

Wein-Brief vom 6. - 11. Juli 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

als das **Weingut BISCHEL** in Appenheim anfangs des letzten Jahres in den VPD aufgenommen wurde, habe ich sofort gedacht, das ist ja mal ein echter Zugewinn für den Verein! (Falls Ihnen das nichts sagt, der VDP ist der Verband Deutscher Prädikatsweingüter mit rund 200 Mitgliedern; man tritt nicht bei, sondern wird gebeten, dabei zu sein. Im Signet führen sie den Traubenadler).

Das Weingut im nördlichen Rheinhessen gehört der **Familie Runkel**. Die Brüder **Christian** und **Matthias** sind absolute Qualitätsfanatiker, Mutter **Heike** (geborene Bischel!) ist die treibende Kraft für die kleinteilige, zeitaufwendige und penible Arbeit im Weinberg, wobei sie natürlich von ihrem Mann **Hartmut** und den Söhnen intensiv unterstützt wird.

Die Familie erzeugt auf verschiedenen Böden präzise, glasklare, markante Weine. In und um Appenheim gedeihen die Reben auf "Terra Fusca". Dieser tonreiche Kalksteinboden entwickelte sich aus einem Korallenriff des tertiären Urmeeres. Bei Bingen stehen die Reben auf Schiefer und Quarzit, in der gepachteten Parzelle in Siefersheim auf vulkanischem Porphyr.

Die Runkels kultivieren vor allem **Riesling**, dazu die alte Rebsorte **Silvaner**, die über 100 Jahre lang die rheinhessische Hauptsorte war. Und natürlich die **weißen** und **roten Burgunder**-Sorten, dazu **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc**.

Alle Weine und viele Informationen über das **Weingut** finden Sie in unserer <u>Online-Weinliste</u> auf Seite 8, die ich Ihnen auch unten an diesen Wein-Brief anhänge.

::::::: INFO-TIP - PROBIERPAKET :::::::::::

Wir packen ein Probierpaket mit 6 Weinen vom Weingut Bischel. Es kostet 63 Euro.

Alle Details finden Sie weiter unten.

Das Angebot gilt in dieser Woche, Bestellung also bis einschließlich Sonntag, 12. Juli 2020.

Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch <u>versandkostenfrei</u> innerhalb der BRD. Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch kontaktlos.

::::::: KAUF-TIP - WEINE der WOCHE ::::::::::

Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen

Mann, wie gut sind die 2019er Gutsweine! Saftig, mit viel Zug und total gut strukturiert!

Der **Weiße Burgunder** zeigt sich mit Kernobst in der Kopfnote, weiße Birne, grüner Apfel, dazu etwas Quitte, Aprikose und zart Zitrus. Dem wunderbaren Trinkfluß folgt die Überraschung: die 0,75 Literchen sind leider schnell weg.... Geerntet werden die Trauben - natürlich von Hand - auf Muschelkalk und Sandlöss in Appenheim und Gau-Algesheim; ausgebaut wird der Wein im Edelstahl, ein ganz kleiner Anteil im alten Holzfaß. Er zeigt eine schöne Länge und animierende Saftigkeit.

Überraschung auch beim **Grauen Burgunder**: ja, die typischen Aromen sind voll da, saftige Melone, reife Birne, Noten frischer Blüten - aber der Wein ist wunderbar schlank, überhaupt nicht fett, sättigend oder breit! Dafür aber komplex, und das hat einen einfachen Grund: auf dem Weingut gibt es nur einen Grauburgunder. Deshalb sind auch die besten Trauben mit drin im Gutswein. Ein bißchen Understatement eben....

Wolfgang Kern



Weinhandel



Die neuen Etiketten des Weingutes werden ab dem Jahrgang 2018 genutzt, auch der VDP-Adler.

Großes Lob für den **Silvaner**! Weil das die alte rheinhessische Traditionssorte ist, würdigt sie die Familie Runkel entsprechend. Über den großartigen Ortswein schreibe ich weiter unten. Der Guts-Silvaner zeigt sich saftig und typischerweise mit angenehm dezenter Säure, aber mit einer schönen, kräftigen Würze, in der wir Aromen frischer grüner Kräuter finden. Dazu kommen Noten von Birne und reifem Apfel und etwas Orangenzeste. Das ist ein Silvaner, der echt Spaß macht - und sich wegen der ausgewogenen Säure und den frischen Aromen für Ihre nächste größere Party anbietet!

