Battenfeld-Spanier

Riesling Zellerweg am Schwarzen Herrgott GG

2022, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912022099

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ramen-Nudeln mit Gemüse und Thai-Curry-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrele mit Gurke, Senfkörner, Basilikum und Schinkenchips

(Fisch)

Garnelen in der Mandelkruste mit Salzzitronen-Sauce und Kürbis

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.12.2023

Info zum Wein:
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:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Was für eine Offenbarung im Duft, nachdem man ihn einige Stunden dekantiert hat, zeigt sich der 2022er Mölsheim Zellerweg Am Schwarzen Herrgott Riesling GG trocken mit ausdrucksvoller Mineralität, kompakt und kühl anmutend und Aromen von Zitrus, Grapefruit, grüner Apfel, Verveine, Minze, Muschelschalen und ein Hauch Sojasauce und Krustentierschale geröstet. So jugendlich und verschlossen er auch anmutet, so verheißungsvoll ist sein Entrée.

Gaumen:
Am Gaumen angelangt packt er zu und zieht mit einer Spur, die an Zitrone in Salz geschwenkt erinnert, über die Zunge. Seine Kühle und Eleganz, sowie vibrierende Frische bestimmen seinen Charakter. Klar wie ein Gebirgsquell lässt jeder Schluck nach einem weiteren verlangen, die fruchtigen Zitrusaromen und die frischen Kräuter sind allgegenwärtig und enden im langen Nachhall mit sehr viel Umami. Großartiges Reifepotential!

Wenn möglich über mehrere Stunden belüften und aus großen Gläsern verkosten!