



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



Espenhof Sauvignon Blanc

Art.-Nr.: 17 80 16

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Weingut Espenhof
KLASSIFIZIERUNG:	Ortswein
REBSORTE:	100% Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Reduktive 30 Std. Standzeit ganzer Trauben. Ausbau zu 80% im Edelstahl & 20% im Holz, zur Hälfte Spontangärung. Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung.
BEURTEILUNG:	Schönster Sommerduft von Stachelbeere, Kiwi & Litschi gepaart mit feinen Kräutern und etwas Zitronengras. Verspielt am Gaumen mit Grapefruit und saftiger Finesse. Im Abgang gute Länge und toller Struktur mit prägnanter Mineralität vom Kalkstein!
MENÜEMPFEHLUNG:	Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares, passt zu allen leichten Sommergerichte, Meeresfrüchte & asiatischen Leckereien.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,6 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 7,2 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 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.