



55042118 | 2018

ZELLERWEG AM SCHWARZEN HERRGOTT RIESLING VDP GROSSES GEWÄCHS



BATTENFELD SPANIER

 Battenfeld-Spanier

 Deutschland
Rheinhessen

 Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Schwarze Herrgott liegt am Beginn des Zellertaler Beckens, das sich einige Kilometer weiter östlich öffnet und mit dem Frauenberg den Abschluss findet. Hier wie dort herrscht die reine Kalkfelsunterlage vor. Den wesentlichen Unterschied machen die mikroklimatischen Begebenheiten. Während der Frauenberg von der offenen, exponierten Lage und dem Winddurchzug geprägt ist, befindet sich der Schwarze Herrgott an einer steilen engen Bruchkante, die die Lage nochmals vor Regen und der vollen Härte des Lichteinfalls schützt. Zum ersten Mal erwähnt wurde der Ort bei den Aufzeichnungen des Heiligen Philipp von Zell. Dieser irische Mönch christianisierte um 700 n. Chr. die Region und gründete ein Kloster bei Zell (cellular). Der heilige Philipp pflanzte in dieser Lage, die eine viertel Fußstunde von seinem Kloster entfernt lag, seinen Messweinberg. Damit die Mönche nicht jedes Mal zum Gebet zurücklaufen mussten, errichteten sie auch dort ein Kreuz, was mit der Zeit schwarz verwitterte und der Lage seinen Namen gab. Durch die schriftliche Aufzeichnung zählt der Schwarze Herrgott heute zu den ältesten urkundlich erwähnten Weinbauorten. Mitten durch den Schwarzen Herrgott verläuft die Grenze zwischen Rheinhessen und der nördlichen Pfalz.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton
4260061878628
4260061878635

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Spanier-Gillot GbR
55294 Bodenheim



BATTENFELD SPANIER

PRODUZENTEN-INFO

Nach seiner Winzerlehre 1991 gründete H.O. Spanier sein erstes eigenständiges Weingut, das er von Beginn an ökologisch bewirtschaftet hat. Sein wichtigstes Ziel ist die Bodenlebensfähigkeit, denn nur so können die Böden auch noch in vielen Jahren das Beste hervorbringen. Die biologisch-dynamische Arbeitsweise gehört für ihn bereits seit 2005 zu einem der Eckpfeiler, um große Lagen noch besser zu machen.

Bei Battenfeld Spanier steht der Genuss des Weins ganz im Vordergrund. Hans Oliver Spanier betrachtet die Traube als einen Dolmetscher, der die mineralische Prägung der Böden durch den Kalk in den Wein übersetzt. Mit Erfahrung und Intuition verfolgt er einen Weinstil, der das Gleichgewicht zwischen Handeln und Loslassen, zwischen Verstand und Risiko findet. Intensive Arbeit und sorgfältige Pflege im Weinberg, verbunden mit einer bewussten Ertragsreduzierung zugunsten der Qualität, ermöglichen die Herstellung authentischer, klarer und geschmacklich präziser Weine.

Die Philosophie des Weinguts Battenfeld Spanier setzt dabei Maßstäbe für Qualität und Nachhaltigkeit. Bedingungslose bio-dynamische Bewirtschaftung, aufwändige Laubarbeit und hundertprozentige Handlese sind nur drei der wichtigsten Bausteine für den Erfolg. In der Kellerei wird auf Spontangärung, ein langes Hefelager und den Einsatz großer Holzfässer gesetzt. Durch diese schonenden Verfahren behalten die Weine den besonderen Charakter ihres Terroirs bei und entfalten sich in ihrer ganzen Vielfalt.

Im Wonnegau, im Gegensatz zu anderen Weinbaugebieten in Rheinhessen, herrschen besonders trockene Sommer, da es im Regenschatten der Berge liegt. Die wasserspeichernden Kalkböden auf Buntsandstein bieten einen entscheidenden Vorteil, der sich auch in der Mineralität der Weine widerspiegelt. Dies verleiht den Weinen von Battenfeld Spanier eine einzigartige und unverwechselbare Note.