

Weingut Bischel Scharlachberg Riesling trocken GG

Hvitvin / Tyskland / Rheinhessen

Produsent: Weingut Bischel

Årgang: 2019

Land: Tyskland

Distrikt: Rheinhessen

Drue: 100% riesling

Pris Vinmonopolet: 399.90,-

EDP nr. : 5731658

SAP nr. : 9068375

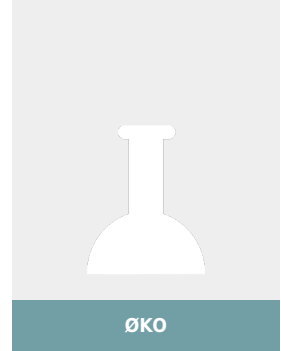
Vinmonopol nr. : 12695901

Innhold:

Syre:7,4 gram per liter

Sukker:3,2 gram per liter

Alkohol:13%



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

Den berømte Scharlachberg ligger bak Bingen og overfor Rudesheim-am-Rhein med den mest fantastiske utsikten fra toppen og ned over stedet der Nahe-elven møter Rhinen. De sørvendte bakkene, som stiger som en bratt bakke opp til 220 meter i høyden. Druene høstes for hånd ved hjelp av et par polske familier, som kommer tilbake år etter år, og de går gjennom de forskjellige parsellene i vinmarkene flere ganger for å kutte klasene ved optimal modenhet. Druelasene blir deretter sortert og knust slik at mosten kan absorbere aroma og litt garvesyre fra skallene, med kjernene og stilkene i 48 timer før pressing. Mosten gjæres til vin uten fremmede gjærstammer (spontan) direkte i tradisjonell 1200 liters stückfass laget av tyske eikepinner der vinen også modnes 10 måneder før tapping, som foregår uten filtrering

Smaksbeskrivelse

Konsentrert og superaromatisk med fantastiske assosiasjoner til delikate hvite ferskener, aromatiske aprikoser, moden sitrus og krydder. Kremaktig, men også ren i munnen, med sitrusfriskhet og salt mineralitet fra start til slutt gjør dette til en imponerende oppmuntrende og samtidig leken vin.

Passer til

Asiatisk, Fisk, Ost