

BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN C.O. STEINLINDEN LIQUID EARTH 2019

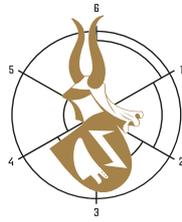
This is like staring into a deep chasm of dried stone fruit and candied citrus all dusted with chalk. Incredibly concentrated and deeply structured, this reminds me of Clos Ste. Hune, but with a cooler personality and a sleeker silhouette. Then comes the fabulously elegant, smoky and chalky finish that just doesn't want to stop. And all this at just under 12.5% alcohol. Steinlinden is the name of the parcel where this grows. 98/100

STUART PIGOTT, JAMES SUCKLING

„Hochelegantes Bouquet, sehr tief und elegant, kristalline Transparenz, salzige Ader, sehr fein gewoben, finessenreich bis zum Abwinken, tänzelnde Eleganz und doch auch salzig. Schon jetzt in nahezu perfekter Balance. Kratzt an der perfekten Note.“

19,5/20

GIUSEPPE LAURIA, DER WEINWISSER



BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN

C.O. STEINLINDEN LIQUID EARTH 2019



GESCHICHTE:

Der "C.O." wurde ursprünglich 2005 als Hochzeitswein für Carolin und H.O. Spanier konzipiert. Er wurde jedes Jahr im Reifekeller als FAMILIEN- RESERVE gelagert. Das Ergebnis erwies sich als so exquisit, dass er sich den Ruf als einer der besten Rieslinge Deutschlands erwarb und das Weingut dazu veranlasste, ihn dauerhaft in das Portfolio aufzunehmen.

STEINLINDEN:

Die Entwicklung hin zum Herkunftswein aus den felsigsten, steinigsten Kalkstein-Parzellen des Rheinhessischen Zellertals, zeigt sich besonders in der Stilistik, mit dem Jahrgang 2019 aber auch im Namen: "C.O. STEINLINDEN" (Lieu-Dit) manifestiert unsere jahrzehntelange Suche nach der Identität des Zellertals.

STEINLINDEN werden die uralten Weinberge, zwischen dem Frauenberg und dem Schwarzen Herrgott gelegen, im Nordosten der Gemarkung Mölsheim genannt, benannt nach einem Ölbaumgewächs, das nur in besonders kalkhaltigen, felsigen und nährstoffreichen Böden wurzelt. Die kleinteilige Herkunft ist damit, wie auch bei etlichen raren Weinen aus dem Burgund oder dem Piemont, nicht deckungsgleich mit der Lagenklassifikation.

GESCHMACK

Hier sucht man Frucht vergeblich, stattdessen findet man viel Salz, Mineral, Kalkstein und mineralische Würze. Reduziert auf Klarheit und Finesse – ein Monolith, aus dem die Zeit die Skulptur erst meißeln muss.

BESONDERHEIT

"C.O. STEINLINDEN" wird erst 5 Jahre nach der Ernte lanciert. Einer der ganz wenigen Weißweine weltweit, die der Öffentlichkeit erst im perfekten Reifezustand gezeigt werden.

AUSBAU

Die Vergärung und der Ausbau erfolgt im traditionellen Stückfass (1200 L). Der Wein lagert bis zur Abfüllung im folgenden Herbst auf der Hefe. Nach der Abfüllung reift der Wein noch 4 Jahre in der Flasche in unserem unterirdischen Reifekeller und wir bringen den Wein nur noch als Schatzsammlung auf den Markt.



FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

ALKOHOL
12,5 % VOL.

SÄURE
7,5 G/L

RESTZUCKER
3,0 G/L