

Lisa Bunn Fleissiges Lieschen



2020 Fleissiges Lieschen Riesling trocken

16.00
statt 17.50

Das fleißige Lieschen ist ein Verschnitt von Rieslingen unterschiedlichster Böden: Kalk, Rotliegendes und Löss

Anfang September wurden die Trauben von Hand gelesen, Spontangärung im Edelstahltank.

Zarte hell gelbe Farbe, frisch fruchtig lockt er in der Nase. Ein Rieslingtyp mit viel gelber Frucht, dem typischen Pfirsich aber auch ein bisschen Kiwi und eine wilde rote Erdbeere. Super saftig auf der Zunge.

Lisas Brot- und Butterwein! Passt perfekt zur Hausmacherwurst und frischem Brot

2019 Kalkstein Riesling trocken

19.00
statt 20.50

Dienheimer Kalkstein, Tafelstein

100 % Riesling

Selektive Handlese im Oktober, einmischen mit Maischestandzeit von 24 Stunden. Der Most ist spontan vergoren und lag anschließend bis Mai auf der Vollhefe.

leicht hefige Noten, etwas Kräutriges von Zitronenmelisse und der Duft von Mandarinschalen

2020 Niersteiner Riesling vom Rotliegenden trocken

22.00
statt 23.50

100 % Riesling, 30 Jahre alte Reben

Steillagen im Roten Hang, Vorlese der Lagenweine, viel Orbel, etwas Oelberg und Hipping und Schloss Schwabsburg, roter Ton-Sandstein

Frühe Handlese, eingemaischt mit Maischestandzeit von 24 Stunden, Spontangärung im Halbstückfass und Vollhefelager bis Anfang Mai.

Eine typische Roter-Hang-Nase mit frisch geriebener Zitronenschale, etwas Thymian und Rosmarin. Deutliche hefige Noten mit einer präzisen Säure und trotzdem zartem Schmelz Passt sehr gut zu Meeresfrüchten

2018 Hipping Riesling Grosse Lage trocken

34.00
statt 36.00

100 % Riesling, 35 Jahre alte Reben

Nierstein Hipping, roter Ton-Sandstein, Steilhang, südöstliche Ausrichtung

Frühere Lese mit der Hand, leichtes einmaischen und anschließende Maischestandzeit von 24 Stunden, spontane Gärung und Vollhefelager im Edelstahl bis im August

Leicht verschlossen mit deutlicher Hefenote und kräutrigen Anklängen von Oregano.

Wuchtiger Riesling mit richtiger Würze und langanhaltender salziger Mineralität.

Nach der Füllung im August 2019 brauchen diese Grand-Cru-Weine aus den Lagen im Roten Hang eine Flaschenreife von 12 Monaten, um sich zu öffnen.

Gerne zu gegrilltem leicht gesalzenem Rindfleisch

Lisa Bunn und Bastian Strebel

Die Leidenschaft für Wein, die Verbundenheit mit Rheinhessen und die Liebe zur Natur – das sind die verbindenden Elemente. Daher haben Lisa und Bastian, 2013 im Herzen Rheinhessens das Weingut Lisa Bunn gegründet und bauen seither gemeinsam Weine aus. Dabei legen sie besonderen Wert auf den respektvollen Umgang mit der Natur und den schonenden Ausbau der Weine. So entstehen im historischen Keller in Wintersheim Weine, die geprägt sind von den facettenreichen Terroirs der Region.

Durch die Zusammenführung beider elterlicher Betriebe bewirtschaften sie heute eine Rebfläche von rund 21 ha, die sich vom Roten Hang im Norden bis hin nach Wintersheim im Süden Rheinhessens erstreckt.

Eine glückliche Fügung, denn so können sie auf eine große Bandbreite unterschiedlichster Lagen, Böden und Terroirs zurückgreifen und für jede Sorte genau die passende Lage wählen.

Die Rieslinge wachsen vorrangig in Nierstein am Roten Hang, genauer gesagt in den Lagen Oelberg, Orbel und Hipping. Ohne Zweifel mit die spannendsten Terroirs Rheinhessens. Das warme Mikroklima und die vielen Sonnenstunden in den Steillagen verleihen den Trauben eine grandiose Reife. Der poröse, rote Tonschieferboden schafft den perfekten Ausgleich durch eine spannungsgeladene Säure, Mineralität und Salzigkeit.