

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



WEISSER BURGUNDER - OBER DER GEIERSCHELL -

CHARAKTER

Die 15 Jahre alten Reben von diesem Weißen Burgunder wachsen auf kalkhaltigen, steinigen Böden der Lage "Ober der Geierschell". Flachbogenerziehung für eine gerade Traubenlinie, die einfacher zu bearbeiten ist, grüne Lese und entblättern der Traubenzone tragen zur Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung bei. Die Trauben werden per Hand gelesen und nur die vollreifen ausgewählt. Das Lesegut wird leicht angequetscht und für 48 Stunden mazeriert, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Danach wird die Maische mit einer pneumatischen Kelter gepresst. Daraufhin werden 2/3 des Mosts im Edelstahltank ausgebaut und 1/3 des Mosts wird im kleinen Holzfass spontan vergoren. Die lange Lagerung auf der Feinhefe (sur lie) kennzeichnet den Charakter unseres Weißen Burgunders, so entwickelt sich das außergewöhnliche Reifepotenzial. Das Ergebnis ist ein Weißer Burgunder voller Struktur mit einer rassigen und geradlinigen Rebsorten Typizität.

EMPFEHLUNG

Passt zu Seefisch, jungem Wild, Ente und Lamm.

Qualitätsstufe:	Spätlese/Lagenwein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiß
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Trinktemperatur:	6-8 °C
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	7,3 g/l
Säure:	4,9 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

