



BATTENFELDSPANIER

GRAND CRUS DES WONNEGAU UND AUS DEM ZELLERTAL, BIOLOGISCH-DYNAMISCH AUSGEBAUT VON H. O. SPANIER

Auf den kalkhaltigen und wasserspeichernden Böden rund um Hohen-Sülzen im Wonnegau und im Zellertal bewirtschaftete ich uralte Lagen, wiederentdeckte und neu belebte Grand Crus auf uraltem Kulturgrund. 1991, nach meiner Winzerlehre, habe ich ein selbständiges Weingut gegründet, das von Beginn an ökologisch gewirtschaftet hat. Die Wiederherstellung und Pflege der Bodenlebendigkeit ist mein wichtigstes Ziel, denn nur so kann das, was in der Zeit weit vor uns liegt und auch ewig nach uns kommt, schmeckbar werden: die Böden.

H. O. Spanier

ARBEITSWEISE

Die ökologische Wirtschaftsweise haben wir seit 2005 durch die Biodynamie erweitert und auf unseren beiden Weingütern zur Anwendung gebracht. Boden und Rebe nicht mit synthetischen Düngern zu belasten, leuchtet unmittelbar ein. Aber neben den Bodenprozessen, die die Fruchtbildung beeinflussen, gibt es die Lichtprozesse, deren Prägung vor allem durch das sich verändernde Klima immer größere Wichtigkeit zukommt. Das Ausbringen von Präparaten und Tees hat zu einer deutlichen Stärkung der Reben geführt. Ihr Wachstum ist gleichmäßiger und sie reagieren auf Hitze und Feuchtigkeit gleichmütiger, was Krankheiten und Überreife zu verhindern hilft.

Die Mitgliedschaft in der von Nicolas Joly gegründeten „Renaissance des Appellations“ ist Ehre und Auftrag zugleich. Der Gedankenaustausch mit anderen biologisch-dynamisch arbeitenden Winzern ist einer der wichtigen Pfeiler der Weiterentwicklung.

HERKUNFT

Unsere akribische Arbeit der letzten Jahre zeigt klar, dass herausragende Weinlagen einen „genius loci“ besitzen, der sich in den Weinen ausdrücken kann - das, was man heute gerne Terroir nennt.

Wir besitzen ausschließlich Weinberge in den besten VDP-ERSTEN & VDP-GROSSEN LAGEN. Um diesen Status Quo zu erreichen, wurden in den letzten 10 Jahren Flächen erweitert oder neu erworben, rekultiviert, neu gepflanzt und schonend in Ertrag gebracht. Der gesunde und stabile Zustand unserer Böden, die seit 1993 ökologisch und mittlerweile nach unseren Vorstellungen biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden, trägt entschieden dazu bei, guten Gewissens von echter „Herkunft“ sprechen zu können.

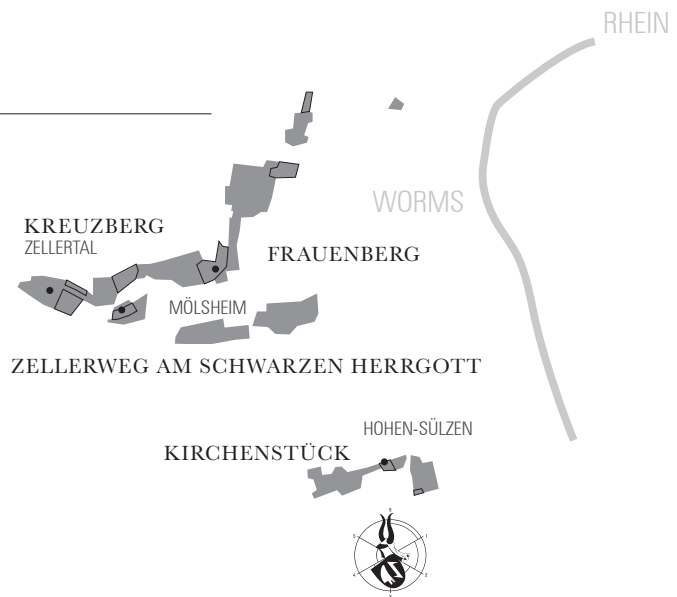


BATTENFELDSPANIER

LAGEN

VDP.GROSSE LAGE

- Frauenberg
- Zellerweg am Schwarzen Herrgott
- Kirchenstück



VDP.ERSTE LAGE

- Zellertal Kreuzberg (Pfalz)
- Mölsheim
- Hohen-Sülzen

WEINSTIL

[NO BULLSHIT JUST SULPHITES]

Unsere Weine vergären mit spontanen Hefen im Holzfass oder im Stahltank. Wir verzichten auf Additive und Polituren. Eine minimale Schwefelgabe schließt den Prozess der Weinwerdung ab.

