

Battenfeld-Spanier

Weissburgunder Réserve

 2022, 750 ml

 Deutschland, Rheinhessen

 9912022091

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Ofenspargel mit Weißburgundersauce, Kapern und

Avocado

(Gemüse & Vegetarisch)

Flusskrebse im Blätterteig mit Estragon-Butter

(Meeresfrüchte)

In Lavendel geschmortes Kaninchen mit

Perlzwiebeln und Schupfnudeln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.06.2023

Info zum Wein:

Der Weißburgunder „Réserve“ ist eine Selektion der besten Weißburgunder-Trauben aus den Gemarkungen um Hohen-Sülzen und dem rheinhessischen Teil des Zellertals. Der Weißburgunder wird genauso behandelt wie die Weine aus den Ersten Lagen: Handlese der reifen und kerngesunden Trauben und am Sortiertisch nochmals per Hand selektioniert. Vergoren und ausgebaut in gebrauchten französischen Tonneaux (500 l Volumen) reift dieser Wein bis in den Mai auf der Feinhefe.

Farbe:

Funkelndes, brillantes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Weißburgunder Réserve zeigt einen wunderschönen klaren Duft von Birne, junger Ananas, Aprikose, Wiesenkräutern, Lindenblüte und Anis. Der äußerst gekonnte Holzeinsatz verleiht ihm Noten von Weißbrotkruste und Butter. Alle Aromen greifen perfekt ineinander und sind eingefasst von einer mineralischen Frische, die bereits in der Nase betört.

Gaumen:

Was für ein gewandter und filigraner Tänzer eröffnet sich uns da auf der Zunge, eleganter Schmelz verbindet sich mit feiner Würze und salzigem Gripp. Seine fein ziselierte Frucht fließt mit einem überaus dezenten Alkohol von lediglich 12,5 Vol% ineinander. Bei diesem Weißburgunder passt einfach alles, man bekommt nicht genug von ihm, was dazu führt, dass man ihn perfekt zum Essen einsetzen kann. Feine Küche und die Fähigkeit, großartige Gastgeber zu sein, beherrschen wie man weiß Caroline und H.O. vortrefflich.