RIESLING GG – GROSSES GEWÄCHS SIEFERSHEIMER HEERKRETZ 2021

Bischel, Rheinhessen

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Riesling GG Siefersheimer Heerkretz 2021 vom Weingut Bischel ist ein herausragendes Beispiel für die Ausdruckskraft und Eleganz eines Großen Gewächses aus Rheinhessen. Die Lage Siefersheimer Heerkretz zeichnet sich durch steile Terrassen und vulkanisches Porphyrgestein aus, das den Trauben ihre charakteristische Mineralität verleiht. Der Jahrgang 2021 brachte durch seine kühle Vegetationsperiode und das sonnige Finale im Herbst eine außergewöhnliche Balance zwischen reifer Frucht und lebendiger Säure hervor. Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Nach einer spontanen Gärung reifte der Wein in Edelstahltanks und traditionellen Holzfässern, wobei die Lage Heerkretz durch den gezielten Einsatz von Holz ihre einzigartige Struktur und Fülle erhält.
Im Duft entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet: Saftige Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Limette treffen auf reife Aprikose und grüne Kräuter, untermalt von einem feinen Hauch Feuerstein, der die mineralische Herkunft unterstreicht. Am Gaumen präsentiert der Wein eine präzise und klare Struktur, getragen von einer vibrierenden Säure, die für Frische und Langlebigkeit sorgt. Die intensive, salzige Mineralität und die elegante Frucht verbinden sich zu einem harmonischen Gesamteindruck. Der lange Nachhall zeigt subtile Würze und Tiefgang.
Dieser Wein ist bereits jetzt beeindruckend, wird jedoch mit den Jahren an Komplexität gewinnen. Empfohlen wird eine Lagerung von 5 bis 10 Jahren, um sein volles Potenzial zu entfalten. Perfekt als Begleiter zu edlen Gerichten wie gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln oder feinem Kalbsfilet mit Kräuterkruste.

WEINGUT BISCHEL

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 gefühlt.

Warum wir die Weine von Bischel im Programm haben

Das Weingut Bischel ist ein relativer Neuzugang bei uns. Als während der Corona-Zeit keine Messebesuche möglich waren, haben wir uns vor allem von Empfehlungen inspirieren lassen. Der Familienbetrieb aus dem nördlichen Rheinhessen war ein persönlicher, aber schon etwas länger zurückliegender Tipp von Gerhard Eichelmann (Herausgeber des Weinführers Deutschlands Weine) und bereits die erste Verkostung hat uns überzeugt! Die herkunftsgeprägten Weine bringen eine wunderbare Spannung ins Glas. Wir freuen uns daher sehr, die Weine seit 2021 bei uns im Sortiment zu haben. Der Antrieb, die Weine vor allem im Weinberg herzustellen, und deren Eigenarten dabei zur Geltung zu bringen, gepaart mit einer gesunden Gelassenheit und stetigem Anpassungswillen hat uns sehr beeindruckt.

Ein Zitat von Matthias Runkel fasst das ganz gut zusammen. Es ist eine Antwort im Interview mit dem VDP auf die Frage, welche Musik der Wein wohl im Vergleich wäre: „Da kann ich mich schwer festlegen. Aber in jedem Fall wäre sie unplugged." Lassen Sie die Weine vom Weingut Bischel also unbedingt mal über Ihre Zunge tanzen!

Die Weine

Das Weingut liegt im nördlichen Ausläufer von Rheinhessen. Stilistisch zwischen dem klassischen Rheinhessen, Wonnegau und der Nahe, ordnet Christian es ein. Insgesamt also etwas kühler in der Ausprägung, mineralisch-würzig (vor allem die Rieslinge) und spannungsgeladen.

Analog der VDP-Pyramide ist auch das Weinsortiment von Bischel aufgestellt. Die Gutsweine sind ein anspruchsvoller Einstieg, der vor allem die Facetten der einzelnen Rebsorten zeigt und die Frucht in den Vordergrund stellt. Neben Riesling gibt es hier auch Weiß- und Grauburgunder, Silvaner, Scheurebe, Sauvignon Blanc und Spätburgunder zu entdecken. Die Ortsweine Weißburgunder & Chardonnay, Silvaner und Frühburgunder steigern das und zeigen bereits sehr schön das Terroir ihrer Gemeinde. Bei den ersten und großen Lagen spielen dann Riesling und Spätburgunder die Hauptrolle. Der Herkunftscharakter wird hier expressiver und komplexer, außerdem bieten die Weine ein wunderbares Reifepotenzial.

Eine Ergänzung dazu bietet die Réserve-Linie mit einem längeren Ausbau im kleinen Holzfass, die durch die französischen Burgunder inspiriert sind. Weißer Burgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Noir stehen hier zur Wahl.

Unsere Probierempfehlung: Auf jeden Fall das Große Gewächs Riesling Hundertgulden, und die Erste Lage Riesling Gau-Algesheim Terra Fusca. Diese straffen, würzigen und strukturierten Weine sind schlank und zupackend und lassen das Rieslingherz auf jeden Fall höher schlagen! Zudem die beiden Ortsweine. Der Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay, der mit seinem cremig, leicht buttrigen, aber dennoch frischen Stil einen schönen Kontrast bietet. Und der Gau-Algesheimer Silvaner „Terrassen". Der hat sogar Anklang bei unserem Silvaner-Muffel im Team gefunden (wer genau das ist, wird nicht verraten ;-)).

Weinberg & Keller