




55046219 | 2019


## HOHEN SÜLZEN SPÄTBURGUNDER 0,7L 2019



BATTENFELD SPANIER

 Battenfeld-Spanier

 Deutschland  
Rheinhesen

 Spätburgunder

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Hohen-Sülzen liegt im Eisbachtal. Der Mittelgebirgsbach entspringt dem Donnersbergmassiv und übt einen signifikanten klimatischen Einfluss auf das Tal aus. Die Amplitude zwischen Tages- und Nachttemperaturen ist in Hohen-Sülzen größer

als in den anderen Gemarkungen. Dadurch behalten die Weine ihre Frische, Eleganz und Spannung. Die Reben wachsen rund um das Kirchenstück auf purem Kalkstein mit großzügiger Lössauflage und sind durch ihre reife Frucht, feine Würze und ihr filigranes Säurespiel charakterisiert.

Die Trauben für diesen Wein wurden selektiv von Hand gelesen, spontan vergoren und für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Mit dunklem Rubinrot erinnert der Hohen-Sülzener Spätburgunder im Duft an dunkle Beerenfrüchte wie Brombeeren und Holunder. Der subtile Holzeinsatz ergänzt die Frucht um würzige Noten, die von milden Gewürzen wie Piment und Nelken unterstrichen werden. Am Gaumen ist er feingliedrig und elegant mit großzügiger, dunkler Frucht

und jugendlich geschliffenem Gerbstoff. Mit transparenter Vibration und leicht saliner Mineralik fließt er fruchtbetont ins würzig kühle Finish.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton  
4260061878932  
4260061878949

### 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.