EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Nico Espenschied Pét Nat „Weiße Sause“ Brut Nature

Artikel-Nr: 178009

ANBAUGEBIET Deutschland, Rheinhessen

REBSORTE(N) Scheurebe

KLASSIFIZIERUNG Deutscher Schaumwein

ERZEUGER Nico Espenschied

AUSBAU Die Trauben lagen vier Tage auf der Maische und haben hierbei angefangen spontan zu vergären. Im Anschluss wurden die Trauben sanft gepresst. Dannn erfolgte die Füllung in die Sektflasche. Vor der endgültigen Füllung wurde der Schaumwein degorgiert. Dieser Schaumwein ist mit seinen kompletten natürlichen Aromen und hefetrüb auf die Flasche gekommen. Eine Flasche mit prickelnder Natur Pur in sich – keinerlei Filtration und nur minimaler Schwefelzusatz, ansonsten wurde auf jegliche weitere Zusätze verzichtet.

VERSCHLUSS Korken

BESCHREIBUNG In der Nase findet sich eine intensive Aromatik nach Grapefruit, Cassis und Zitrus. Die wunderbare Komplexität am Gaumen spielt in toller Harmonie zur Kräuterwürze mit tollem, sehr kraftvollen Perlenspiel. Insgesamt strahlt er mit Saftigkeit und spannender Mineralität.

SERVIEREMPFEHLUNG Eine angenehme Begleitung zu Sushi, Jakobsmuscheln, aber auch andere leichte Sommergerichte, wie eine Gemüsepaella oder auch solo als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

Seit dem 17.Jahrhundert baut Nico Espenschieds Familie in Rheinhessen Wein an. Er selber definiert sich jedoch nicht über das was war, sondern über das, was er mitgeben kann. Hier entsteht eine große Variation aus unkonventionell, konventionell, laut und lebendig – aber immer voller Kreativität und Leidenschaft. Nico Espenschied lernte durch diverse Erfahrungen in der internationalen Weinbranche, dass oft genug Dinge nicht nach Lehrbuch passieren und das man Vertrauen in die Natur haben muss. Bauchgefühl wird bei Nico Espenschied und seiner Frau groß geschrieben und so arbeiten sie nach dem Prinzip, dass die Natur das letzte Wort hat. Am Ende stehen Weine mit viel Hand und noch mehr Herz, von erstaunlicher Reife, Individualität und alle mit einem Stückchen Heimat.