

PRESSESPIEGEL

2009

BATTENFELDSPANIER



Kontakt:

Bahnhofstraße 33
67591 Hohen-Sülzen

www.battenfeld-spanier.de

Wo, bitte schön, liegt Hohen-Sülzen?



„... Hans Oliver Spanier ist einer der önologischen Trendsetter...“

Auch mit der Architektur seines Weinguts stellt H. O. Spanier sich entschieden gegen die Rheinheissen Klischees

Von Christian Goldenboog

„Wer im Herbst 2008 Mut gebracht und seine Geduld voll ausgereizt hat, ist mit sehr guten Weinen belohnt worden“, lautet das Fazit von H. O. Spanier zum Jahrgang 2008 aus Hohen-Sülzen. Schön und gut, aber wer ist eigentlich Hohen-Sülzen?

Hans Oliver Spanier vom Weingut „BattenfeldSpanier“ ist einer der önologischen Trendsetter in der Weite zwischen Worms und Alzey; in Rheinhessen also, dort, wo sich dem nachmittäglich flirrenden Auge des Autobahnfahrers derart viele weilige, mit Reben vollgeproppte Täler auftun, dass man unwillkürlich zur Frage genötigt wird: „Wie-so wird ausgerechnet hier soviel Wein angebaut?“

„Kann ich Ihnen auch nicht erklären“, antwortet H. O. rhetorisch. Rheinhessen ist mit über 26 000 Hektar und einem Viertel der deutschen Gesamtanbaufläche das größte Weinbaugebiet der Bundesrepublik. Es erstreckt sich von Bingen und Mainz bis südlich von Worms und bringt Massenweine wie die klebrige Liebfraumendel oder den Schwarzen Turm hervor. Vor allem in den USA und in England werden diese millionenfach verschickt. In Rheinhessen wird also

der Ernte fahren dann fünf Tankwagen à 20 000 Liter in die nächste Kellerei. Wer's trinkt, wird selig. Der Winzer bekommt für den Liter ungefähr 80 Cent. Niemand muss unter diesen Bedingungen anspruchsvolle Weine produzieren. Kein Wunder also, dass Rheinhessen seit den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts bei Weinkenner:innen zumeist ein verächtliches Gesicht erzeugte – aber irgendwann, so H. O., sei die Blase geplatzt: Eine junge Generation, die alles vorantreiben wollte, riss das Steuer herum, angeführt auch durch intensive Auslandsaufenthalte. Inzwischen avancierte Rheinhessen zusammen mit der Pfalz zum spannendsten Weinanbaugebiet Deutschlands. Weingüter wie Wittman in Westhofen, Keller in Flörsheim-Dalsheim, Wagner-Stempel in Siefersheim oder Bruder Dr. Becker in Ludwigshöhe stehen für eine neue Qualität. Nebenbei bemerkt: Rheinhessen gehört seit 1945 zu Rheinland-Pfalz. Frankreich hatte sich das Gebiet 1797 einverleibt, 1816 wurde es der Provinz Hessen zugezählt und 1818 dem Großherzogtum Hessen-Darmstadt angegliedert.

„Und Sie waren im Burgund?“ – „Nein, meine Frau war dort“, antwortet H. O. und erzählt von seiner Zeit als 18-Jähriger. Damals habe sein Vater väterlich-rheinheissisch

Unter Weinliebhabern hat Rheinhessen wieder einen guten Klang. Junge Winzer setzen auf Deutschlands stärkste Region

