

2018 HAUTNAH Sauvignon Blanc trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	12,3%
Qualitätsstufe:	Hautnah	Restzucker:	0,3g/l
Rebsorte:	Sauvignon Blanc	Säure:	6,8g/l

Verkostungsnotiz:

In der Nase wunderbar kräutrig nach Brennessel & grünen Teeblättern aber auch fruchtig nach jungen Beeren und Zitrus. Herrlich viel Würze und Komplexität, wird an der Luft immer blumiger und fruchtiger nach Stachelbeere, Holunder, Cassis. Am Gaumen tolle Balance und saftig. sehr strukturiert und lang mit ganz zartem Gerbstoff und feinstem Säurespiel.



Lage:

Flonheimer Binger Berg - „Kisselberg“

Südwesthang mit ganz schwacher Löss-Lehm Auflage. Darunter stoßen die Wurzeln auf massiven Kalkstein (36%), die im Zusammenspiel mit den felsigen Kiesböden des Kisselberges für intensive Mineralik sorgen. Pflanzjahr 2002 aus Klonengemischen von Frankreich & Südtirol.

Ausbau:

Strengste Handselektion. 34 Tage spontan auf der Maische (ca. 40% Rappen) vergoren. Abgezogen ohne zu pressen. Ausbau in neutralen Barriques auf der Vollhefe, ein Jahr sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt. 15mg/l zugesetzter Schwefel.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Sushi, roher Fisch im pacific style, Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares passt zu allen leichten Sommergerichte, Meeresfrüchte & asiatischen Leckereien.

Art.#: 700 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107003

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!