SAUVIGNON BLANC RÉSERVE 2018
WEINGUT BISCHEL

Klarheit	klar
Farbe	sehr helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

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

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	10 bis 12 °C

ANBAUGEBIET: RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
REBSORTE: SAUVIGNON BLANC
PREIS: 19,90 €

AROMEN:
HOLZ
STACHELBEERE
PAPAYA
MANGO
MARACUJA
TOMATENGRÜN
HOLUNDERBEERE

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

Feinster „cool-climate“ Stoff aus Rheinhessen. Die Trauben für diesen Wein stammen von der ältesten Sauvignon blanc Parzelle aus der Lage Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Die mittlere bis steile Hanglage mit Südausrichtung und einer Höhe von 220 m über NN liegt für Rheinhessische Verhältnisse relativ hoch. Christian und Matthias Runkel bezeichnen diese Lage mit gewissem Stolz als ihre „cool-climate“ Lage. Die kühlen Nächte lassen die Trauben langsam ausreifen und erhalten dem Sauvignon blanc seine Würze und herrlich frische Säurestruktur. Die hohe Sonneneinstrahlung während des Tages verleiht dem Wein seine verführerische Exotik und der Kalkstein sorgt eine gewisse Explosivität. Die Lese erfolgt selektiv von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für 48 Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft in neuen und gebrauchten 500 Liter französischen Eichenholzfässern. Nach 6 Monaten Hefelager wird der Sauvignon blanc Réserve im Frühsommer auf Flaschen gefüllt. Es ist diese Kombination aus herrlich reifen Duft von exotischer Passionsfrucht, Kapstachelbeere und dazu dieses feine würzige Holz die uns an diesem Wein besonders gut gefällt. Am Gaumen zeigt er sich dicht und konzentriert. Und ganz am Schluss dieser cremige Schmelz der mit der lebendigen Säure um unsere Aufmerksamkeit buhlt. Winzerhandwerk und cool climate vom Feinsten! Bereits beim ersten Schluck sind wir volllkommen ins Schwärmen geraten. Sie hoffentlich auch.