

## 2018 SYRAH & CAB. FRANC Herz+Hand trocken

Anbaugebiet: Rheinhessen      Alkohol: 14,1%  
 Qualitätsstufe: Herz+Hand      Restzucker: 0,1g/l  
 Rebsorte: Assemblage      Säure: 5,4g/l

### Verkostungsnotiz:

Atemberaubend schön! Cool Climate Style mit herrlichen Noten vom weißen Pfeffer, dunklen Beeren und Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und fein strukturiert, Noten von Brombeeren, Wachholder und Pfeffer. Samtig weiches Traubentannin eingebettet in mineralischer Struktur und langem Nachhall. 55% Syrah 45% Cabernet Franc



### Lage:

Flonheimer Binger Berg - „Muhlenpfad“

Die besten französischen Klonenselektionen wachsen im knapp 40% steilen Südhang auf schwerem, kalkigem Tonmergel, der massiv vom Fels durchsetzt ist.

### Ausbau:

Strengste Handselektion. CO-Fermentation beider Rebsorten spontan mit 25% Rappen für 7 Wochen in Bütten. Ausbau für 18 Monate im 100% französischen Barriques. Kein neues Holz, keine oenologischen Eingriffe, keine Filtration, sehr geringer Schwefeleinsatz. Minimal Intervention.

### Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Gefüllte Wildhasenkeule mit Schokoladensauce, Spinatnocken mit Salbeibutter, gebratene Rehkeule mit Wacholdersauce

Art.#: 900 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: rot / EAN: 4038965109007

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!