Stars des Jahrgangs 08 in Rheinhessen

- BATTENFELD-SPANIER HOHEN-SÜLZEN RIESLING TROCKEN 2008**
■ Dieser kräftige Wornegauer Bursche besticht durch seine Opulenz und Mineralität. Zur typischen Rieslingfrucht kommen im Gaumen interessante kräuterige Aromen hinzu. Dazu passt eine gebackene Forelle.
- KÜHLING-GILLOT NIERSTEIN RIESLING TROCKEN 2008**
■ Der Rote Hang in Nierstein ist eine berühmte Lage: Ein Steilhang am Rhein aus sogenannten Rotliegenden, ein Gestein, das Mineralität in den Wein bringt.
- WAGNER-STEMPEL SIEFERSHEIMER RIESLING „VOM PORPHYR“ 2008**
■ Bei diesem Ortsteilung schmeckt man geradezu die alten Rebstöcke, von denen die Trauben stammen: Kräftige Pfirsicharomen und eine mineralisch-salzige Note dominieren den Gaumen. Schon jetzt sehr gut trinkbar, aber wer noch ein Jahr warten kann, wird mit einer exzellenten Vollmundigkeit belohnt.
- WITTMAN RIESLING TROCKEN 2008**
■ Seit Jahren nun gehören die Kollektionen

charakterisiert H. O. seine eigene Methodik. Dann hält er einen fünfminütigen Vortrag über den Jahrgang 2008, was er schon damals hätte besser machen können, wenn er das Wissen und die Erfahrung von heute damals schon gehabt hätte, um dann auf die Eigenarten des rheinhessischen Terroirs einzuschwenken: Überwiegend fett seien die Böden, vom Löss geprägt, sehr kalkhaltig, was dem Riesling eine interessante, wenn nicht gar kuriose salzhaltige Note verpassen kann.

„Aber wenn man sich diese gewellte, hügelige Landschaft so anschaut – wo ist die Besonderheit?“

„Genaue.“

„Na ja“, sagt H. O. und zeigt mit dem Finger gen Osten. „Wenn Sie da jetzt hinüberschauen, richtig spektakulär ist das nicht. Da entstehen durchaus schmackhafte Basisweine, das ist es aber dann.“ Spanier würde es erst, wenn stramme Abbruchkanten das Eiserloch aufbrechen – das sei das Salz in der hügeligen Suppe, wenn der pure Kalkstein aus dem Boden tritt – wie auch im Burgund.

Und überhaupt: Hohen-Sülzen ist seiner besten Lage Kirchenstück: Man sitze hier regelrecht in einer Döse, die vom Palzer Wald her die Region mit einem leichten Wind versorgt. Charakteristisch

2007 dagegen war gut, wenn man denn die Trauben nicht zu früh geerntet hat. Es gab Winzer, die nach den geringen Erträgen von 2006 kein Risiko eingegangen sind. Angst vor Regen und Pilzfall halten und froh waren, endlich einmal wieder ausreichend Wein im Keller zu haben. Vermutlich müsse man, so H. O.'s Ratschlag, beim Reifepotential anpassen. Eines seiner Mottos lautet: „Winzer sind wie Priester. Sie wissen alles, können es aber nie einsetzen, weil der da oben immer was anderes vorhat.“ Und so war 2008 wieder alles anders. Bis zum 20. September hatte es vom Reifeverlauf der Trauben ein neues 2008 werden können: „Beim früh reifenden Müller-Thurgau hatten wir Bortrytis, die Grauschimmelkrankheit, aber das hat die Wand gewackelt hat.“

Dann, unplotzlich, rauschte am 25. September Kahlfröhen hitzartig stürzten die Temperaturen von 25 Grad Celsius auf zehn hinunter. Was gut für die Trauben war, bescherte H. O. ein Problem, schließlich war die 80-köpfige Le-

Trauben aus diesem Jahr. Um ihn herum gab es Kollegen, die hatten ihre komplette Lese schon vor Tagen beendet, als die H.-O.-Mannschaft eigentlich loszulegen begann. Beton cool sei er auch nicht – aber vom Prinzip gehe es immer um den optimalen Lesezeitpunkt: Eine goldgelbe Rieslingtraube sieht schön aus, hat auch viel Zucker, aber für einen ex-

zellenten Wein reicht es halt nicht. Je länger die Traube am Stock hängt, umso größer werden – erst dann kommt jener Tück Konzentration hinzu, den ich für meine Spitzzerweine benötige.“

