BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN
ZELLERTAL RIESLING (PFALZ)
2024

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN

ZELLERTAL RIESLING (PFALZ) 2024



UNSERE ZELLERTAL KOLLEKTION

Das Zellertal als uraltes Kulturland mit seinen mehr als 1000 Jahren kontinuierlich bewirtschafteten Weinberge zieht H.O. Spanier von Anfang an in seinen Bann. Beeinflusst wird das Klima durch den nahen Donnersberg, der kühle Winde in die Region fließen lässt. Die Weinberge erheben sich bis zu 280 Meter hoch – Cool Climate vom Feinsten und purer Kalkstein. Nachdem H.O. Spanier Mitte der 1990er Jahre als Erster das Potential der kargen Weinbergslagen erkannt hatte, investierte er bald und sukzessive in das Gebiet.

HERKUNFT UND GESCHICHTE

Beeinflusst wird das Klima durch den nahe liegenden Donnersberg, der die kühlen Winde in die Region fließen lässt. Die Weinberge erheben sich bis zu 280 Meter. Cool Climate vom Feinsten. Mittlerweile besitzen wir 25 Hektar der einzigartigen Lagen, die sich über das gesamte Zellertal verteilen. Die Besonderheit des Zellertals ist, dass in einer Lage im Zellertal (dem Schwarzen Herrgott) die Grenze zwischen Rheinhessen und der Pfalz auf dem Wiener Kongress 1816 politisch völlig willkürlich gezogen wurde und die Region in zwei Anbaugebiete getrennt wurde. ABER weinbaulich und vom Terroir her bildet die Region eine gemeinsame Einheit und läßt sich nicht unterscheiden.

WEIN

Für H.O. Spanier ist diese Region so besonders, dass er einem Wein diesen Namen Zellertal gewidmet hat, der die Mineralität und Einzigartigkeit dieses Kalksteinterroirs vereint- unsere Interpretationen des Zellertaler Kalksteins.

GESCHMACK

Leuchtend und klar strahlt er in sattem Gelb im Kelch. In der Nase changiert er zwischen fruchtigen und mineralischen Komponenten. Zitrus sowie das Weiße der Zitrusfrüchte nebst weißem Pfirsich werden konturiert von feinen Kräuternoten.



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,5 % VOL.	6,4 G/L	CORK

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
2,2 G/L	RIESLING	✓