

Spätburgunder QbA

Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland



Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, konzentriert
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch oder Wild und edlen Pilzgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 04 32

Charakteristik

Sehr burgundisch wirkend besitzt der Wein Frische und Geradlinigkeit. In der Nase Aromen nach roten Beerenfrüchte und etwas Cassis. Die dunklen Früchte sind mit feinen Kräuteraromen unterlegt. Am Gaumen saftig und erfrischend, absolut trocken und mit feiner Würze.

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, überwiegend spontan (80 Prozent) in Edelstahltanks und Barriques vergoren und ausgebaut.

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

