

2017 BAUCHGEFÜHL CH/WB/GV trocken

Anbaugebiet: Rheinhessen Alkohol: 12,6%
Qualitätsstufe: Hautnah Restzucker: 0,1g/l
Rebsorte: Assemblage Säure: 6,1g/l

Verkostungsnotiz:

Eine in jeder Hinsicht besonderer Wein zu Ehren unseres zweiten Sohnes! Unbeschreiblich komplex und tief, so dass man nach Wochen im Glas immer noch spannende neue Facetten entdeckt.

70% Chardonnay / 28% Weissburgunder / 2% Grüner Veltliner

Lage:

Flonheimer Binger Berg - "Pfaffenberg" & "Geisterberg"

Die über 20-jährigen Reben wachsen auf nacktem Kalkgestein mit sehr geringer Bodenauflage. Die Selektion aus alten, ganz ursprünglichen Klonen stehen direkt am Hangfuß der gegenüberliegenden Talseite des La Roche. Der Boden ist geprägt von Ausläufern des Rotliegenden, fußt jedoch unterhalb eines alten Sandstein-Steinbruchs und Die Reben kämpfen sich durch den blanken Fels aus Basalt.

Ausbau:

Knapp 6 Monate als ganze Trauben spontan im Steinzeug vergoren. Abgezogen ohne zu pressen. Ausbau in sehr alten Barriques für 12 Monate auf der Vollhefe, sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt, keinerlei oenologische Eingriffe. Keine Zusätze.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

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

Art.#: 702 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107027

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!