



Espenhof

Kontakt

Weingut Espenhof GbR
Hauptstrasse 81
55237 Flonheim
Tel. 06734-94040
Fax: 06734-940450
www.espenhof.de
weingut@espenhof.de

Besuchszeiten

im Internet +
nach Vereinbarung
Weingut & Vinothek,
Landhotel & Weinrestaurant

Inhaber

Wilfried & Nico Espenschied

Betriebsleiter

Nico Espenschied

Kellermeister

Nico Espenschied

Außenbetrieb

Nico Espenschied

Rebfläche

30 Hektar


Produktion

220.000 Flaschen

Der Espenhof im Flonheimer Ortsteil Uffhofen wird heute in siebter und achter Generation von Wilfried und Nico Espenschied geführt. Nico Espenschied hat in Geisenheim studiert, Auslandserfahrungen in Frankreich, Österreich und Kalifornien gesammelt. Ihre Weinberge liegen in der Uffhofener Lage La Roche, wo der Boden aus rotliegendem Urgestein besteht, sowie in den Flonheimer Lagen Rotenpfad, Geisterweg und Binger Berg. Zur recht großen Lage Binger Berg wurden 1971 viele eigenständige kleine Lagen zusammengefasst wie Sandkaut, Heilige Äcker, Pfaffenberg, Ringelberg, Kisselberg (hoher Kalkgehalt, mit Kieselsteinen durchsetzt) oder Muhlenpfad. Der Rebsortenspiegel wird dominiert von klassischen Rebsorten wie Riesling (30 Prozent) und Grauburgunder (25 Prozent), die beiden wichtigsten Rebsorten im Betrieb. Hinzu kommen Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Spätburgunder, aber auch Grüner Veltliner, Roter Traminer und Scheurebe, dazu internationale rote Rebsorten wie Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Weinberge sollen zukünftig biologisch bewirtschaftet werden. Die Weine werden überwiegend trocken ausgebaut, teils im Edelstahl, teils im Holz (40 Prozent); alle Rotweine und alle Weißweine ab den Ortsweinen werden zu 100 Prozent im Holz ausgebaut. Das Programm ist klar gegliedert in Gutsweine, Ortsweine (zuvor S-Klasse) und Lagenweine (zuvor SL-Klasse), derzeit Riesling aus der Uffhofener La Roche und Spätburgunder aus dem Kisselberg. Zuletzt wurden Flaschenlager und Barriquekeller neu gebaut, sowie in Maischegärtanks und Stückfässer der besten Kufereien investiert. Beim Weinausbau hat Nico Espenschied den Schwefeleinsatz immer weiter reduziert, bei den Naturweinen wird kein Schwefel zugesetzt; er setzt auf Spontangärung und den Ausbau im Holz. Zum Weingut gehören ein Landhotel und ein Weinrestaurant.

Kollektion

Nico Espenschied hat in den letzten Jahren stetig zugelegt. Er hat Orange- weine und Naturweine ins Programm genommen, darüber aber auch das „Standardprogramm“ nicht vernachlässigt, im Gegenteil, die Guts- und Ortsweine sind stetig besser und zuverlässiger geworden und in der Spitze hat er mit seinem Lagen-Riesling La Roche ebenso wie mit dem Kisselberg-Spätburgunder weiter zugelegt. Die neue Kollektion ist ganz stark, schon der Gutsriesling zeigt sehr gutes Niveau, er ist würzig und eindringlich, frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und feine süße Frucht. Der zur Hälfte im Stückfass ausgebaute Flonheimer Riesling ist deutlich fülliger und kraftvoller, ebenfalls fruchtbetont und strukturiert. Der komplett im Holz ausgebaute Flonheimer Weißburgunder zeigt gute Konzentration und rauchige Noten, ist klar und zupackend im Mund bei reifer Frucht. Viel reife Frucht und gute Konzentration zeigt auch der Sauvignon Blanc im Bouquet, er ist kraftvoll, geradlinig, zupackend. Sauvignon Blanc gibt es dieses Jahr auch in einer Cuvée mit Riesling, im Edelstahl ausgebaut, ein frischer,

