



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Nico Espenschied Grauburgunder "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178007

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Nico Espenschied

**AUSBAU** selektive Handlese. Teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 30 Stunden Standzeit. Schonende Pressung und Sedimentation. 100% spontan im großen Holz vergoren. Langsame Gärung bis Anfang Dezember. Vollhefelager bis zu Füllung. Keine Anreicherung, keine Schönung oder Stabilisierung.

**Flonheimer Binger Berg „Pfaffenberg“:** Die über 20-jährigen Reben wachsen auf nacktem Kalkgestein mit sehr geringer Bodenauflage  
**Uffhofener La Roche:** Hier steiler Südhang mit sehr karger Bodenauflage und skelettreicher, leuchtend roter Erde und sehr hohem Steinanteil.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** In der Nase sehr kernig-erdige Burgundernoten, unterlegt von Kräutern. Am Gaumen harmonisch mit zartem Schmelz und Fülle, betörend würzig mit weichem Körper und raffinierter ‚Schulter‘. Wieder unglaubliche Mineralität mit erfrischender Beerensäure und schwärmerischem Finish.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Hähnchenbrust mit sahnigen Saucen, Pilzgerichte, Tempura

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C





# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Nico Espenschied Grauburgunder "Herz+Hand" QbA trocken

Artikel-Nr: 178007

*ursprünglich. unkonventionell. lebendig.* So das Motto von Nico Espenschied.

Nico Espenschied ist tief verwurzelt in Rheinhessen. Während er sich im Burgund, Sonoma Valley oder im Burgenland den Wind der großen Weinwelt um die Nase wehen ließ, ernte Nico, dass oft genug Dinge im Weinberg und Keller passieren, die absolut konträr zur Lehrbuchmeinung stehen und dass das Vertrauen in die Natur das Wichtigste ist. Deshalb vertrauen er und seine Frau Laura vor allem auf ihr Bauchgefühl und überlassen der Natur das letzte Wort. Sie wollen, dass ihre Weine authentisch sind und mit jedem Jahrgang ein Stückchen MEHR Heimat ins Glas bringen.

Ihre Trauben trennen sie erst spät vom Saft und pressen sie ganz sanft oder auch gar nicht. Nur das Größte wird weggenommen und der Wein nach erfolgter Spontangärung lange auf der Mutterhefe gelassen. Auf eine Filtration wird – wenn möglich – verzichtet. Am Ende stehen Weine mit viel Hand und noch mehr Herz, von erstaunlicher Reife und Individualität, die der Gault Millau aktuell als ein „ganz starkes Stück Rheinhessen“ bejubelt.

