



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Nico Espenschied Riesling "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178005

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

AUSBAU selektive Handlese. Teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 30 Stunden Standzeit. Schonende Pressung und Sedimentation. 40% Edelstahl und 60% in Stückfässern aus Wachauer Eiche zu 100% spontan vergoren. Langsame Gärung bis Ende Januar. Vollhefelager bis zu Füllung. Keine Anreicherung, keine Schönung oder Stabilisierung.

Flonheimer Binger Berg – ‚Ringelberg‘ (hier über 20-jährige Reben): Südhang mit massivem Muschelkalk und Kies, darüber eine magere sandige Lössauflage
Uffhofener La Roche: steiler Südhang. Sehr karge Bodenauflage mit skelettreicher, leuchtend roter Erde und sehr hohem Steinanteil.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ein facettenreiches Mosaik der Lagen Ringelberg und La Roche: In der Nase schöne Würze mit Feuerstein und gelben Aromen. Am Gaumen filigran, strukturiert und pikant mit spannendem Säure-Süße-Spiel. Mineralisch gewürzt, druckvoll und mit sattem und substantiellem Mundgefühl.

SERVIEREMPFEHLUNG Auberginengerichte, Garnelen, Schafskäse, Seezunge

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C





EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Nico Espenschied Riesling "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178005

ursprünglich. unkonventionell. lebendig. So das Motto von Nico Espenschied.

Nico Espenschied ist tief verwurzelt in Rheinhessen. Während er sich im Burgund, Sonoma Valley oder im Burgenland den Wind der großen Weinwelt um die Nase wehen ließ, ernte Nico, dass oft genug Dinge im Weinberg und Keller passieren, die absolut konträr zur Lehrbuchmeinung stehen und dass das Vertrauen in die Natur das Wichtigste ist. Deshalb vertrauen er und seine Frau Laura vor allem auf ihr Bauchgefühl und überlassen der Natur das letzte Wort. Sie wollen, dass ihre Weine authentisch sind und mit jedem Jahrgang ein Stückchen MEHR Heimat ins Glas bringen.

Ihre Trauben trennen sie erst spät vom Saft und pressen sie ganz sanft oder auch gar nicht. Nur das Größte wird weggenommen und der Wein nach erfolgter Spontangärung lange auf der Mutterhefe gelassen. Auf eine Filtration wird – wenn möglich – verzichtet. Am Ende stehen Weine mit viel Hand und noch mehr Herz, von erstaunlicher Reife und Individualität, die der Gault Millau aktuell als ein „ganz starkes Stück Rheinhessen“ bejubelt.

