



Chardonnay Reserve 2022

Bischel Sonnenhof



Artikel Nr.	20250
Land	Deutschland
Herkunft	Rheinhessen, Hanglage mit Südausrichtung
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Mehrfache selektive Handlese. Maischestandzeit und zum Teil Ganztraubenpressung, Vergärung mit wilden Hefen in französischer Eiche. Danach weitere Lagerung auf der Vollhefe.
Boden	Kalkmergel und Kiesboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase Melonen, geröstete Nüsse und Kompottäpfel, leichte Holznote, sowie eine dichte Frucht und Honig. Viel Tiefe und Struktur sowie ein langer Abgang prägen diesen Wein. Die geschliffene Säure hält ihn dabei in Balance und unterstützt die samtige Cremigkeit.
Empfehlung	Hellem Fleisch und Fischgerichte
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.