Wer aber diese in der Diaspora kaufen will, trifft in Hohen-Sülzen nur auf ein lapidares Schild: „Kein Weinverkauf“. Dieser Winzer ist lieber im Wingerl und hat absolut keine Lust, seine anspruchsvollen Gewächse einer „Mainstreamgepolten Kundenschaft zu erklären. Immerhin findet ein Verkauf beim Weingut Köhling-Gillot im 40 Kilometer entfernten Bodenheim statt. Wie überall in der europäischen



Caroline und Oliver (genannt „H.O.“) Spanier

trifft in Hohen-Sülzen nur auf ein lapidares Schild: „Kein Weinverkauf“. Dieser Winzer ist lieber im Wingerl und hat absolut keine Lust, seine anspruchsvollen Gewächse einer „Mainstreamgepolten Kundenschaft zu erklären. Immerhin findet ein Verkauf beim Weingut Köhling-Gillot im 40 Kilometer entfernten Bodenheim statt. Wie überall in der europäischen

Diners Club Magazin, August 2009

Die jungen wilden Winzer

„... „Save water, drink wine“, heißt das animierende Motto der Spanier-Gillots...“

Giro XIII – ein eleganter, fressenreicher Roter, voller Waldfrüchte und Cassis und zarten Röstaromen der Eichenholzfässer

DER STEINIGE WEG



Wein wie vor 100 Jahren! Und nicht auf dem Altar der Fastfood-Gesellschaft geopfert. Das Winzerpaar Hans-Oliver Spanier und Carolin Spanier-Gillot wagt im Zeitalter der Weichel-Weine selbstbewusst die Evolution im Rückwärtsgang. Manfred Lürer begeistert sich für die markante, mineralische Charakterstärke jenseits eines Retro-Modernismus.

Wie so oft liegt das Schicksal seltener Kulturformen in den Händen weniger.

Bereits seit den 1970er Jahren werden bewusste Rückgriffe oder Zitate auf vergangene Zeiten, Stile und Epochen als Phänomen der anbrechenden Postmoderne gedeutet. So gesehen leben wir in der Zeit „nach“ der Moderne, wo das „Immer-Höher-Schneller-Weiter“ einer auf Leistung und Innovation getrimmten Wegwerfgesellschaft einer prinzipiellen Offenheit weicht. Diese Offenheit zeichnet auch die besten Winzer aus, die das Gegenwärtige „schreit vorwärts“ sind, die kann einmal den

„... Manfred Lürer begeistert sich für die markante, mineralische Charakterstärke jenseits eines Retro Modernismus...“

Nichts ist etabliert in einer Welt, gar in der Vergangenheit, wo als neue Kulturschicht, die Aufnehmen, die Stücke ein neues Leben und Ursprung bedient. Da scheint das Credo des rheinischen Winzerpaars Carolin Spanier-Gillot aus Bodenheim und Hans-Oliver Spanier aus Hohen-Sülzen „Wein wie vor 100 Jahren“ fast wie ein Fettschmelz. Doch die Pointe geht viel tiefer.

Retro ist schon seit geraumer Zeit Trend und Gegenrend. Retro als Gegenpol zum Fortschrittsglauben. Retro in Themenfeldern, in Vergnügungsparks, als Hommage an Elvis Presley, an Raymond, Bandenführer, Alibi, Old Time, Pink Floyd, Exotica, Lounge, Funk und Psychedelia. Retro ist allgegenwärtig: im Automobilbau, in der bildenden Kunst, bei Staubsaugern und Toastern – und auch im Wein. Nur also gerne rekurriert man auf die Blütezeit der deutschen Weine vor 100 Jahren – und fordert dann doch die Rebellen im Weinberg mit Herbstzeiten und dem Wein im Keller mit Käse. Heraus kommen dann im selbstgefälligen „Retro-Modernismus“ müde Allerweltsprüche, beiläufige Winchi-Waschi-Floskeln und fruchtbombige Tutti-Fruitti-Weichersüßholzwassermisere. Radikal dem entgegen steht der eingefleischte „Retroker“ Hans-Oliver Spanier.

