FLAATEN

ETABL.1893

Weingut Bischel Appenheim Riesling Ersten Lagen

Hvitvin / Tyskland / Rheinhessen



SPONTANFERMENTERT

Produsent: Weingut Bischel
Årgang: 2022
Land: Tyskland
Distrikt: Rheinhessen
Område: Bingen
Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 229.0 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 299.9,-
EDP nr. : 9084023
SAP nr. : 9084023
Vinmonopol nr. : 15678201

Innhold:
Syre:7.5
Sukker:5.4
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

I byen Appenheim nord i Rheinhessen mellom Mainz og Bingen finner vi vingården Weingut Bischel. Weingut Bischel drives av de unge brødrene Christian og Matthias Runkel, som er 5. generasjon av Runkel-familien på eiendommen. De overtok driften etter foreldrene sine, Hartmut og Heike Runkel. Grunnlaget for vinproduksjonen startet på 1960-tallet av Karl-Heinz Bischel, som også ga navnet sitt til vingården.
Christian og Matthias Runkel er begge utdannede ønologer fra Geisenheim, og har også jobbet i både New Zealand og Australia for å få nye impulser og erfaringer med vinproduksjon, en ting de tok med seg på veien er at de kun lager de vinene som de synes er morsomme eller spennende å produsere. Bischel eier 16 hektar med vinmarker, bl.a. toppvinmarkene Drosselborn, Hundertgulden, Johannisberg, St. Laurenzikapelle og Scharlachberg. Parsellene ligger både i Appenheim, Gau-Algesheim og Bingen. De dyrker variantene Riesling, Silvaner, Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc og Huxelrebe samt Spätburgunder og Frühburgunder.

Vinifikasjon

Druene kommer fra de eldste vinmarkene hos Bischel i Appenheim som er 25 år gamle. Skråninger med sør-vest vendt eksponering som ligger 150-240 moh. Jordsmonnet består av delvis mergel og kalk. Manuell innhøstning som startet 30. september til den 4. oktober. Nøye selektering av druene og forsiktig pressing, spontan gjæring i delvis rustfrie ståltanker (80%) og i gamle store fat 500l (20%) . Lagres på bunnfallet i 7 mnd innen tapping på flaske seint på vår parten. Avlingen var bare 35hl/ha, på grunn av den tørre sommeren. Total produksjonen er kun 5000 fl/år.

Smaksbeskrivelse

Lys gulgrønn. Ung aroma av sitrus og eple, innslag av steinfrukt, krydder, litt flint, urt og blomst. Saftig og frisk med god lengde, preg av grønt eple, sitrus, litt fersken, lime, urter og mineraler.

Passer til

Grønnsaker, Svinekjøtt, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no