

## 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

### Innhold:

Syre:7.3

Sukker:3,8

Alkohol:13 %



SPONTANFERMENTERT

### 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 «stjernesjakk 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 stål 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