



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Nico Espenschied Scheurebe "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178006

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Scheurebe

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

AUSBAU selektive Handlese, Mazeration über drei Tage, schonende Pressung und Sedimentation. 100% Spontangärung im Edelstahl bis Anfang Januar. Ausbau und Lagerung 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 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





EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Nico Espenschied Scheurebe "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178006

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.