2019 Weißer Burgunder trocken	8,60
2019 Grauer Burgunder trocken	8,60
2019 Silvaner trocken	8,60

Nun der **2018er Sauvignon Blanc**. An ihm läßt sich erschmecken, daß sich die intensive Weinbergsarbeit der Familie Runkel im Hitzesommer 2018 ausgezahlt hat! Denn der Wein ist voller komplexer und unglaublich frischer Aromen! Er ist dicht, die Säure dem Jahr angepaßt moderat - die Trauben für diesen Wein werden sowieso immer reif geerntet, und so hat er stets eine angenehme Säure -, und er zeigt neben schönen Noten von sommerreifen Stachelbeeren auch üppige Aromen gelber Früchte, dazu ein bißchen Quitte und Grapefruit. Der Ausbau im Edelstahl erhält die klare Frucht. Mit seiner tiefgründigen Struktur und der klaren, fast rassigen Frucht läßt der Wein an die Klassiker von der Loire wie Sancerre und Pouilly-Fumé denken - und dennoch ist der Wein total eigenständig!

Endlich, da ist ja auch ein **Riesling**! Ja, und zwar **Gau-Algesheimer Riesling** '**Terra Fusca'**, ebenfalls aus 2018. Hier taucht der eingangs erwähnte Bodentyp im Namen auf. Er zieht sich vom Hundertgulden bis nach Gau-Algesheim, auch bis zur Lage St. Laurenzikapelle, wo der 'Terra Fusca' geerntet wird. Der Kalk im Boden prägt die Weine deutlich, er gibt ihnen eine gute Mineralität mit auf den Weg. Der Riesling wurde mit den eigenen Hefen vergoren und reifte zu großen Teilen im Edelstahl, ein kleinerer Anteil auch im gebrauchten Holzfaß. Wir schmecken zuerst eine wunderbare, fast kräuterige Würze, dann entfalten sich köstliche Riesling-Aromen wie saftiger Pfirsich und reifer Apfel. Schöner

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de



Schmelz und eine harmonische Säure runden das köstliche Geschmacksbild ab. Zu seiner guten Kraft zeigt der Wein auch eine charmante Eleganz.

2018 Sauvignon Blanc trocken	10,50
2018 Gau-Algesheimer Riesling 'Terra Fusca' trocken	12.90

Noch mal ein Silvaner-Auftritt, diesmal in Gestalt des Gau-Algesheimer Silvaner 'Terrassen' 2017 - eine echt stattliche Erscheinung mit burgundischer Anmutung! Die alten Silvaner-Reben stehen in der St. Laurenzikapelle. Aber nicht nur sie werden für den 'Terrassen' verarbeitet: früher wurde der Silvaner aus der kostbaren Lage Goldberg separat ausgebaut. Der Goldberg ist die Verlängerung des Hundertguldens mit gleichem Boden. Wegen ihrer ziemlich kleinen Fläche dort haben Christian und Matthias inzwischen beschlossen, die Lage nicht mehr separat auszubauen, sondern den Ertrag dem 'Terrassen'-Silvaner zuzuschlagen, was dem natürlich eine ganz andere Dimension verleiht! Der Wein wurde nach langer Maischestandzeit spontan vergoren und teils im Edelstahl, teils in gebrauchten Tonneaux ausgebaut. Bestes, reifes Lesegut offeriert uns viele und komplexe Aromen. Der Wein ist straff, direkt, jetzt mit schöner Reife, viele Steinobst-Aromen wie Mirabelle, etwas weißer Pfirsich, dazu wieder Quitte, alles langanhaltend und gut strukturiert. Jetzt muß ich Ihnen am Ende leider noch die Nase lang machen: ich hab' ihn eben zum einfachen Omelett, allerdings als Entschädigung für die Arbeit bis zum Sonntagabend mit reichlich Morcheln und frischen Erbsen genossen - großes Kino!

