



Scheurebe 2022

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20290
Land	Deutschland
Herkunft	Die Trauben stammen von bis zu 35 Jahre alten Rebstöcken, gewachsen im unteren Teil der Lage Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle.
Rebsorte	Scheurebe (100%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Die späte Lese erfolgt nach Reife gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für 48 Stunden stehen gelassen. Nach schonendem Pressen vergärt der Saft im Edelstahltank mit wilden Hefen. Nach 4 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschengefüllt.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Opulenter Duft nach Weinbergspfirsich, Maracuja und etwas Cassis. Am Gaumen sehr saftiges, süßes Steinobst. Im Abgang komplex und langanhaltend.
Empfehlung	Frischen Sommersalaten oder scharfen Speisen der Asiaküche. Mit seinem exotischen Bouquet auch als Aperitif eine hervorragende Empfehlung.

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.