zupackender Wein mit feiner süßer Frucht. Sehr gleichmäßiges Niveau zeigen die weißen Herz+Hand-Weine: Die im Edelstahl ausgebaute Scheurebe besitzt gute Struktur und reintönige Frucht, Frische und Grip, der im großen Holz ausgebaute Riesling ist reintönig, strukturiert und druckvoll, der ebenfalls im großen Holz ausgebaute Grauburgunder zeigt rauchige Noten, reintönige Frucht, besitzt gute Struktur und reife Frucht. Im Tonneau wurde der Veltenbummler genannte Grüner Veltliner ausgebaut, er besitzt gute Struktur und Frische, reintönige Frucht. Der Hautnah genannte Roter Traminer wurde fünf Wochen in sehr alten Holzfässern maischevergoren, ihm wurde kein Schwefel zugesetzt: Er ist intensiv im Bouquet zeigt dezent Rosen, ist stoffig und dominant im Mund. Bauchgefühl ist der Name für eine vier Monate maischevergorene Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner, die enorm kraftvoll und stoffig ist, viel Druck und Grip besitzt, aber auch sehr verschlossen ist. Verschlossen ist auch der im Stückfass ausgebaute La Roche-Lagenriesling, er braucht Luft und Zeit, ist kraftvoll, mineralisch, enorm nachhaltig. Aus der Lage La Roche stammt auch der reintönige, zupackende fruchtsüße Riesling Kabinett. Die im gebrauchten Barrique ausgebaute Cuvée aus Cabernet Franc und Syrah zeigt etwas Brombeeren im Bouquet, besitzt gute Struktur und Frucht. Unser Favorit aber ist der Spätburgunder aus dem Kisselberg, der faszinierend reintönig und fruchtbetont im Bouquet ist, harmonisch und elegant im Mund, reintönige Frucht, gute Struktur und Länge besitzt. 

Weinbewertung

- 85** 2018 Riesling trocken | 12%/6,90€
- 87** 2018 Riesling trocken Flonheim | 12,5%/10,50€
- 87** 2018 Weißer Burgunder trocken Flonheim | 13%/10,50€
- 87** 2018 Sauvignon Blanc trocken Flonheim | 13%/10,50€
- 88** 2018 Riesling trocken „Herz+Hand“ „Nico Espenschied“ | 12,5%/10,-€ ☺
- 90** 2017 „Bauchgefühl“ Weißwein trocken „Nico Espenschied“ | 12,5%/24,-€
- 87** 2018 Scheurebe trocken „Herz+Hand“ „Nico Espenschied“ | 12%/9,-€
- 87** 2018 Grauburgunder trocken „Herz+Hand“ „Nico Espenschied“ | 12,5%/11,-€
- 87** 2018 Sauvignon Blanc & Riesling trocken „Kalkbrenner & Espenschied“ | 12,5%/9,90€
- 90** 2018 Riesling trocken La Roche | 12,5%/18,-€
- 87** 2018 Grüner Veltliner trocken „Veltenbummler“ „Laura Espenschied“ | 12,5%/12,50€
- 89** 2018 Roter Traminer trocken „Hautnah“ „Nico Espenschied“ | 12,5%/18,-€
- 86** 2018 Riesling Kabinett La Roche | 8,5%/7,90€
- 91** 2016 Spätburgunder trocken „Kisselberg“ | 13,5%/18,-€ ☺
- 89** 2017 Syrah & Cabernet Franc trocken „Herz+Hand“ | 14%/15,-€



Nico Espenschied © Weingut Espenhof/Andreas Labes

Lagen

La Roche (Uffhofen)
Pfaffenberg (Flonheim)
Kisselberg (Flonheim)
Ringelberg (Flonheim)
Geisterberg (Flonheim)

Rebsorten

Riesling (35 %)
Grauburgunder (25 %)
Weißburgunder (10 %)
Sauvignon Blanc (10 %)
Chardonnay (5 %)
Spätburgunder (5 %)
Grüner Veltliner
Roter Traminer
Scheurebe
Syrah
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot

