



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



## **Espenhof Chardonnay/Weißburgunder (Cuvée)**

**Art.-Nr.: 17 80 15**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Weingut Espenhof
KLASSIFIZIERUNG:	Ortswein
REBSORTE:	55% Weißburgunder, 45 % Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Gestaffelte, selektive Handlese. Mazeration über Nacht, Sedimentation. Spontangärung bis Ende Januar zu 30% im Edelstahl, sowie 70% in neuen und gebrauchten Tonneaux aus französischer Eiche. Lagerung auf der Vollhefe inkl. Battonnage bis zur Füllung.
BEURTEILUNG:	Feiner Duft nach Aprikose, etwas Birne. Tolle Würze mit zartem Duft von Kokosnuss, Zitronengras und Zedernholz. Schöne Länge am Gaumen mit sattem Schmelz. Gleichzeitig saftiger Körper & Aromen von gelben Früchten gepaart mit Filigranität vom Muschelkalk, getragen auf viel Eleganter Struktur von zartem Holz.
MENÜEMPFEHLUNG:	Gegrillter Hähnchenbrust mit Sahne-Zitrone-Sauce, Pfifferlingssäckchen mit Kräuter-Sahne-Sauce, Steinpilzknödel
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,0 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6,7 g/l

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 Bodenvirtschaft. Lieber Naturverbundenheit und naturbelassene Weine. Dabei behalten sie stets im Auge, was auf der Hand liegt: Balance und Charakter, Typizität, Tiefe, Eleganz und Struktur.