

Grüner Sylvaner QbA

Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland



Kategorie:	Weißwein, BIO
Rebsorte:	Grüner Silvaner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, ätherische Kräuternoten
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 41 39

Charakteristik

In der Nase entfalten sich Aromen von Grapefruit, Stachelbeere mit kräutrigen Anklängen frisch und animierend. Am Gaumen intensiv duftende Blüten und hochreife Birnen begleitet von einer Spur Erdigkeit. Schönes Zusammenspiel von angenehmer Mineralik und feiner Säure.

Klima/Terroir

Der Wonnegau zählt zu den niederschlagärmsten Regionen Deutschlands, da der Donnersberg und Ausläufer der Vogesen Regen abhalten. Die 28ha Rebfläche sind geprägt von kalkhaltigem Mergel, Buntsandstein und sandiger Löss.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst. Anschließend werden sie bei kühlen Temperaturen langsam und überwiegend spontan in Edelstahl tanks vergoren.

Das Weingut

Bereits 1991 gründete Hans Oliver Spanier im Alter von 20 Jahren sein eigenes Weingut und stellte es 1993 auf ökologischen Weinanbau um. Die heutige Form des Weinguts entstand durch die Vereinigung mit dem benachbarten Weingut Battenfeld. Seit 2007 arbeitet der leidenschaftliche Winzer biodynamisch. Das etwa 28 Hektar umfassende Weingut liegt in der Gemeinde Hohen-Sülzen nahe der Stadt Worms. Das Portfolio ist übersichtlich in drei Stufen gegliedert - von Gutsweinen über Ortsweine bis hin zum Großen Gewächs.



BATTENFELDSPANIER

