



Battenfeld-Spanier

Weissburgunder Réserve



2024, 750 ml



Deutschland, Rheinhessen



9912022125



Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kalbsrücken mit Morchelrahm und gebratenem Spargel

Steinbutt auf Zitronenrisotto mit Fenchel und Erbsensprossen

Pastete vom Perlhuhn mit Aprikosen-Chutney

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.07.2025

Info:

Der Weissburgunder Réserve ist eine Selektion der besten Weissburgunder Trauben aus dem Wonnegau. Die Reben profitieren wie alle Burgundersorten von den kalkhaltigen Böden mit hohem Kalkmergel und Kalkschotteranteil.

Der Most wird in dreijährigen Tonneaux spontan vergoren und reift anschließend bis in den Mai auf der Feinhefe, bevor er gefüllt wird. So behält der Wein seine distinktive Frische, fein umrahmt von dezenten Holznoten.

Die Reserve liefert schon sehr früh einen seriösen Charakter und bereitet bereits in der Jugend ein großes Trinkvergnügen

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen und hellen Reflexen.

Nase:

Die Nase ist stark von der Hefe geprägt und zeigt sich zunächst zurückhaltend, noch etwas verschlossen unter dem jugendlichen Schleier der Gäraromatik, was dem Wein aber eine charmante, fast geheimnisvolle Aura verleiht. Aromatisch dominieren feine Noten von Gebäck: Butterscotch, Butterplätzchen, Mürbeteig sowie gedeckter Apfelkuchen und Tarte Tatin. Die Frucht tendiert ins Gelbe und bewegt sich zwischen Steinobst und Kernobst – Apfel, Birne und Quitte in sämtlichen Nuancen, reifer Pfirsich und charaktervolle Aprikose setzen Akzente. Ergänzt wird das Ganze durch puristische, typisch rheinhessische Kalknoten, begleitet von einem Hauch kalten Rauchs, der an den Ausbau im Holzfass erinnert. Im Hintergrund finden sich zarte vegetabile Anklänge von Fenchelsaat und Erbsensprossen, die die Komplexität noch weiter steigern.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein kompakt und dicht, mit einem angenehmen Schmelz, der sofort für ein cremiges Mundgefühl sorgt. Die gelbfruchtigen Aromen bleiben präsent, treten jedoch nicht zu vordergründig auf. Stattdessen überzeugt der Weißburgunder durch eine ausgewogene Balance von Saftigkeit und Druck, getragen von einer moderaten, aber präzise eingebundenen Säure, die dem Wein Struktur und Frische verleiht. Der Nachhall ist saftig, knackig und zeigt erneut die Hefeprägung sowie gelbe Frucht, wobei sich die Aromen eher subtil und fein-ziseliert entfalten. Insgesamt wirkt der Wein jugendlich, zugleich aber tiefgründig und elegant.