

Weingut Bischel Scharlachberg Riesling GG

Hvitvin / Tyskland / Rheinhessen

Produsent: Weingut Bischel

Årgang: 2021

Land: Tyskland

Distrikt: Rheinhessen

Område: Bingen

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 423.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 540.0,-

EDP nr. : 5731658

SAP nr. : 9084670

Vinmonopol nr. : 12695901



SPONTANFERMENTERT

Innhold:

Syre:7.3

Sukker:3,8

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

Holder til i den nordre delen av Rheinhessen i Appenheim og eier ca 20 ha. Brødene Matthias og Christian har virkelig tatt produsenten til nye høyder, arbeidet øko siden 2010 og blir sertifisert fra 2023 årgangen. De omtales i tysk presse som «stjernesudd fra den tyske vinscenen» og «eksepsjonelle talenter». De ble også medlem av VDP fra 2019 med 2018 årgangen. Bischel eier 2 h i Bingen, Scharlachberg GG, vinrankene er plantet 1988, jordsmonn quarzit, manuell innhøstning, kort skallmasserasjon, spontanfermentering, lagres på både 2/3 ståll og 1/3 ulike størrelser på brukte gamle store eikefat inntil tapping i midten av Mai.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp strågul. Konsentrert aroma av eple, sitrus. hint av urter, blomst, sitrus og mineraler. Tørr, god konsentrasjon. Preg av eple, sitrus, blomster, mineralitet, lang.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt