



Sauvignon Blanc 2023

Bischel



Artikel Nr.	20245
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10 °C
Ausbau	selektive Handlese, die Trauben werden schonend gemahlen und im eigenen Saft für 24 Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in franz. Eichenholzfässern. Nach 5 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Frischer duft nach maracuja, Satchelbeere und etwas Feuerstein. Am gaumen viel Spiel, mit pfeffrigen Aromen, saftige Zitrusnote mit Spuren von papaya und Quitte. Im Abganf komplex, mineralisch und frisch.
Über den Winzer	In Appenheim, im nördlichen Rheinhessen zwischen Mainz und Bingen, liegt das Weingut Bischel. 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.