„Jüngere Lust, Stein, Elgemin, Wissen, Ich, Mythos, Terros, Weine“ – so lauten die Schlagwörter, mit denen der Hohen-Sülzener Weinkultur definiert. Eine Geschichte geht es, eine Story, deren Beginn bereits die Basisweine erzählen.

Es ist aber nicht die bereits tausendfach erzählte Geschichte vom jungen Winzer und den alten Reben, sondern vielmehr die von wahrhaft großen Weinen, die selbstbewusst Statur zeigen, anrühren, überraschen, gar provozieren; weil sie das gewohnte Geschmacksklischee herausfordern. „Große Weine werden aus Angst gemacht“, sagt „H. O.“ – tatsächlich bewegen sich die flüssigen Linkse immer an der Grenze. An der Grenze zwischen Halten und Loslassen, zwischen Risiko und Risiko. „Wenn du Ende Oktober beschließt, noch nicht zu ernten, weil die Trauben noch immer einen Tick an Aroma fehlen, dann ist es das gleiche, wie wenn du im Sommer ein bisschen zu früh erntest.“

vielleicht gefährt sind. „Ich präferiere einen reifen Sekt, der sich erst später erschließt. Die fruchtigen Aromen der fruchtigen Aromen von Pfirsich und Aprikose interessieren mich nicht. Ich möchte gerade zu dem Zeitpunkt ernten, wo die Beerenhaut anfängt, sich zu zerreißen und ganz andere, kräutrig-würzige, mineralische Noten freigelegt.“ Erst das sei der Geschmack des „Terros, das sind tanende Mineralien. Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben „Liquid Earth“.“ Genau das ist Lizenz für Spanier. „Wenn du nach 24 Stunden Maischbestandzeit hingehst und schmeckst die Trauben in die Presse und das Kellerhaus ist voll mit denen, dann ist das beglückend und groß, dann weißt du, wie cool das ist!“

Die Geschichte des großen Rieslings geht für H. O. also immer über die Frucht hinaus. Und diese Geschichte hat wesentlich mit einer Epoche um die vorletzte Jahrhundertwende zu tun, als der deutsche Wein in seiner Blütezeit stand. Spanier studierte alte Pestillen und Bücher und beschäftigte sich mit der Frage, wie Wein damals gemacht und gemessen wurde. „Aufzeichnungen von 1807 und 1808 betreffen, dass Riesling erst Mitte November geerntet wurde. Mindestens 20 Stunden Maischbestandzeit waren obligatorisch, dadurch bekamen die Weine Phenole, die ihn in der Jugend unzugänglich für die Lagerung aber stabil machten. Ausgebaut wurden die Rieslinge in alten Holzfässern, wo sie lange auf der Hefe



reifen. Schließlich wurden die Weine wie im auf die Erste folgendes Jahr, sondern mindestens erst drei, vier Jahre später getrunken.“ Das waren ganz andere Kaliber als die fruchtbetonten Weine-Büchchen und hinten-in-Rieslinge, wie sie heutezutage en vogue sind!

Genau das gilt auch für die aberraubenden, aufregenden Weine von Kühlung-Gillot – dem mittlerweile führenden Winzerpaar am Roten Hang. Hier führt Carolin Spanier-Gillot die Regie. Sie setzt auf Entschleunigung. „Das Besondere am Riesling ist die Spannung zwischen Frucht und mineralischen Aromen des Bodens. In dieser Kombination von Sekt, also Stein und Schere beziehungsweise Frucht, liegt das Faszinierende.“

Die Basisweine der „Quintessenz“ umschmeicheln selbst dem abgeforderten Gaumen und ein Riesling Ostweins wie der Nierstein schleudert Mineralien und unwichtige Riesling-Energie an den Gaumen. Bereits hier zeigt sich der enorme Fortschritt der Öko-Kultur: Seit 2004 werden die Weinberge ökologisch bewirtschaftet und seitdem sind sie noch vitaler und ausdickender geworden. „Lebendige Weine kommen nur aus lebendigen Böden“, sagt H. O. selbstbewusst, und davon können die organischen Großen Götter.

