

Weingut Bischel Heerkretz Riesling trocken GG

Hvitvin / Tyskland / Rheinhessen

Produsent: [Weingut Bischel](#)

Årgang: 2019

Land: Tyskland

Distrikt: Rheinhessen

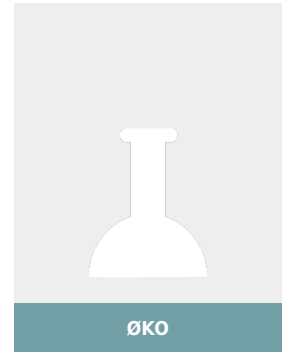
Drue: 100% risling

Pris Vinmonopolet: 399.90,-

EDP nr. : 5731658

SAP nr. : 9068375

Vinmonopol nr. : 12696001



Innhold:

Syre: 7,5 gram per liter

Sukker: 3,4 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

Drueklasene blir sortert for hånd ved optimal modenhet 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 aromatisk med noter av delikate hvite ferskener, aromatiske aprikoser, modent eple og urter. Kremaktig, men også ren i munnen, med sitrusfriskhet og salt mineralitet fra start til slutt gjør dette til en imponerende riesling.

Passer til

Asiatisk, Fisk, Grønnsaker, Ost, Skalldyr