BATTENFELD SPANIER

VDP.ORTSWEIN
MÖLSHEIM CHARDONNAY ALTE REBEN
2024

94/100
Tension and minerally, with stony purity and fruit generosity. Amalfi lemons, oatmeal, citrus and apple blossoms on the nose. The palate is taut and refined, with a lovely mid-palate and a long, minerally finish. A village-level wine fermented in 500-liter puncheons, 30% new. Ryan Montgomery
JAMES SUCKLING

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER



VDP.ORTSWEIN

MÖLSHEIM CHARDONNAY ALTE REBEN 2024

HERKUNFT

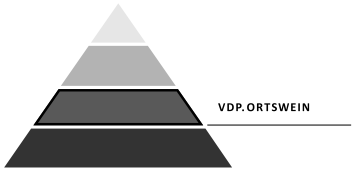
Der Mölsheim Chardonnay stammt aus dem Zellertal
Vor knapp 10 Jahren haben wir diesen Weinberg mit Chardonnay- Klonen aus dem Burgund umgepfropft, sodass der Chardonnay von fast 40 Jahre alten Rebunterlagen extrem profitiert.
Der Chardonnay wächst, wie all unsere Burgunder-Sorten, auf den kalkhaltigen Böden mit hohem Kalkmergel und Muschelkalkanteil und liegt geschützt am Hang.

VINIFIKATION

Von Hand gelesen und selektioniert wurde der Most spontan im Tonneaux mit Erst- und Zweitbelegung vergoren. Danach reift der Chardonnay bis in den Sommer auf der Vollhefe im Tonneaux, um dann im Edelstahl noch etwas Ruhe auf der Feinhefe zu haben.

GESCHMACK

Mit sattem Strohgelb strahlt er im Glas und duftet nach Trockenblumen, Kernobst, grünen Haselnüssen und frischen Kräutern. Im Antrunk verbindet er seine kompakte Struktur mit dichtem Extrakt und tänzerischer Frische. Am Gaumen baut er guten Druck auf und zeigt sich vielschichtig, komplex und mit enormer Länge.
Mit seiner dezent rauchigen Aromatik ein formidabler Begleiter zu einem klassischen Surf & Turf (gegrilltes Rinderfilet und Scampi) und natürlich köstlich zu gebratenem Fisch und Krustentieren.



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

RESTZUCKER	REBSORTE	GEBINDEGRÖSSE	BIO
0,6 G/L	CHARDONNAY	TONNEAUX	✓