# BATTENFELD SPANIER

## ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN
## AUF DEM KALKOFEN RIESLING
## 2024

95/100
„As with the 2023, this is much more terroir-driven than it is varietal-driven, though a wine like this has to be Riesling when one thinks about it. In the mouth this is brilliantly, almost painfully chiselled, yet at the same time so elegant and pure and refined in its pristine shocking clarity."
COLIN HAY, THE DRINKS BUSINESS

17.5/20
The salt-and-stone prologue that has become the Hans Oliver Spanier signature. Apple and grapefruit surface with surgical precision, and the soul remains austere – a study in geologic friction as challenging as the barren vineyard outcrop itself. Tension fuels a taut citrus juiciness atop an architectural core of alpine herbs and smoky stone. A bracing wave of tonic and wild mint lends vertical depth to this Rorschach of shifting, focused minimalism. Cerebral, uncompromising and profound.
PAULA SIDORE, JANCIS ROBINSON

95/100
STUART PIGOTT, JAMES SUCKLING

98/100
YVES BECK

95/100
SASCHA SPEICHER

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER




ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN

# AUF DEM KALKOFEN RIESLING 2024

GESCHICHTE

Der Reiz des Zellertals als alte Kulturlandschaft, in der seit mehr als 1.000 Jahren ununterbrochen Weinberge bewirtschaftet werden, hat H.O. Spanier von Anfang an fasziniert. Mitte der 1990er Jahre erkannte H.O. Spanier das Potenzial dieser kargen Weinbergslagen und begann bald in die Region zu investieren. Diese Weine stehen für trockene Rieslinge aus historisch bekannten Parzellen mit hervorragendem Mikroklima und weinbaulichen Bedingungen, die den zukünftigen Herausforderungen gerecht werden und im Herzen wilder, unberührter Landschaften aus Kalksteinfelsen und Weinreben wachsen.

AUF DEM KALKOFEN

2023 wurde die Lage wieder als Premier Cru klassifiziert und seit dem stellen wir die Identität und Sichtbarkeit dieser fantastischen Parzelle wieder her. Kalkofen bedeutet wörtlich „Kalkofen" und bezieht sich somit auf den kalkhaltigen Boden, der hier vor Jahrhunderten gebrannt (gelöscht) wurde.

JAHRGANG 2024

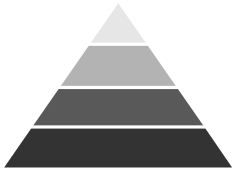
2024 war ein sehr klassisches Weinbau-Jahr und zum Glück wurden wir von den Frösten im Frühjahr weitesgehend verschont. Insgesamt war das Jahr sehr nass, was für uns aber kein Problem war. Wir sind in Sachen Ökologie so weit, dass die Resilienz unserer Böden und Reben uns permanent selbst zu überraschen vermag. Aufgrund unserer extrem aufwändigen Laubarbeit bekamen wir vollreife, wunderbare und kerngesunde Trauben. 2024 gab uns die Chance auf eine späte Lese und dadurch erreichten wir ein grosses Aromenspektrum.

VINIFIKATION

Das Besondere an Auf dem Kalkofen ist die lange Hefelagerung. Im Frühjahr haben wir den Wein einmal abgezogen, leicht geschwefelt und dann bis zur Abfüllung im Dezember 2025 auf der Feinhefe in 1200-Liter-Fässern gelagert.

GESCHMACK

Die Säure ist reif und fein, der Jahrgang sehr dicht. Die lange Hefelagerung verleiht dem Wein Komplexität, Tiefe und Lagerpotenzial. Ein Premier-Cru-Riesling mit dem klaren Selbstbewusstsein eines Grand Cru.



| FLASCHENGRÖSSE | ALKOHOL | SÄURE | VERSCHLUSS |
|---|---|---|---|
| 0,75 L | 12,5 % VOL. | 7,0 G/L | DIAM |

| RESTZUCKER | REBSORTE | BIO |
|---|---|---|
| 1,5 G/L | RIESLING | ✓ |