



## 2020 VELTENBUMMLER Grüner Veltliner trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	13,1%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	2,7g/l
Rebsorte:	Grüner Veltliner	Säure:	7,2g/l

### Verkostungsnotiz:

In der Nase wunderbar kräutrig nach Pfeffer und Kerbel. Herrlich viel Würze und Komplexität, wird an der Luft immer blumiger. Am Gaumen wieder sehr kräutrig und saftig. Sehr strukturiert und lang mit zartem Holzeinsatz und Säurespiel mit Kalksteingrip.



### Lage:

Flonheimer Binger Berg - „Mühlenpfad“

Die Klonenselektionen aus Österreich wachsen im steilen Südhang auf schwerem, kalkigem Tonmergel, der massiv vom Fels durchsetzt ist.

### Ausbau:

Handselektion zu 100% im großen & kleinen Holz spontan vergoren. Keinerlei oenologische Eingriffe. Ausbau bis zur Füllung auf der Vollhefe. Geringe Schwefelung. Minimal Intervention

### Espenhofküchenchefempfiehlt:

Sushi, roher Fisch, Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares passt zu allen leichten Sommergerichte, Meeresfrüchte & asiatischen Leckereien - solo natürlich auch!

Art.#: 600 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965106006

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!