BATTENFELD SPANIER

VDP.AUS ERSTEN LAGEN
MÖLSHEIM RIESLING
2025

94/100
Still a bit closed, this has a citric character (think mandarin orange and bergamot). Very focused and cool in spite of the ripeness on the compact palate. Long, firm finish that's stillquitetightly wound. Will show a lot better in half a year.
STUART PIGOTT

17 +/20
Deeper-rooted than the Hohen-Sülzen, and both yellower and more compact in character. A flint nose of stone fruit and smoke. Full-bodied with intense acidity on the complex, fast-paced palate. Tightly coiled and far too young. Paula Sidore
JANCIS ROBINSON

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER



VDP.AUS ERSTEN LAGEN

MÖLSHEIM RIESLING 2025

VDP. AUS ERSTEN LAGEN

Die Trauben für die Weine der VDP.Erste Lage stammen in Rheinhessen aus erstklassigen Lagen mit langjähriger Historie. Sie sind die Botschafter der jeweiligen Ortschaften und verbinden streng selektioniertes Lesegut mit exzellentem und streng definiertem Ursprung. Die charakteristischen Böden der VDP.Erste Lage verliehen den Weinen ihren unverwechselbar eigenständigen Herkunfts-Charakter.

HERKUNFT

Unsere Mölsheimer Weinberge liegen vergleichsweise hoch und sind daher kühler als unsere Hohen-Sülzener Lagen. Tief verwurzelt in steinig-kargen Böden aus reinem Kalk mit nur geringer Humusauflage reifen die Trauben für den Mölsheimer Riesling gut belüftet dank der kühlen Winde des Donnersbergmassivs. So entstehen herkunftsgeprägte und solitäre Weine mit kristallinem, kühlem Charakter und mineralischem Tiefgang.

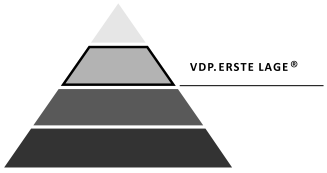
AUSBAU

Handgelesen und spontan vergoren, reifen die Weine bis zum folgenden Frühjahr im großen Holzfass auf der Feinhefe.

GESCHMACK

In strahlendem Gelb funkelt der Wein und zeigt sich diszipliniert in der Nase: Die Frucht steht klar im Hintergrund, es dominieren saline Noten nach nassem Stein und dezente Kräuternoten. Auch am Gaumen zeigt er sich steinig und karg als Repräsentant seiner Herkunft - die Böden, auf denen er gewachsen ist. Mit animierend herber Phenolik ist er im Antrunk straff mit immenser Spannung und hoher innerer Dichte. Die Frucht zeigt sich eher begleitend denn als Leitmotiv und untermalt den salinen Charakter dieses strukturell geprägten Weines.

Geben Sie gerade diesem Wein etwas Reife und er belohnt dies mit einem mehrdimensionalen Geschmackserlebnis. Toller Begleiter zum Seeteufel oder Steinbutt mit Beurre blanc und grünem Spargel.



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

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
3,0 G/L	RIESLING	✓