2017 Gau-Algesheimer Silvaner 'Terrassen' trocken

13,90



Hitzesommer 2018 - im August, die Ernte steht kurz bevor - im Hundertgulden der Familie Runkel. Auf dem linken Bild erkennt man die sorgfältige Unterstockarbeit, die den Reben hilft, die Hitze und vor allem Trockenheit des Jahrgangs zu überstehen. Selbst die frisch gepflanzte Junganlage im Hintergrund steht im satten Grün. Diese wurde allerdings zwischenzeitlich bewässert, sonst hätte sie den Sommer nicht überstanden. Auf dem rechten Bild pralle, topgesunde, freigestellte Rieslingtrauben in der Rebzeile des linken Bildes. Die Familie Runkel ist bekannt für ihre penible und extrem aufwendige Arbeit in den Reben. Qualität ist eben kein Zufall.

:::::INFO-TIP - PROBIERPAKET :::::::

Unser Bischel-Probierpaket finden Sie auf der nächsten Seite.

Wolfgang Kern



:::::INFO-TIP - PROBIERPAKET ::::

Unser Bischel-Probierpaket enthält je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 63 Euro:

2019 Weißer Burgunder trocken

2019 Grauer Burgunder trocken

2019 Silvaner trocken

2018 Sauvignon Blanc trocken

2018 Gau-Algesheimer Riesling 'Terra Fusca' trocken

2017 Gau-Algesheimer Silvaner 'Terrassen' trocken

Das Angebot gilt in dieser Woche, Bestellung also bis einschließlich Sonntag, 12. Juli 2020. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch <u>versandkostenfrei</u> innerhalb der BRD. Das Probierpaket können Sie telefonisch - 0241 - 955 911 0 - oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch natürlich auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,

woefgang tern.

Auf der nächstenSeite finden Sie unsere Weinlistenseite über das Weingut Bischel.

Rheinhessen: Bereich Bingen

Weingut Bischel Appenheim

Sonnenhof, 55437 Appenheim, Deutschland



Wenn man im Weingut Bischel am Fenster sitzt, kann man über den Rhein auf Johannisberg und die Rheingauwälder schauen. Wir befinden uns im nördlichen Rheinhessen. Eine historische Besonderheit: die Freiherren von Greiffenclau, damals Besitzer von Schloß Vollrads im Rheingau, besaßen seit dem 15. Jh. in Appenheim Weinberge samt Lesehof. Mt der Säkularisation erlosch diese Verbindung 1803. Wenn man von Appenheim wenige Kilometer nach Nordosten wandert, überquert man einen Bergrücken und gelangt ins Tal der Selz; zügig erreicht man Ingelheim, das bekannter ist als Appenheim.

Seit über fünf Generationen betreibt die Familie Bischel Weinbau in Appenheim. Im Rahmen der Flurbereinigung errichtete Karl Heinz Bischel Mitte der sechziger Jahre einen völlig neuen, zukunftsorientierten Weinbaubetrieb, den "Sonnenhof". Sein Schwiegersohn Hartmut Runkel übernahm mit Karl Heinz' Tochter Heike das Weingut, und inzwischen sind die beiden Söhne Christian und Matthias am Ruder. Mit der jungen und perfekt ausgebildeten Mannschaft hat das 22-ha-Weingut vor einigen Jahren Kurs auf höchste Weinqualität genommen.

Inzwischen zählen die Runkels zur absoluten rheinhessischen Spitze! In Appenheim besitzt die Familie Runkel vor allem ein großes Stück in der Spitzenlage Hundertgulden, die überwiegend steil ist. Ihr Untergrund ist ein 23 Mio. Jahre altes Kalkalgenriff. Dessen tonige Verwitterung nennt man "Terra Fusca". Hier wachsen Rieslinge mit kühlem Ausdruck, mineralisch, fast salzig, gehaltvoll, mit wunderbarer Frische und reifer Frucht, die sehr lagerfähig sind.



Hitze 2018 im Hundertgulden. In der älteren Anlage vorne erkennt man gut die penible, mechanische Weinbergsarbeit. Im Hintergrund eine Neupflanzung aus diesem Jahr - die steht auch nicht schlecht.

