

2019 MANZONI BIANCO Herz+Hand unfiltred trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	13,2%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	0,2g/l
Rebsorte:	Manzoni Bianco	Säure:	8,1g/l

Verkostungsnotiz:

Riecht traumhaft nach Karibik mit Passionsfrucht, Kiwi und Guave gepaart mit florale Tönen und andeudeter gelber Würze. Auch am Gaumen warme Frucht und exotische Aromen, sehr feine Säure, etwas Gerbstoff und elegante Struktur vom großen Holz.



Lage:

Flonheimer Binger Berg - "Geisterberg"

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:

Handselektion und 100% spontan in gebrauchten Tonneaux mit kleinem Anteil handentrappten Beeren vergoren. Ausbau auf der Vollhefe bis zu Füllung und ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt, keinerlei oenologische Eingriffe. Sehr geringe Schwefelgabe.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Sushi, roher Fisch, Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares.

Art.#: 804 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965108031

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!