

Weingut Bischel Riesling Bingen Aus Ersten Lagen

Hvitvin / Tyskland / Rheinhessen

Produsent: Weingut Bischel

Årgang: 2018

Land: Tyskland

Distrikt: Rheinhessen

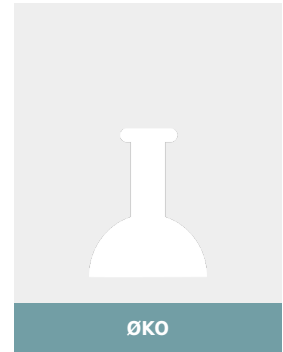
Område: Bingen

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 220 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 270.90,-

Vinmonopol nr. : 12710701



Innhold:

Syre: 7,8 gram per liter

Sukker: 3,9 gram per liter

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.

Mer om vinen

Her er vi på den berømte Scharlachberg, som ligger oppe bak Bingen og ovenfor 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 før de ble kuttet av Rhinen, ble allerede i 1248 kalt «Vocatur Scarlachen» etter den dyprøde fargen, som spesielt høstmånedene utstråler fra selve jernoksidet -holdig skiferforvitret stein.

Vinifikasjon

Drueklasene 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 8 måneder før tapping, som foregår uten filtrering.

Smaksbeskrivelse

Duft av pasjonsfrukt, hvite fersken, gule pærer, rosa grapefrukt og kandiserte appelsinskall. Helt tørr med en aromatisk, ren syre og forfriskende hvitkalket mineralitet.

Passer til

Asiatisk, Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Ost, Skalldyr