



## Appenheimer Frühburgunder 2014

Bischel Sonnenhof



|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 20270   |
| Land              | Deutschland   |
| Herkunft          | Lage Drosselborn in der Gemeinde Appenheim  |
| Rebsorte          | Frühburgunder (100 %)   |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 16-18°C   |
| Ausbau            | Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Nach der Gärung reift der Wein für 18 Monate in französischen Eichenholzfässern und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.  |
| Boden             | leichter Löß auf Kalksteinfels  |
| Füllmenge         | 0,75 l  |
| Beschreibung      | Anregender Duft in der Nase nach vollreifen Waldbeerfrüchten, Kirschen und Cassis, dazu rauchiges Holz und etwas Leder. Am Gaumen zart- samtige Fruchtfülle und feinwürzige Tanninstruktur. Sehr lang anhaltender Abgang.   |
| Empfehlung        | Fleischgerichten oder Geflügel mit kräftigen Soßen  |
| Über den Winzer   | In Appenheim, im nördlichen Rheinhessen zwischen Mainz und Bingen, liegt das Weingut Bisichel. 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. |