

Nico Espenschied Scheurebe "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178006

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Scheurebe

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

AUSBAU Nach der selektiven Handlese erfolgte eine dreitägige Mazeration mit anschließender schonender Pressung und Sedimentation zur Mostvorklärung. Bis Anfang Januar ist der Wein zu 100% spontan vergoren. Der weitere Ausbau und Lagerung erfolgten auf der Vollhefe bis zur Füllung. Keine Anreicherung, keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel.

Flonheimer Geisterberg: Die Selektion aus alten, ganz ursprünglichen Klonen steht direkt am Hangfuß der gegenüberliegenden Seite der Einzellage La Roche. Der Boden ist geprägt von Ausläufern des Rotliegenden, jedoch mit höherem Lehm-/Lössanteil und deutlichen höherem Kalkgehalt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase wunderbar kräutrig-würzig – mit mehr Luft schmeichelt der Duft von Grapefruit und Cassis. Am Gaumen treffen sich viel Saft und ein feines Aromenspiel aus reifen Beerenfrüchten; zusätzlichen Grip gibt das Terroir vom roten Fels (Lage Flonheimer Geisterberg).

SERVIEREMPFEHLUNG Meeresfrüchte, asiatische Küche, Gemüsepaella mit Oliven

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °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.



