BATTENFELD SPANIER

VDP.GROSSE LAGE
ZELLERWEG AM SCHWARZEN HERRGOTT SPÄTBURGUNDER
2024

97/100
At first this is very smoky, even a touch of smoked bacon adds to the mystery. Then, you sink down into a deep well of Mirabelle plum fruit. Intense stony minerality powers the compact and extremely long finish.
VINOUS

94/100
Generous and earthy with ample fine tannins and an animatng acidity, this is an impressive 2024 German Pinot Noir. Very solid structure and bold redcurrant fruit. Compact finish.
STUART PIGOTT

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER



VDP.GROSSE LAGE

ZELLERWEG AM SCHWARZEN HERRGOTT SPÄTBURGUNDER 2024

VDP.GROSSE LAGE

In diesen Weinen ist der Herkunftsgedanke auf die qualitative Spitze getrieben. Sie stammen aus weltberühmten Lagen, die außerordentliche Trauben hervorbringen und in jahrhundertealten Karten festgehalten worden sind. In ihnen spiegeln sich unnachahmlich der einzigartige Charakter der Lage, die besondere Beschaffenheit des Bodens und das großartige Können derer, die mit dem Weinberg oft schon seit vielen Generationen vertraut sind.

GESCHICHTE

Mit dem Jahrgang 2024 gib es zum ersten Mal den Zellerweg am Schwarzen Herrgott Spätburgunder – ein echter Herzenswein für uns und eine Hommage an unseren lieben Freund Felix Peters. Als Felix sein eigenes Weingut gründete, unterstützten wir ihn bei der Suche nach einem geeigneten Weinberg. Er fand eine besondere Parzelle, die er mit Burgunderklonen umveredelte und mit unglaublicher Hingabe pflegte. Diesen Weinberg haben wir nun wieder übernommen und möchten mit diesem Spätburgunder die Erinnerung an Felix bewahren. Deshalb wird sein Name auch künftig jedes Jahr einen festen Platz auf dem Etikett finden

HERKUNFT

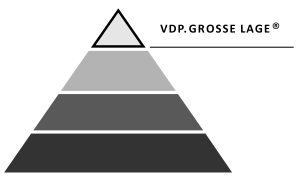
Der Zellerweg am Schwarzen Herrgott liegt auf 240 Metern. Die solide Kalksteinunterlage, die in die Tiefe immer dunkler wird und die besonderen mikroklimatischen Gegebenheiten, sind charakteristisch für diese Lage.

AUSBAU

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, im Eichenholz-Cuve schonend spontan vergoren und nach ca. 10 Tagen vorsichtig gepresst. Der Wein reift in 2. Belegung französischer Barriques.

GESCHMACK

Die vielschichtige Struktur, die der Spätburgunder hervorbringt, ist bedingt durch die karge Kalkfelslage. Die Erträge sind entsprechend niedrig und



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	13,0 % VOL.	5,5 G/L	DIAM

RESTZUCKER	REBSORTE	GEBINDEGRÖSSE	BIO
0,2 G/L	SPÄTBURGUNDER	BARRIQUE	✓