BATTENFELD SPANIER

ZELLERTAL COLLECTION - CALCAREOUS ORIGIN
C.O. STEINLINDEN LIQUID EARTH
2020

99/100

The 2020 Riesling CO Steinlinden Liquid Earth speaks of soil and deep limestone. Fruit takes second place on the nose of cool, earthy stone, with just a fringe of lemon. Yes, this is now five years old, but its evolution seems suspended in that cooling, profound freshness. The texture is chalky and has barely begun to evolve. The only thing that is obvious here is the limestone character and depth. The 2020 is anchored in stone and eternal lift with a savor that echoes long, making you want to take another sip.

VINOUS, ANNE KREBIEHL

18.5

The fruit for Liquid Earth is from an unclassified parcel that was named C.O Steinlinden with the 2019 vintage. This lieu-dit is found in the Zellertal Valley, between the grand cru sites of Frauenberg and Schwarzer Herrgo=. It's named aaer an olive tree species that takes root only in parRcularly chalky, rocky and nutrientrich soils. FermentaRon and ageing in tradiRonal 1,200-litre Stückfass. The wine is stored on the lees unRl bo=ling the following autumn. Aged for a further four years in the estate's underground, naturally cool 1,800-m2 maturaRon cellar before release on the Place de Bordeaux. There are wines that speak more of philosophy than pleasure, and seeing as this was originally conceived as a wedding wine, it's no surprise this is one of them. A powerful, Alsace-like density and insistent stoniness is infused with elegant maturity and an abstract character of salted lemons, quince and apple. The bold palate is built on a cubist-like approach, with mulRfaceted textures and sensory viewpoints,
highlighRng structure over flavour. Its raw energy transcends variety and style to reach dizzying complexity.

JANCIS ROBINSON, PAULA SIDORE

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 2020

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	✓