

2013 E.PI Spätburgunder trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	13,2%
Qualitätsstufe:	Bauchgefühl	Restzucker:	0,5g/l
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder	Säure:	6,5g/l

Verkostungsnotiz:

Volle Beerenfrüchte und Schattenmorellen, zarteste Würze mit ätherischen Anklängen von Thymian und Kräutern. Pure Eleganz mit feinstem Spiel! Sehr weich strukturiert mit samtigem Tannin und langem Nachhall am Gaumen.



Lagen:

Flonheimer Binger Berg - „Kisselberg“

Parzelle mit einer kleinbeerigen Pinotselection aus Burgund liegt am höchsten Punkt des Binger Berges. Recht kühl und spätreifendes Mikroklima auf Lehmig-tonigem Boden von Kiesel- und Kalkstein (37%) durchsetzt.

Ausbau:

Handselektion unserer schönsten Parzelle mit französischen kleinbeerigem Klonengemisch. 36 Tage spontan in offenen Barriques vergoren mit 100% ganzer Trauben. Malolaktische Gärung & 30 monatiger Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche. Unfiltered & minimal Intervention. TOP 6 Deutscher Rotweinpreis. Limitiert auf 200 Flaschen.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Entrecôte mit Senfkruste, Gänsebraten mit Speckäpfel, Lammkarree mit Kräuterkruste

Art.#: 904 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: rot / EAN:

Gault Millau
-3 Trauben-

Falstaff
-3 Sterne-

Eichelmann
-4 Sterne-

Weinplus
-3 Sterne-

Vinum
-2 Sterne-

Der Mainzer
-7 Punkte-

FINE Magazin
Die 111 besten Jungwinzer

Robert Parker
& James Suckling

Der Feinschmecker
-2,5 F-

Handelsblatt
Die 100 besten Jungwinzer!