



# Weißer Burgunder Reserve 2022

## Bischel Sonnenhof



|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 20230   |
| Land              | Deutschland   |
| Herkunft          | Rheinhessen, Lage Eselspfad   |
| Rebsorte          | Weissburgunder (100%)   |
| Qualitätsbezeich. | Qualitätswein   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 10 - 12 °C  |
| Ausbau            | Die Lese erfolgt von Hand. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen in Edelstahltanks. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Wein im Frühjahr auf Flaschen gefüllt.  |
| Füllmenge         | 0,750l  |
| Beschreibung      | Intensive Aromen von gelben süßen Äpfeln und Trockenfrüchten. Im Mund treffen sich gelbe Frucht und leicht salzige Anklänge. Eine feine Säure und die cremige Frucht geben dem Wein eine tolle Balance aus Länge und Eleganz am Gaumen.   |
| Empfehlung        | Ein Essensbegleiter zu Fischgerichten und Geflügel, würzig zubereitet und durchaus kräftig.   |
| Über den Winzer   | In Appenheim, im nördlichen Rheinhessen zwischen Mainz und Bingen, liegt das Weingut Bisichel. Dort vinifizieren wir nur die Weine, die uns selbst am meisten Spaß machen und für ihre Herkunft stehen. Unser Fokus liegt auf den traditionellen Rebsorten Riesling, Silvaner und den Burgundern. Sauvignon blanc und Chardonnay spielen seit einigen Jahren ebenfalls eine wichtige Rolle da sie, wie wir glauben, auf unseren Muschelkalk Böden zur Hochform auflaufen können. Bei allen Entscheidungen gilt der Anspruch individuelle Weine zu erzeugen, die für ihre Region und unser Qualitätsverständnis stehen. Mit einer naturbewussten Einstellung, einem hohen Aufwand an Handarbeit im Weinberg und dem konsequenten Verzicht auf moderne önologische Verfahren setzen wir diesen Anspruch um und füllen ihn auf Flaschen. |