BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN
C.O. STEINLINDEN LIQUID EARTH
2021

99/100

Liquid Earth stammt aus dem Lieu-dit Steinlinden, das aus kargen Kalksteinböden besteht. Er wurde im traditionellen 1200-Liter-Stückfass vergoren und ausgebaut. Wenn es darum geht, den Standort und die damit verbundene Beschaffenheit zu offenbaren, trifft das Bouquet genau ins Schwarze! Kreidige Noten geben den Ton an und werden von Zitronengras, Thymian und Pampelmuse umrahmt. Lebhaft und salzig im Auftakt wird der Wein von einer prägnanten und feingeschliffenen Struktur angeführt. Diese hat es geschafft, sich mit der vorhandenen Fülle zu umgeben, die die Ecken abrundet, um die Finesse, die Tiefe und die vielen Komponenten hervorzuheben, die zu seiner Größe beitragen. Mit einer unendlichen Länge und einer bezaubernden Vielfalt hebt sich der Wein über den Jahrgang und die Rebsorte hinaus. Dieser Wein erzählt, wer er ist und woher er kommt, mit dem Vorsatz, seine Größe zu untermauern. Ein gelassener, strukturierter, anhaltender und vor allem authentischer Wein!

YVES BECK

98/100

The 2021 Riesling CO Steinlinden Liquid Earth opens undeniably with soil. Moist limestone is front and center on the nose. As so often, this has a real affinity with its French limestone siblings. The nose has dispensed with fruit and started on its evolution; the palate speaks of utter freshness. This is superbly fluid with that wonderful Riesling texture that travels like a pliable, agile drop of water across the palate, staying intact, exuding deep limestone soil and ripe, smooth, clean-cut citrus fruit expressed as lemon oil. Beautiful depth and an undeniable aspect of saltiness make you believe you are tasting limestone. Utter concentration and superb length prove the point. Anne Krebihl

VINOUS

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER



ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN

C.O. STEINLINDEN LIQUID EARTH 2021

GESCHICHTE:
Der "C.O." wurde ursprünglich 2005 als Hochzeitswein für Carolin und H.O. 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.

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.

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. Zum ersten Mal in der Geschichte der Bordelaiser Négociants wurde 2022, damals mit dem 2017 CO, ein deutsches Weingut mit einem trockenen Riesling am berühmtesten Handelsplatz für Grand Vins weltweit vermarktet.

AUSBAU & GESCHMACK
Die Vergärung und der Ausbau erfolgt im traditionellen Stückfass und lagert bis zur Abfüllung im folgenden Herbst auf der Hefe. Nach der Abfüllung geben wir ihm die nötige Ruhe in unserem Reifekeller. Der CO Steinlinden ist reduziert auf Klarheit und Finesse – ein Monolith, aus dem die Zeit die Skulptur erst meißeln muss.



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

RESTZUCKER	REBSORTE	GEBINDEGRÖSSE	BIO
3,0 G/L	RIESLING	STÜCKFASS	✓