



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Nico Espenschied Hautnah Roter Traminer trocken (Orangewein)

Artikel-Nr: 178008

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Gewürztraminer

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

**AUSBAU** 33 Tage auf der Maische spontan vergoren. Keinerlei oenologische Eingriffe. Abgezogen ohne zu pressen. Ausbau in sehr alten Fässern für 14 Monate auf der Vollhefe, sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt.

Flonheimer Binger Berg „Böllenstein“: Die fast 30-jährigen Reben stehen in einer kühlen Plateau-Parzelle im Binger Berg, das die Trauben sehr langsam ausreifen lässt. Geringe Löss-Bodenaufgabe, massiv mit Kalkstein durchsetzt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Roter Traminer - ist eine Urrebsorte der Welt. Dieser Traminer ist ein Vertreter der Orangewines; Weissweine die auf der Maische vergären. In der Nase wunderbar kräutrig nach Thymian, Rosmarin und Kerbel. Herrlich viel Würze und Komplexität, wird an der Luft immer blumiger und fruchtiger nach Honig, Ingwer, Orangenschalen und Blütenduft. Am Gaumen wieder sehr kräutrig und saftig. Sehr strukturiert und lang mit zartem Gerbstoff und Säurespiel mit Kalksteingrip.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Sushi, roher Fisch, Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares, passt zu allen leichten Sommergerichte, Meeresfrüchte & asiatischen Leckereien - solo natürlich auch!

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C





# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Nico Espenschied Hautnah Roter Traminer trocken

Artikel-Nr: 178008

*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.

*Orangewine* = Weißwein, der nach dem klassischen Verfahren der Rotweinaufbereitung hergestellt wird (Maischegärung). Das „normale“ Verfahren bei Weißwein wäre eine Mostgärung, also ohne Schale.

Durch die Maischegärung geht die Primärfruchtaromatik verloren und die Weine werden individuell und speziell. Meist sind die Weine auch nur minimal geschwefelt, nicht geschönt und z.T. nicht filtriert.

Orangewine sind derzeit in Deutschland sehr trendy und in der Szenegastronomie gefragt.

Sicherlich keine leichte Kost, auch eher etwas für 'Freaks'.

