

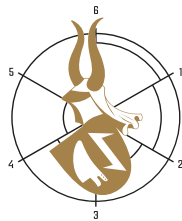
BATTENFELD SPANIER

VDP.GROSSE LAGE ZELLERWEG AM SCHWARZEN HERRGOTT SPÄTBURGUNDER 2024

95/100

Das Bouquet unterstreicht von Anfang an einen Fokus auf Frische, würzige Nuancen und rote Beeren, ergänzt durch eine subtile rauchige Note. Der Ausbau nimmt seine Rolle als olfaktorischer Begleiter gelassen wahr. Er ist nur dazu da, um zu unterstützen, nicht um zu dominieren. Am Gaumen zeigt der Wein eine gewisse Fülle. Er wird von samtigen, perfekt eingebundenen Tanninen getragen, die durch ihre Art glänzen, ihre Kraft einzubinden und eine subtile Grundlage zu bieten. Eine schöne Hommage an Felix Peters mit einem Wein, der seine Authentizität und seine Herkunft in den Vordergrund stellt!

YVES BECK



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

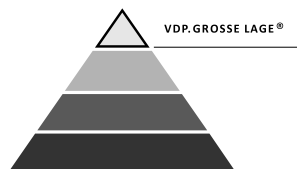
Der Zellerweg am Schwarzen Herrgott liegt auf 240 Metern. Die solide Kalksteinunterlage, die in die Tiefe immer dunkler wird und die besonderen mikroklimatischen Gegebenheiten, sind charakteristisch für diese Lage.

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



FLASCHENGROSSE
0,75 L

ALKOHOL
13,0 % VOL.

SÄURE
5,5 G/L

VERSCHLUSS
DIAM

RESTZUCKER
0,2 G/L

REBSORTE
SPÄTBURGUNDER

GEBINDEGRÖSSE
BARRIQUE

BIO
✓