

2019 STEINZEUG NATURAL Manzoni & Sauvignon

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	12,7%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	0,1g/l
Rebsorte:	Assemblage	Säure:	7,7g/l

Verkostungsnotiz:

In der Nase wunderbar kräutrig aber auch enorm fruchtig nach Grapefruit und Passionsfrucht. Herrlich viel Würze und Komplexität, wird an der Luft immer blumiger und fruchtiger nach Stachelbeere, Holunder, Cassis. Am Gaumen sehr Harmonisch und saftig, sehr strukturiert und lang mit ganz zartem Gerbstoff und feinstem Säurespiel. Unbeschreiblich komplex und tief, so dass man nach Wochen im Glas immer noch spannende neue Facetten entdeckt.

50% Manzoni Bianco - Nico Espenschied

50% Sauvignon Blanc - Daniel Mattern

Flonheimer 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:

Knapp 6 Monate mit 50% handentrappten Beeren im Steinzeug spontan vergoren. Sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt, keinerlei oenologische Eingriffe. Keine Zusätze.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

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.#: 704 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107027



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!