



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Espenhof Kalkstein weiß (Cuvée)**

**Art.-Nr.: 17 80 13**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Weingut Espenhof
KLASSIFIZIERUNG:	Gutswein
REBSORTE:	50% Riesling, 40 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Kurze Standzeit, Gärung bis Anfang Dezember und Ausbau im Edelstahl. Batonnage und Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung Ende Januar.
BEURTEILUNG:	Schöne reife Früchte von Birne und Mirabelle gepaart mit dezenten Kräuter- und Burgundernoten. Am Gaumen mit saftigem Schmelz und feiner Mineralik vom Kalkstein.
MENÜEMPFEHLUNG:	Probieren Sie diesen Wein mal zu gegrillter Hähnchenbrust mit Sahne-Zitrone-Sauce. Nicht zu schwer nicht zu leicht passt er für alle vegetarische Gerichte und zu leichter Pasta mit Geflügel oder Fisch.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol. Restzucker: 3,1 g/l (trocken) Gesamtsäure: 6,7 g/l</i>

Die Familie Espenschied ist tief verwurzelt in Rheinhessen. Seit dem 17. Jahrhundert bauen sie hier Wein an. Ihre Selbstwahrnehmung erfolgt jedoch nicht über das was war, sondern das, was sie weitergeben können. Und das tun sie möglichst unkonventionell, autochthon und vor allem lebendig. Sie arbeiten mit dem, was die Natur ihnen schenkt, etwas dazu erfinden können sie nicht. Etwas dazugeben wollen sie nicht. Keine künstlichen Schönungsmittel oder extensive Bodewirtschaft. Lieber Naturverbundenheit und naturbelassene Weine. Dabei behalten sie stets im Auge, was auf der Hand liegt: Balance und Charakter, Typizität, Tiefe, Eleganz und Struktur.