



## Hundertgulden Riesling 2018

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20260
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen, Appenheimer Hundertgulden, steile, südwestlich ausgerichtete Hanglage
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Ausbau	Mehrfach selektive Handlese. Vergärung im Stahltank mit wilden Hefen. Lagerung auf der Vollhefe.
Boden	Mergel-, Kalksteinböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase Duft nach herrlich frischem Pfirsich und Aprikosen, dazu kommt eine würzige Komponente, etwas Tee und Tabak. Im Geschmack intensiviert sich die Frucht, mineralische, erdige Noten kommen hinzu. Sehr komplexe und dichte Frucht. Nach weiterem Lüften im Glas volle, süße Frucht. Langer Abgang mit kühler rauchiger Mineralik.
Empfehlung	Krustentieren, Fisch, würzig zubereitet
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.