

3. PLATZ SONSTIGE WEISSWEINE & WEISSE CUVÉE

WEINGUT BISCHEL 19



Sonnenhof 15 | 55437 Appenheim Tel. 06725 2683 | Fax 5127 info@weingut-bischel.de www.weingut-bischel.de

Die Brüder Christian (38) und Matthias Runkel (35), ihres Zeichens Kellermeister im Weingut Bischel, haben in den vergangenen Jahren ganze Arbeit geleistet: Appenheim hat längst den Status eines Premium-Weingebiets wiedererlangt, für das Weingut regnete es Top-Auszeichnungen der wichtigen Weinmagazine und -führer, und Anfang 2019 wurde das in den Sechziger Jahren von Großvater Karl-Heinz Bischel gegründete Gut mit Paukenschlag in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter aufgenommen.

Doch was ist das Bischel-Erfolgsrezept? In den vergangenen Jahren war das Motto der beiden Winzer: »Mehr Weinberg, weniger Keller«. Im Weinberg betreiben sie naturnahen Weinbau, setzen auf niedrige Erträge, perfekt reifes Lesegut und selektive Handlese. Im Keller werden die Moste dann schonend gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren.

Ziel ist es, die Herkunft der Wein herauszuschälen. Dass man heute die Unterschiede der einzelnen Parzellen deutlicher schmecken könne, darauf sind die Brüder stolz. Die Weine wachsen vor allem auf tertiären Kalksteinbänken, uralten Quarzit-Felsen und vulkanischem Porphyr. Traditionslage ist der Appenheimer Hundertgulden, der seit Aufnahme des Weinguts in den VDP nun auch Grosse Lage-Status (vergleichbar mit Grand Cru) hat. Dazu kommen im GG-Bereich die Siefersheimer Heerkretz und der Binger Scharlachberg.

EMPFEHLUNG

2019 Appenheimer Riesling: druckvoll mit Grip, hat gute Balance 16,0 Punkte 2019 Riesling Heerkretz Grosses Gewächs: grüner Apfel, voller Körper, harmonisch 16,0 Punkte 2019 Riesling Scharlachberg Grosses Gewächs: Zitrone, Limette, Pfirsich, druckvoll 17,0 Punkte

Inhaber: Familie Runkel | Kellermeister: Matthias und Christian Runkel | Rebfläche: 20 ha Rebsorten: Riesling, Silvaner, Grau- und Weißburgunder, Sauvignon blanc | Mitglied: Appenheimer Hundertgulden-Winzer, message in a bottle, Maxime Herkunft Rheinhessen | Verkauf: Mo-Fr und Feiertage nach Absprache, Sa 9-18 Uhr





WEINGUT BISCHOFSMÜHLE 6

Wassergasse 64 | 5268 Nieder-Olm Tel. 06136 1257 weingut-bischofsmuehle@t-online.de www.weingut-bischofsmuehle.com

Maximilian Zimmermann kelterte bereits als 17-Jähriger seinen ersten Wein. Der Großvater des heute 28-Jährigen hatte die Bischofsmühle zunächst noch als Gemischbetrieb übernommen und zwischendurch an seine Tochter Maria Zimmermann übergeben, Maximilians Mutter. Seit letztem Jahr ist Maximilian nicht nur Kellermeister, sondern auch der Leiter des Weinguts.

Im Weinberg wird der Ertrag reduziert und nur mit der Hand gelesen. Verzicht auf Zusatz von Reinzuchthefen und langes Hefelager gehören zu den qualitätsfördernden Maßnahmen im Keller. Der Stil des Weingutes sind knackigfrische Weine, bei denen die sortentypischen Aromen gut herausgearbeitet sind. Obwohl die meisten Weine trocken ausgebaut sind, setzt Zimmermann immer auf ein wenig mehr Restsüβe, was die Weine unkompliziert und zugänglich macht.

Das Weingut bietet über das ganze Jahr hinweg Veranstaltungen an, von der Jahrgangsverkostung im Mai, über After-Work-Partys im Juni mit Livemusik oder DJ, bis zur Weihnachtsparty mit Livemusik am Samstag vor Weihnachten.



EMPERHIUNG 2019 Nieder-Olmer Grauer Burgunder: dropsig, Birne, Banane, saftig, frisch 15,0 Punkte 2019 Nieder-Olmer Weißer Burgunder: weißer Pfirsich, leicht, cremig, fruchtbetont 15,0 Punkte

2019 Blanc de Noirs Spätburgunder: Erdbeer, Himbeer, Aprikose, fruchtig, easy 14,0 Punkte

Inhaber / Kellermeister: Maximilian Zimmermann | Rebfläche:

12 ha | Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Scheurebe, Gewürztraminer, Dornfelder, Spätburgunder | Verkauf: Mi-Fr 15-18, Sa 10-14 und nach Vereinbarung | Weinausschank Di 13-20 Uhr auf dem Nieder-Olmer Wochenmarkt, Hoffest zur Nieder-Olmer Kerb