

Grauer Burgunder QbA trocken

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Weingut Espenhof
Art. Nr.: 303.121

Herkunftsland: Deutschland
Region: Rheinhessen
Ort des Gutes: Flonheim



Weingut / Erzeuger

Die Ursprünge des Weinguts Espenhof reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück, als einer der Urahnen Espenschied aus dem idyllischen Taunus nach Flonheim kam und den Grundstein für den heutigen Espenhof legte. Diese lange Geschichte und die familiären Wurzeln sind fest in den Weinbergen und Weintraditionen verwurzelt. Generationen von Winzern haben die Weinproduktion auf dem Espenhof geprägt und dabei das Erbe der Familie bewahrt.

Im Jahr 2012 übernahm Nico Espenscheid, der Sohn der Familie, das elterliche Weingut. Doch für ihn ist Wein mehr als nur Tradition und Geschichte. Er sieht sich nicht allein durch das, was war, definiert, sondern durch das, was er für die Zukunft gestalten kann. Nico bringt eine einzigartige Leidenschaft, Innovation und Kreativität in den Weinbau ein. Seine Herangehensweise ist geprägt von Selbstbewusstsein, Experimentierfreude und Ausdauer. Er versteht den Weinbau als eine Kunstform und setzt auf naturnahe, naturbelassene Weine, die lebendig und unkonventionell sind. Unter seiner Führung wird der Espenhof zu einem Ort der Innovation und des unverwechselbaren Geschmacks.

Doch im Espenhof ist Wein nicht nur ein Einzelprojekt, sondern eine gemeinsame Leidenschaft, die die gesamte Familie Espenscheid vereint. Hier stehen Werte wie Naturverbundenheit, Menschlichkeit und Lebensfreude im Vordergrund. Als Team arbeiten sie daran, die einzigartigen Weine zu gestalten, die die Balance zwischen Tradition und Innovation finden. Für die Zukunft haben sie klare Pläne: Sie möchten die lange Familientradition bewahren und gleichzeitig neue Wege beschreiten. Ihre Weine sollen weiterhin die Typizität, Tiefe, Eleganz und Struktur ausstrahlen, die den Espenhof auszeichnen. Gemeinsam schauen sie optimistisch in die Zukunft und freuen sich auf all die spannenden Abenteuer, die noch vor ihnen liegen.

Beschreibung

Rebsorte: Grauer Burgunder
Charakteristik: im Bouquet vielfältige Aromen von gelbem Apfel, Pfirsich und Honigmelone sowie Anklänge von Pistazie und Kokos. Am Gaumen zeigt er eine gute Substanz, bei mittlerem Körper und moderater Säure sowie etwas Schmelz. Ein Grauburgunder mit viel Sortencharakter

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Restzucker: 6,3 g/l

Gesamtsäure: 6,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

ideal zu gegrillter Hähnchenbrust mit Sahne-Zitrone-Sauce, Pfifferlingssäckchen mit Kräuter-Sahne-Sauce, Steinpilzknödel

Stand: 10.06.2026 12:54 Uhr