



BATTENFELDSPANIER

**VDP.AUS ERSTEN LAGEN
HOHEN-SÜLZEN SPÄTBURGUNDER
2018**

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

HOHEN-SÜLZEN SPÄTBURGUNDER 2018

FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

VERSCHLUSS
NATURKORK

ALKOHOL
13,0 % VOL.

RESTZUCKER
0,3 G/L

SÄURE
5,8 G/L

AUSBAU
GROSSES HOLZFASS &
TONNEAUX



Hohen-Sülzen liegt im sogenannten Eisbachtal; und wie der Name schon andeutet, übt der kalte Mittelgebirgsbach, der im Donnersbergmassiv entspringt, einen erheblichen Einfluss auf die kühleren Nächte aus. Die pliozänen Böden sind extrem kalkhaltig und durch die Hohen-Sülzer Kessellage sind die Tagestemperaturen immer ein wenig höher als in unseren Lagen in Mölsheim oder Flörsheim. Der Unterschied zwischen den Tages- und Nachttemperaturen ist in Hohen-Sülzen höher als in den anderen Gemarkungen. Dadurch behalten die Weine trotz der hohen Traubenreife ihre Frische und Eleganz und ihre kühle, elegante Art, was wir gerade beim Spätburgunder sehr schätzen.

Beim Ausbau und Pflege im Keller geben wir diesem Wein die nötige Zeit (rund 18 Monate), damit er in den französischen Tonneaux die ideale Reife erlangen kann. Im Duft erinnert dieser Spätburgunder, dessen Trauben in unseren besten Parzellen, rund um das Kirchenstück heran reifen, an dunkle Früchte und das dezente Holz der Fässer, die aus bester französischer Eiche gefertigt werden, unterstreicht die feingliedrig-elegante Art. Im Mund wird die feinwürzige Art von einer enormen Mineralität ergänzt, dabei unterstützt die feine, kühle Art den Trinkfluss.



BATTENFELDSPANIER