SILVANER 2020
WEINGUT BISCHEL

Klarheit	klar
Farbe	sehr helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: SILVANER

PREIS: 9,90 €

AROMEN:

- GRAPEFRUIT
- GRUENE BIRNE
- MIRABELLE
- MANDARINE
- HOLUNDERBLÜTE
- KRÄUTER

WINZER

Das Weingut Bischel in Appenheim im nördlichen Rheinhessen zählt definitiv zu den Aufsteigern der letzten Jahre. Ein Familienbetrieb, der von Christian und Matthias Runkel in der 3. Generation geführt wird. Die beiden Brüder werden oft als "Shooting-Stars der deutschen Weinszene“ und „Ausnahmetalente“ bezeichnet. Das Weingut hat insgesamt eine noch jüngere Historie, was ihnen eine gewisse Agilität gibt. Das haben Christian und Matthias genutzt und sich über die letzten Jahre noch klarer positioniert. Sie haben die Weinqualität konsequent gesteigert. „Mehr Weinberg, weniger Keller“ ist dabei die Devise. Der Großvater, der das Weingut in den 1960er Jahren gegründet hatte, verkaufte die Trauben an die Genossenschaft. Die Eltern von Christian und Matthias haben dann erst Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre begonnen, selbst Weine zu erzeugen und zu vermarkten. Damals galt in Rheinhessen noch das Prinzip, sich möglichst breit aufzustellen und viele verschiedene Rebsorten und Weinstile im Sortiment zu haben. Das hat das sympathische Bruderduo geändert. Prägend war dafür vor allem Matthias dritte Ausbildungsstation beim Weingut Keller in Flörsheim-Dalsheim. Die trocken ausgebauten Rieslinge dort haben ihm eine ganz neue Richtung aufgezeigt. Heute ist der Rebsortenspiegel deutlich kleiner, dafür zeigen die Weine eine klare Handschrift mit eigenständigen und herkunftsgeprägten Weinen. Und ihr kompromissloser Qualitätsanspruch gibt den beiden recht. Seit 2019, mit dem Jahrgang 2018, ist das Weingut Bischel auch Mitglied beim renommierten VDP.

Inspirationsquelle ist dabei weiterhin der Austausch mit Kollegen - in Appenheim, aber auch deutschlandweit und sogar international. Sie trinken selbst auch gerne Champagner - was uns bei ihrer straffen und zupackenden Rieslingstilistik nicht überrascht hat und sie gleich noch sympathischer machte. Insgesamt sind die beiden sehr offen und herzlich. Wir haben uns beim ersten Besuch vor Ort direkt willkommen

WEIN

Was für ein Einstieg in das Sortiment von Matthias und Christian Runkel! Bereits dieser Gutswein hat uns begeistert. Die Trauben stammen aus einer 25 Jahre alten Pflanzung in Gau-Algesheim. Nach selektiver Handlese und einer längeren Maischestandzeit erfolgt die Gärung mit wilden Hefen. Typisch für Bischel ist außerdem ein langes Lager auf der Vollhefe. Zum einen bringt es eine gewisse Würzigkeit in den Wein, zum anderen erhält der Silvaner dadurch eine herrliche Cremigkeit und erstaunlich viel Struktur. Ergänzt wird das Aroma dieses Silvaners noch durch eine intensive Gelbfruchtigkeit und Nuancen von saftigen roten Äpfeln. Es ist ein herrlicher Essensbegleiter zu leichter, vegetarischer Küche oder Fisch.