

# **Battenfeld-Spanier**

## *Weissburgunder trocken*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Rheinhessen

 9912022109

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne-Sauce  
und Pellkartoffeln**

(Fisch)

**Steckrüben-Gnocchi mit Miso-Butter**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Wildkräutersalat mit Eismeergarnelen**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2024

## Info:

Hohen-Sülzen im Eisbachtal ist die Heimat dieses Weißburgunders. Deser Mittelgebirgsbach hat einen deutlichen klimatischen Einfluss auf das Tal und seine Umgebung. Tagsüber kann es im Wonnegau sehr heiß und trocken werden, in der Nacht wiederum fallen die Temperaturen deutlich ab.

Der Weissburgunder wurde spontan vergoren und zu 80% im Stahl sowie 20% in großen Holzfässern ausgebaut.

## Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit hellen und grünen Reflexen

## Nase:

Die Nase des 2023er Weissburgunder Gutswein von Battenfeld-Spanier duftet herrlich nach weißen Blüten und Kernobst. Apfel, Akazie und Mandel sind dabei die federführenden floralen Akzente. Birne, Apfel und Quitte zeigen sich in allen Facetten, Farben und Zubereitungsarten in der Nase. Eine Brise gehackte Mandel liegt in der Luft. Feien Aromen von frischen Kräutern unterstützen ihn sehr belebend. Melisse, Minze, Petersilie und Kerbel stechen dabei hervor. Außerdem wird zunehmend der Abrieb von Zitrone und Limone wahrnehmbar.

## Gaumen:

Mit dem ersten Schluck präsentiert er sich rassig und klar. Bei hoher Frische und Intensität erfährt er glücklicherweise eine zupackende Säure. Hier ist wohl ein Riesling-Winzer am Werk...

Völlig ohne Schmelz wirkt er geradlinig und straff. Die Aromen kommen dabei bestens zur Geltung und schwanken der Farbpalette zwischen weiß, gelb und grün. Saftig, kernig und knackig. Mit viel Effet streckt er sich in die Länge. Die Aromen der Nase prägen auch den Nachhall minutenlang.