

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

Es war ein perfekter Frühlingstag. „Wir gehen rauf zum Trullo mit Sekt und Erdbeertorte!“, schlug Nico Espenschied (Jahrgang 1987) vor, unternehmungslustig wie immer und heiter wie fast immer. Oben am Weinbergshäuschen mit dem italienisch klingenden Namen ist die Sektflasche in seinen Händen halb explodiert. „Es muss der Höhenunterschied sein“, erklärte er, sichtlich überrascht. Und erwähnte fast im selben Atemzug zuerst die

enzymatischen Aktivitäten im Weinbergsboden und erzählte dann von seiner Reise nach Südtirol, wo er die imposanten neuen Kellereien „krass“ fand. Später, zum Abendessen im gutseigenen Restaurant, gab es alles: vom überzeugenden trockenen Riesling aus der Literflasche bis zu einer revolutionären und revolutionär leckeren Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon plus Portugieser. Leider war sein trockener Riesling aus der Lage La Roche diesmal nicht dabei. Aber von einer vorangegangenen Verkostung mit dem damaligen Kellermeister Pascal Greiner weiß ich, dass der neue Spitzenwein einen mineralischen Drive hat, den man in Rheinhessen nicht erwartet. Das ist Nico: nachdenklich und vor Ideen übersprudelnd zugleich, cool, kreativ und ein ganz kleines bisschen chaotisch.

Den Espenhof gibt es seit dem Jahr 1600 allerdings als Gemischtbetrieb. Es war Nicolas Espenschieds Vater Wilfried, der den Hof 1976 ausschließlich auf Weinbau umstellte. Seit Juli 2012 haben nun beide das Sagen im Weingut. Schon während seiner Ausbildung zum Winzer, Bachelor-Studium in Geisenheim, Lehre bei Wageck-Pfaffmann und August Ziegler in der Pfalz, legte der Sohn kräftig mit Hand an und 2006 produzierte er seinen ersten eigenen Jahrgang. Den Wind der großen weiten Weinwelt hat er sich auch um die Nase wehen lassen: bei verschiedenen Praktika in Burgund, in Kalifornien und im Burgenland und bei zahlreichen Reisen nach Ungarn, nach Südtirol und ins Piemont, in die Wachau und die Steiermark sowie in Frankreich ins Roussillon und wiederum nach Burgund.

Stattliche 26 Hektar nennt er sein eigen, die zu etwa einem Drittel mit Ries-



WEINGUT ESPENHOF

ling sowie mit Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Scheurebe, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder und noch ein paar anderen Sorten bestockt sind. Die Lagen heißen Flonheimer Rotenpfad, Geisterweg, Binger Berg und Uffhofener La Roche. Die liegt ihm ganz besonders am Herzen. Den Riesling aus der Parzelle im steilen Südhang, dem Herzstück des La Roche, möchte er noch weiter nach vorn bringen.

Natürlich kommt auch sein Favorit von hier: der 2011er Uffhofener La Roche Riesling mit seinem Duft nach Aprikose und reifem Weinbergspfirsich, mit seiner feinen Mineralik und Salzigkeit vom roten Fels. Der Espenhof-Küchenchef empfiehlt dazu: Bärlauchgnocchi mit Walnussauce, Fettuccine mit weißem Trüffel, gegrilltes Kalbsmedaillon oder Seezungenfilet mit Champagnersauce.



RHEINHESSEN

2011 Uffhofener La Roche Riesling

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

