

WEINGUT ESPENHOF/ NICO ESPENSCHIED

55237 · Flonheim-Uffhofen · Hauptstraße 81 **♦** 06734 94040 · Fax 06734 940450

♠ www.espenhof.de

Inhaber: Wilfried & Nico Espenschied
Betriebsleiter: Nico Espenschied
Önologe: Nico Espenschied
Kellermeister: Nico Espenschied

Verbände: Maxime Herkunft Rheinhessen,

Generation Riesling

Verkauf: Mo-Sa: 8.00-18.00 Uhr

So: 9.00–11.00 Uhr und nach Vereinbarung

Rebfläche: 29 ha

Jahresproduktion: 220.000 Flaschen

Das Weingut von Wilfried und Nico Espenschied hat viele Facetten. Ja, auch hier gibt es die Qualitätspyramide aus Guts-, Orts- und Lagenwein. Daneben findet sich unter Bezeichnungen wie "Herz + Hand" oder "Hautnah" aber auch eine eher experimentelle Weinlinie, die mit unterschiedlich intensiver Maischegärung arbeitet. 2012 hat Nico Espenschied die Verantwortung auf dem Espenhof von seinem Vater übernommen, Sein Credo lautet: Minimal Winemaking! Von seinen Weinreisen nach Burgund, in das Sonoma Valley oder das Burgenland hat er die Erkenntnis mitgebracht, dass das Vertrauen in die Natur das Wichtigste sei. "Deshalb vertrauen wir vor allem unserem Bauchgefühl und überlassen der Natur das letzte Wort." Konkret bedeutet das spontane Vergärung im großen Holz mit langem Hefelager, Verzicht auf Schönungsmittel und wenn möglich auch auf Filtration. Dabei arbeitet Espenschied mit einem bunten Strauß von Rebsorten, von den Klassikern Riesling plus Burgunderrebsorten über Sauvignon Blanc und Scheurebe bis hin zu Grünem Veltliner und Rotem Traminer. Sogar eine Cuvée aus Syrah und Cabernet Franc findet sich im Portfolio. Die klassischen Weine der aktuellen Kollektion sind durch die Bank kraftvoll mit spürbarer Säure und feiner Frucht. Die Serie "Herz + Hand" mit längerem Maischekontakt und Vergärung mit einem kleinen Anteil Beeren wird sowohl Anhänger ausgeprägter Phenolik als auch eher klassisch orientierte Weißwein-Liebhaber erfreuen. Und selbst die unter "Hautnah" firmierende Orange-Wine-Linie mit 100 Prozent Maischegärung und vollständigem Verzicht auf Behandlungsmittel (einschließlich Schwefel) weiß zu gefallen. Der Rote Traminer überzeugt mit deutlich erkennbarer Traminer-Frucht und kraftvoller, aber gut in den Gesamtkontext passender Phenolik.

2010	Scheulene Heiz-Hallu	0
	9 € 12%	
2018	Grauburgunder Herz+Hand	87
	11 € 12,5%	
2018	Laura Espenschied Grüner Veltliner	87
	Veltenbummler	
	12,50 € 12,5%	
2018	Riesling Herz+Hand	87
	10 € 12,5%	
2018	Sauvignon Blanc & Riesling	87
	Kalkbrenner & Espenschied	
	9,90 € 12,5%	
	Der erste Wein, der (über einen QR-Code	
	auf dem Etikett abrufbar) seine eigene	
	Playlist – zusammengestellt von Fritz Kalk	
	brenner – mitbringt. Ob die Musik zum W	
	passt, mögen andere beurteilen. Uns hat	
	auf jeden Fall die ungewöhnliche Cuvée	
	Sauvignon Blanc und Riesling mit ihrer re	ein-
	tönigen Frucht, der knackigen Säure und	
	dem feinen Schmelz gut gefallen.	
2017	Bauchgefühl	86
-0040	24 € 12,5%	۰.
2018	Roter Traminer Hautnah	87
-0040	18 € 12,5%	0.
2018	Riesling	8
= 2010	6,90 € 12% Flonheimer Riesling	86
2018	10.50 € 12.5%	ō
= 2010	Flonheimer Weißer Burgunder	88
2010	10.50 € 13%	00
2010	.,	o.
2018	Uffhofener La Roche Riesling	87
	Uffhofener La Roche Riesling 18 € 12,5%	
	Uffhofener La Roche Riesling	90

2019 Cohouraha Harz+Hand