



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Nico Espenschied Cabernet Franc-Syrah „Herz+Hand“ QbA trocken

Artikel-Nr: 178009

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Cabernet Franc, Syrah

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

AUSBAU Handselektion. Spontangärung für 6 Wochen in Bütten. 26-monatiger Ausbau in gebrauchten französischen Barriques. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Aromen von dunklen Beeren im Einklang mit einer feinen Kräuterwürze und einem Hauch weißem Pfeffer. Saftig und fein strukturiert am Gaumen mit Noten von Brombeeren, Wachholder und Pfeffer. Samtig weiche Tannine, die perfekt in der mineralischen Struktur und dem langen Finish eingebunden sind.

SERVIEREMPFEHLUNG zu gebratenem Wildfleisch, z.B. gefüllte Wildhasenkeule mit Schokoladensauce, gebratene Rehkeule mit Wacholdersauce oder Spinatnocken mit Salzeibutter

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C





EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Nico Espenschied Cabernet Franc-Syrah „Herz+Hand“ QbA trocken

Artikel-Nr: 178009

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.

