



Weißer Burgunder 2017

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20200
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen, mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung
Rebsorte	Weissburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Die Lese erfolgt von Hand. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Holzfässern. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.
Boden	Sandiger Löss- und Muschelkalkboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase duftet er nach Ananas und Pfirsich. Am Gaumen präsentiert sich der Weißer Burgunder vollmundig mit viel Frucht und leichte Kräuter. Im Abgang schöne Länge mit enormer Saftigkeit.
Empfehlung	Fleisch-, Fischgerichten, kräftig und würzig zubereitet
Über den Winzer	In Appenheim, im nördlichen Rheinhessen zwischen Mainz und Bingen, liegt das Weingut Bisichel. Dort vinifizieren wir nur die Weine, die uns selbst am meisten Spaß machen und für ihre Herkunft stehen. Unser Fokus liegt auf den traditionellen Rebsorten Riesling, Silvaner und den Burgundern. Sauvignon blanc und Chardonnay spielen seit einigen Jahren ebenfalls eine wichtige Rolle da sie, wie wir glauben, auf unseren Muschelkalk Böden zur Hochform auflaufen können. Bei allen Entscheidungen gilt der Anspruch individuelle Weine zu erzeugen, die für ihre Region und unser Qualitätsverständnis stehen. Mit einer naturbewussten Einstellung, einem hohen Aufwand an Handarbeit im Weinberg und dem konsequenten Verzicht auf moderne önologische Verfahren setzen wir diesen Anspruch um und füllen ihn auf Flaschen.