Meine Weine loten den Raum zwischen Handeln und Loslassen, zwischen Ratio und Risiko aus. Jedes Jahr, fast jeder Tag ist ein Unikat im Weinbau. Als Winzer muss ich alles, was ich je gelernt und für sicher empfunden habe, in dem Moment, wo ich es anwenden will, schon wieder vergessen haben. Sonst bleibt kein Raum für Intuition.

Die Traube ist für uns der Dolmetscher, der unsere extrem vom Kalk geprägten Böden des südlichen Wonnegaus rund um Hohen-Sülzen, Mölsheim und im Zellertal in den Wein übersetzt. Und das ist, was mich interessiert: das jenseits der vergänglichen Frucht angesiedelte Aromenspektrum der Steine und des Bodens. Tanzende Mineralien. Salziger Herkunftscharakter. Das gilt für den Riesling, den Weißen wie den Roten Burgunder (Pinot Noir), die in unserer Heimat gleichermaßen ihren idealen Standort finden.



BATTENFELDSPANIER

VOM RAUM IN DIE ZEIT

Unser neu geschaffener Reifekeller, der in Hohen-Sülzen in den Berg gebaut wurde, dient ausschließlich dazu, unseren Weinen eine ausgedehnte Reifephase und Lagerung unter perfekten Bedingungen zu ermöglichen.

Reife braucht aber nicht nur Zeit, sondern auch ideale Bedingungen. Daher haben wir uns entschieden, nicht nur einen unterirdischen Reifekeller zu bauen, sondern die Eigenschaften eines Naturkellers nachzuempfinden und weitgehend auf Zusatzstoffe im Beton zu verzichten.

Wir wollen in Zukunft noch mehr Late Release Weine so spät wie möglich nach einem langen Hefelager abfüllen. Jeder Wein, der nach Jahren der Reifung unser Weingut verlässt, erhält eine gesonderte Auszeichnung auf dem Etikett, um die Garantie unter idealen Bedingungen zu dokumentieren.

Unseren Weinen Jahre der Ruhe auf unserem Weingut zu gönnen, den Weingenuss zu entschleunigen und nach dem Fokus auf die Lagen-Provenienz wieder Zeit und Reife erlebbar zu machen, war unsere Vision.

FAKTEN

INHABER: H. O. Spanier und Carolin Spanier-Gillot

KELLERMEISTER: H. O. Spanier

FLÄCHE: 34 Hektar

PRODUKTION: 150.000 Flaschen

TERROIR: Kalkstein

REBSORTEN: 70% Riesling, 18% Pinot Noir/ Pinot Blanc/ Silvaner/ Chardonnay

Ökologisch zertifiziert - DE-Öko-039, Deutsche Landwirtschaft

Biologisch-dynamisch - Renaissance des Appellations

VDP:WEINGUT seit 2008



BATTENFELDSPANIER

AUSZEICHNUNGEN

GAULT MILLAU WEINGUIDE 2020
2018 Zellertal Kreuzberg „Versteigerung“
99/100 Punkte

GAULT MILLAU WEINGUIDE 2020
Battenfeld Spanier - 5 Trauben „Aufsteiger“ Weltklasse-Weingut

VINUM WEINGUIDE 2018
Winzer und Winzerin des Jahres

FEINSCHMECKER WINE AWARDS 2016
Kollektion des Jahres

H. O. Spanier ist Mitglied der "Académie Internationale du vin"

MITEINANDER ♀♂

Wir führen zwei Weingüter gemeinsam: Carolin und H.O., BattenfeldSpanier und Kühling-Gillot, Rheinterrasse und Wonnegau, Kalk und Schiefer, Rebe und Boden, Natur und Kultur, Architektur und Lifestyle. Unser Ziel als Winzerpaar ist es, den Durchgang des Weins vom Raum in die Zeit schmeckbar zu machen. Die ökologische Wirtschaftsweise wurde seit 2005 durch die Bio-Dynamie erweitert, die wir als ein großes Miteinander verinnerlicht haben.

KONTAKT// VERKAUF CAROLIN SPANIER-GILLOT & FRANK SCHUBER

BATTENFELDSPANIER

Bahnhofstraße 33
67591 Hohen-Sülzen

FON +49 6243 906515
FAX +49 6243 906529

MAIL kontakt@battenfeld-spanier.de
WEB www.battenfeld-spanier.de

