



Silvaner 2015

Bischel Sonnenhof



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 20280 |
| Land | Deutschland |
| Herkunft | Die Trauben stammen aus einer 27 Jahre alten Silvaneranlage in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Exposition: Mittelere bis steile Hanglage mit Südausrichtung |
| Rebsorte | Silvaner (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8-10°C |
| Ausbau | Selektive Lese nach Reife. Nach schonendem Pressen vergärt der Saft über mehrere Stunden zum Teil mit wilden Hefen in Edelstahl tanks. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gezogen. |
| Boden | Tertiärer Mergel und Kalkstein (Terra Fusca) |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | In der Nase intensive Würze und gelbe Früchte. Am Gaumen starke Fruchtnach Birnen und reifen Äpfeln. Im Abgang zeigt er ganz viel Struktur und eine feine Cremigkeit. |
| Empfehlung | Allrounder zum Essen, auch gut zum Spargel |
| Über den Winzer | In Appenheim, im nördlichen Rheinhessen zwischen Mainz und Bingen, liegt das Weingut Bischof. 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. |