

WEINGUT
BISCHEL



2022 SPÄTBURGUNDER VDP.GUTSWEIN

Weinberg

Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Spätburgunderanlagen in der vom Kalkstein und sandigem Lehm geprägten Lage Appenheimer Eselspfad. Exposition: Mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung.

Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Das unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 12 Monate im großen Eichenholzfass und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubinrot in der Farbe. Eleganter klassischer Spätburgunder mit feinen Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Vanille. Lang am Gaumen mit einer frischen Frucht von roten Kirschen und eleganten, eher zarten Tanninen.

Analyse

Alkohol: 13,0 % vol.; Restzucker: 1,5 g/l; Säure: 5,3 g/l