

BISCHEL GRAUBURGUNDER

SKU: 12421



Titel	Bischel Grauburgunder
Rebsorte	100% Grauburgunder
Boden	Tiefgründige Löss- und Muschelkalkböden
Weinbereitung	Selektive Handlese. Ernte Mitte Oktober. Nach langer Maischestandzeit Vergärung im Edelstahltank bis November. Danach weitere Lagerung auf der Vollhefe. Abfüllung im Februar.
Beschreibung	In der Nase schöne Pinot-Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und einem Hauch Orange. Vollmundig am Gaumen mit viel Frucht und Schmelz bei toller Balance.
Trinkreife	Jetzt
Säure	6,40 g/l
Gesamtalkohol	12,50 %Vol
Zucker	3,90 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Zu hellen Fleischgerichten, würziger Pasta und Rucolasalat.
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C



Langtext

Elfringhauser Toskana – Weingut Bischel Viele von Ihnen kennen die Elfringhauser Schweiz. Sie ist ein nettes Fleckchen Erde und dem erholungsuchenden Ruhrpöttler lieb und teuer. Der Pate stehenden Alpenrepublik aber reicht sie kaum bis zum Knie. Ähnlich verhält es sich mit der Toskana Rheinhessens. Sie verhält sich zur großen Schwester wie C&A zu Prada. Die Weine aus dem rheinhessischen Hügelland aber sorgen seit einiger Zeit auch bei verwöhnten Gaumen für helle Aufregung. Matthias und Christian Runkel gehören mit ihrem Weingut Bischel in Appenheim zu den Shootingstars der Szene. Ihrem vollmundigen, wunderbar schmelzigen Grauen Burgunder kann ein gleich teurer Pinot Grigio kaum das Wasser reichen.