

KALKSTEIN WEISS - Sauvignon Blanc QbA trocken

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Weingut Espenhof
Art. Nr.: 303.126

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

Farbe: goldgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Charakteristik: Schönster Sommerduft von Stachelbeere, Kiwi, Litschi, verspielt am Gaumen mit Grapefruit und saftiger Finesse - ein absolut spritziger Spaßmacher!
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	6,8 g/l
Gesamtsäure:	7,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Räucherlacks-Canapes, Grüner Spargel mit Semmelbrösel und Schnittlauch oder gebackene Garnelen mit Zitrone und Feta

Stand: 26.04.2024 17:23 Uhr