Im etwas nordwestlich gelegenen Gau-Algesheim, im Ortsteil Laurenziberg, gehören die erstklassigen Lagen Sankt Laurenzikapelle und Johannisberg zum Betrieb. Mergel und Kalkstein bilden die Böden, weshalb sich hier auch Spät- und Frühburgunder wohl fühlen. Ein weiteres Sahnestück kam 2004 dazu: ein mit alten Rieslingreben bestockter Weinberg im Binger Scharlachberg. Nicht sehr bekannt, ist er doch eine der besten Weinlagen Deutschlands! Namentlich die Scharlachberg-Weine waren im 19. Jahrhundert weltweit begehrt! Der südsüdöstlich exponierte Weinberg ist überwiegend steil, sein Boden besteht aus devonischen Schieferquarziten. Vom hohen Eisenoxidanteil rührt die rote Bodenfarbe, auf die wohl der Name zurückgeht. Der Scharlachberg ist der endgültige Ausläufer des nördlich gelegenen Rheinischen Schiefergebirges, die "Verlängerung" des Rüdesheimer Berges, der in Sichtweite mit parallelem Verlauf auf der anderen Rheinseite liegt. Die Scharlachberg-Weine sind von großartiger Eleganz und Rasse, in der Frucht mit Anklängen von weißem Pfirsich, und benötigen eine gute Zeit der Flaschenreife. Die Bischels investieren großen Aufwand in die Pflege der Weinberge. Nach einer späten, häufig selektiven Lese - von Hand, versteht sich! - werden die Trauben schonend gepreßt. Ein großer Teil der Weine gärt spontan. Vor der Abfüllung liegen sie lange auf der Feinhefe, um ihre Charakteristik zu entwickeln. Sie sind von bestechender Frische, lebendig, sehr präzise in Frucht und Aroma, mit schönem, immer gut eingepaßtem Säurespiel, und sehr typisch für Rebsorte und Lage. Klar, das das auch schon für die Gutsweine gilt. Total gut sind die Silvaner. Sie wachsen auf Mergel und Kalkstein; 'Terrassen' hat eine tolle Textur, ist tiefgründig und kraftvoll. Inzwischen wird auch der Ertrag der Top-Lage Goldberg in diesem Wein verarbeitet - ganz großes Kino!



In Bischels Appenheimer Hundertgulden.

Der 'Terra-Fusca'-Riesling, gewachsen in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle, vereint Komplexität, reife Säure und gelbe Frucht. Ein gelunger Coup ist die Vermählung von Weißburgunder und Chardonnay: ein straffer, eleganter, präziser Wein mit Kopfnoten von weißem Pfirsich. Ein anderer Typ ist die Chardonnay-Réserve, aus feinstem Lesegut, in 500-Liter-Fässern ausgebaut, mit französisch anmutender Eleganz und Finesse.

Der Frühburgunder lebt nicht von vordergründig-moderner Frucht, sondern ist kraftvolle, dunkelbeerige "Rotwein-Klasse". Die Spätburgunder - alle spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt - zeigen eine klare Hierarchie: vom dunkelfruchtigen Gutswein aus alten Fässern über den saftigen Appenheimer und eleganten Johannisberg, beide in französischen Eichenfässern gereift, bis zur tiefgründigen Pinot Noir Réserve. Auch deren Trauben wachsen im Johannisberg, in einer Parzelle mit sehr kiesigem Boden; der Wein reift 18 Monate in Eichenfässern. Die Riege der Rotweine ist mindestens so beeindruckend wie die der Weißen! (08/18)

Ihr Klick zum Weingut: www.weingut-bischel.de

alle Weine sind TROCKEN ausgebaut

2018 Riesling 18/19 Silvaner 2019 Weißer Burgunder 2019 Grauer Burgunder	8,20 8,60 8,60 8,60
2018 Sauvignon Blanc	10,50
2017 Gau-Algesheimer Silvaner 'Terrassen' 2018 Gau-Algesheimer Riesling 'Terra Fusca 2017 Appenheimer	
Weißer Burgunder & Chardonnay 2016 Chardonnay Réserve 2016 Sauvignon Blanc Réserve	13,90 17,90 18,90
2016 Appenheimer Hundertgulden Riesling 2017 Binger Scharlachberg Riesling	23,00 24,00
2018 Rosé	7,50
16/17 Spätburgunder 2016 Appenheimer Frühburgunder 2016 Johannisberg Spätburgunder 2013 Pinot Noir Réserve	9,20 17,90 24,00 31,90