

Espenhof



FAMILIENWEINGUT AUS
RHEINHESSEN

-SEIT 1600-

WWW.ESPENHOF.DE

2016 WEISSER RIESLING FLONHEIM

ANBAUGEBIET: Rheinhessen
QUALITÄTSSTUFE: Ortswein
REBSORTE: Weisser Riesling
GESCHMACK: trocken

ANALYSE:

Alkohol: 12,7%
Restzucker: 1,9g/l
Säure: 7,7g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Anfangs enorm viel Würze, dann an der Luft reifere Aromen von Pfirsich & gelben Früchten. Am Gaumen sehr filigran, strukturiert und pikant mit interessantem Säure-Süße-Spiel gepaart mit würziger Mineralik vom roten Fels und Druck vom Kalkstein.



Abbildung kann abweichen

LAGE:

20% Flonheimer Binger Berg - „Kisselberg“ & 80% Uffhofener La Roche Südhang mit sandiger Löss-Lehm Auflage. Im Untergrund stoßen die auf massiven Muschelkalk, die im Zusammenspiel mit den felsigen Kiesböden des Kisselberges für intensive Mineralik sorgen. Der karke, rotliegende Boden des La Roche vereint hohe Reife und Salzigkeit des roten Fels.

AUSBAU:

Selektive Handlese, 12 Stunden Standzeit, schonende Pressung und Sedimentation. Zu 20% Edelstahl und 80% in Stückfässern aus wachauer Eiche spontan vergoren. Langsame Gärung bis Ende Februar. Vollhefelager bis zur Füllung Ende April.

ESPENHOF KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Gegrillter Hähnchenbrust mit Sahne-Zitrone-Sauce, Pfifferlingssäckchen mit Kräuter-Sahne-Sauce, Steinpilzknödel

Art. #: 07 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965100



FINE MAGAZIN
DIE 111 BESTEN JUNGWINZER
DEUTSCHLANDS!
HANDELSBLATT
DIE 100 BESTEN JUNGWINZER!
DER MAINZER
TOP 100 RHEINHESSEN