



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



Espenhof Sandstein rot (Cuvée)

Art.-Nr.: 17 80 14

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Weingut Espenhof
KLASSIFIZIERUNG:	Gutswein
REBSORTE:	60% Merlot, 20% Spätburgunder, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Dornfelder
WEINERZEUGUNG:	Vergärung 30 Tage auf der Maische im Rotweinfermenter. Malolaktische Gärung und 12 Monate in großen Holzfässern und teilweise in gebrauchten Barriques gereift.
BEURTEILUNG:	Tolle Kräuterwürze und schmeichelnde Frucht! Volles Aroma von Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen wunderbar saftiges Tannin, zarte Struktur und feinsten Würze.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zum Grillen, Pizza, Pasta oder sogar als Terrassenrotwein.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 0,9 g/l (trocken) Gesamtsäure: 4,8 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 Bodenkultur. Lieber Naturverbundenheit und naturbelassene Weine. Dabei behalten sie stets im Auge, was auf der Hand liegt: Balance und Charakter, Typizität, Tiefe, Eleganz und Struktur.