

## 2020 RIESLING Herz+Hand trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	12,7%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	5,6g/l
Rebsorte:	Weisser Riesling	Säure:	8,1g/l

### Verkostungsnotiz:

Dieser Riesling ist ein facettenreiches Mosaik unserer Lagen Ringelberg und La Roche: In der Nase schöne Würze mit Feuerstein & Spontiduft, mit etwas mehr Luft paaren sich immer mehr gelbe Früchte dazu. Am Gaumen sehr filigran, strukturiert und pikant mit interessantem Säure-Süße-Spiel gepaart mit würziger Mineralik vom roten Fels und viel Druck vom Kalkgestein.



### Lage:

Flonheimer Binger Berg - „Ringelberg“ - 50% & Uffhofener La Roche - 50%  
Die über 20-jährigen Reben wachsen im Südhang auf massiven Muschelkalk und Kies, darüber einer mageren sandigen Lössauflage. Steiler Südhang im Herzstück des La Roche. Sehr karge Bodenauflage mit skelettreicher, leuchtend roter Erde und sehr hohem Steinanteil.

### Ausbau:

Selektive Handlese. Teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 2 Tagen Standzeit, schonende Pressung und Sedimentation. Zu 20% Edelstahl und 80% in Stückfässern aus wachauer Eiche zu 100% spontan mit handentrappten Beeren vergoren. Langsame Gärung bis Ende Januar. Vollhefelager bis zur Füllung. Keine oenologischen Eingriffe und keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel. Grobe Filtration, eine kleine Schwefelgabe. Minimal Intervention.

### Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Apfelsüppchen mit Gorgonzola, Auberginensalat mit Schafkäse, Garnelen-Zitronengrasspieße oder Seezungenfilet mit Champagnersauce

Art.#: 800 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965108000

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!		