Battenfeld-Spanier

Grüner Sylvaner Réserve trocken

, 750 ml

Germany,

9912022113

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.1 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn möglich belüften und aus großen Gläsern verkosten!

Möhren-Kräutercrêpe mit Honig, Zitrone und Brunnenkresse-Pesto (vegetarisch)

Gebratene Gambas mit Pfirsichen und Fenchel

Zitronenhuhn mit Oliven, getrockneten Tomaten und grünem Spargel

Tasting review

by Christina Hilker on 03.10.2024

Info zum Wein:
Neben seiner Heimat Franken hat der Grüne Sylvaner eine lange Tradition im Wonnegau und darf durchaus als Ur-Rebe Rheinhessens gelten. Gewachsen auf den kalkhaltigen Böden rund um Hohen-Sülzen, entwickelt er dort stets eine kräuterwürzige Ausprägung. Der GRÜNE SYLVANER Réserve wurde im großen Holzfass ausgebaut und ist spontan knochentrocken durchgegoren.
Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2023er Grüner Silvaner Réserve wunderschön vielschichtig, Apfel, Aprikose, Orange, Limette und Passionsfrucht vereinen sich mit Noten von Senf, Koriander, Salbei, Anis und Ingwer. Unterlegt ist das Ganze von kompakter Mineralität, feiner Holzwürze und Anklängen von Hefe und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Ein eindrucksvoller Duft der Tiefe und Komplexität auch am Gaumen verheißt.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt entlädt er sich mit saftiger voller Frucht und cremigen Schmelz, der in eine griffige Würze eingefasst ist. Seine Säure zeigt sich äußerst belebend, der Nachhall lang und der Alkohol für seine Fülle und Kraft mit 12,5Vol% äußerst moderat. Ein Wein mit hervorragendem Reifepotential, der sich hervorragend zu einer ganzen Vielzahl von Speisen kombinieren lässt.