERG
(GAU-ALGESHEIM)
GOLDBERG
(GAU-ALGESHEIM)
ST. LAURENZIKAPELLE
(GAU-ALGESHEIM)
ESELSPFAD (APPENHEIM)

REBSORTEN

RIESLING (40 %)
SPÄTBURGUNDER (15 %)
WEISSBURGUNDER (15 %)
GRAUBURGUNDER (15 %)
SILVANER (13 %)