



## Riesling Spätlese 2018

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20240
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen, Spitzenlage Binger Scharlachberg, warmer Steilhang
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Späte Lese von Hand. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen in Edelstahltanks. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.
Boden	Quarzit-, Schieferboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase Aromen von Feuerstein, wilden Kräutern und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr druckvoll und straff, geben sich frische Fruchtaromen mit salzigen Anklängen die Hand und lassen den Charakter des Quarzitgesteins voll aufleben. Die hohe Konzentration und geschliffene Säure verleihen dem Wein Klasse und Länge.
Empfehlung	Fischgerichte, hellem Fleisch und Sommerküche
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 consequenten Verzicht auf moderne önologische Verfahren setzen wir diesen Anspruch um und füllen ihn auf Flaschen.