



Grauer Burgunder 2018

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20220
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen, mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung
Rebsorte	Grauburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Selektive Lese nach Reife. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Holzfässern. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.
Boden	Tiefgründiger Löss- und Muschelkalkboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase klasse Pinot Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Orangenessenz. Am Gaumen vollmundig, viel Frucht und Schmelz und hat dabei noch eine tolle Balance.
Empfehlung	Helle Fleischgerichte, wie Kalb, würzige Pasta oder Rucolasalat
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.