

2020 GRAUBURGUNDER Herz+Hand trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	13,2%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	2,1g/l
Rebsorte:	Grauer Burgunder	Säure:	6,8g/l

Verkostungsnotiz:

In der Nase sehr kernig-erdige Burgundernoten mit tollen Kräutern. Er präsentiert sich auf der Zunge mit zartem Schmelz & Fülle gepaart mit außergewöhnlich toller Mineralität zusammen mit einer erfrischenden Struktur vom großen Holz, die für ein langes Finish sorgt.



Lage:

Uffhofener La Roche

Südhang im Talkessel des La Roche. Sehr karge Bodenauflage mit skelettreicher, leuchtend roter Erde und sehr hohem Steinanteil.

Ausbau:

Selektive Handlese. Teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 5 Tagen Standzeit, schonende Pressung und Sedimentation. Zu 100% spontan mit handentrappten Beeren in jungen Stück- und Doppelstückfässern aus deutscher Eiche vergoren. Langsame Gärung bis Anfang Dezember. Vollhefelager bis zur Füllung. Keine oenologischen Eingriffe und keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel. Grobe Filtration, eine kleine Schwefelgabe. Minimal Intervention.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Gegrillter Hähnchenbrust mit Sahne-Zitrone-Sauce, Pfifferlingsäckchen mit Kräuter-Sahne-Sauce, Steinpilzknödel

Art.#: 801 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965108017

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!