

J

Wein&Raritäten

BROT&BOUQUET RESTAURANT



2019 Siefersheimer Heerkretz Riesling GG | Weingut Bischel

QUALITÄTSSTUFE VDP.GROSSE LAGE

LAGE Markantes und unverwechselbares Terroir aus einer wieder erwachten Ecke Rheinhessens. Er stammt aus den ältesten Parzellen der Siefersheimer Heerkretz, steinige, skelettreiche Schotter- und Lehm Böden mit anstehendem Porphyrfels im Untergrund. Rheinhessen. Es ist eine Schnittstelle der Geologie wie auch der Weinstilistik und unterscheidet sich signifikant vom Bereich Wonnegau oder Nierstein. Riesling, der auf diesen kargen und sauren Rhyolithböden wächst, muss in kühlen Jahren bis weit in den November hinein ausreifen und macht einen Weißweinstil möglich, der einerseits rassig, kühl und schlank ausfällt. Andererseits aber mit salziger Mineralität, Konzentration und Kraft dagegenhält und einen enormen Spannungsboden entfaltet.

VINIFIKATION Selektive Handlese nach Reife. Die Trauben wurden Ende Oktober geerntet. Nach langer Maischestandzeit Vergärung mit wilden Hefen im Holzfass bis Dezember. Danach weitere Lagerung auf der Vollhefe.

DEGUSTATION Fester, etwas kräuterwürziger Duft nach reifen Zitrusfrüchten und Steinobst mit nussigen Spuren, ein wenig getrockneten Blüten, gelber Würze und Mineralik. Saftige, etwas exotische Frucht, lebendige Säure und etwas Griff, pflanzliche Würze, deutliche Mineralik, ganz zart süßlicher Schmelz, gute Substanz und etwas Tiefe, leicht rauer Gerbstoff, viel gelbe Würze, sehr guter, straffer, ziemlich saftiger, ein wenig lauter und süßlicher Abgang mit leichten Trockenkräuternoten und viel Säurebiss.

INHALT 750 ml
ALKOHOL 13,0 % vol