Das auf der Spitze der Nähnadel ausbalancierte Petterthil ist die seitliche Welle des Urmeins, das vor 35 Millionen Jahren das Münster Becken bedeckte. Der in der Tat dillige Oberrhein gibt die Basis für die Bildung des Roten Hangs. Fr ist so dicht

Dies sind die derzeit vielleicht faszinierendsten Rieslinge am Roten Hang, die in Hohen-Sülzen ausgebaut und spontan vergoren werden. Ebenso faszinierend ist der stilistische Unterschied zu den Battenfeld-Weinen, die mit ihrer unorthodoxen Freigängigkeit und schillernden Opulenz und tiefenbohrenden Staffeln eher an Pfälzer Gewächse erinnern. Die Weine von Carolin Spanier-Gillot sind schlanker, filigraner, sehnsüchtig, vielleicht auch einem Tick mondäner, während H. O. auf seinem eigenen Gut unermesslich radikal, mit voller dicker Fülle zur Sache kommt. „Wir bewegen uns hier fernab der Normalkultur, weit weg von dem, was jeder so landläufig kennt!“

Wie bei Kühlung-Gillot sind bereits die Basisweine eine echte Visitenkarte. Der Urbesitz setzt Maßstäbe, und Ostweine wie Hohen-Sülzen (süßig, würzig, kein bisschen schwer oder aufdringlich) und Mühlheim (rauchig, kühl, mit feinsten Noten) füllen jeden Winkel des Mundes mit Wohlfühlgeschmack. Die Großen Gewächse sind ausgewogene Schönheiten: Das Kirchenstück ist anfangs ein Charmeur, der den Kopf dreht; mit Notizen von reichlich Ananas, frisch getrockneten Mineralien und auch Rosenblüten im Marschgeschmack zeigen sich nach und nach die starken Parkkastanien des südlichen Rheinweins. Die Weine fülle und Freigängigkeit dieser offenen Gartenlandschaft und im Untertönen der weiche Kalk, den man zwischen den Fingern zerreiben kann.

Der Frauenberg ist spöttisch abwendend, puristischer, mineralischer, fetter. Hier kommt die Philosophie von H. O. vielleicht am transparentesten zum Ausdruck: das Gegenteil von einem Fruchtzwang, eine Wagenladung prunkender Kräutermisere, kühler tabakiger Aromen, stahliger Mineralien. Groß! Nur noch getropft von dem Riesling-CD von den ältesten Rebstocken, die per Hand markiert und ausgedünnt und deren Beeren am Trockenstich nochmals aussortiert werden. „Wie eine Trockenreife-Maximale. Aber trocken ausgebaut.“ Der CD ist eine Cuvee verschiedenster Winzerpaare, minimalmaximal vinfiziert. Versteht auf Lagerfähigkeit und Historie zugunsten des Reifepotenzials (nach 20 Jahre und mehr), keine Restzuckerkontrolle, totaler Verzicht auf verkaufbare Mengen, was das gesündere und absolut selektionierte Traubenmaterial wandert in den Wein, am Selektionsletzte Einzeltraubenkontrolle. „Der CD ist kein Lagenwein“, sagt Spanier-Gillot, „sondern ein Generationenwein. Einmal produziert auf einer Hachttausend und Wein für die folgende Generation. Während die Großen Gewächse die Raumkonstellation betonen, liegt der CD ausschließlich auf der Zeitachse.“

In einer westlichen Welt der Jahrtausende alten Leistungsopferung, die sich immer schneller um sich selbst zu drehen scheint und immer mehr Existenz verliert, bedienten Retro-Weine das Gefühl von Sicherheit und Geborgenheit. So gesehen ist die Hinwendung des rheinischen Ehepaars zur Tradition der Urgründer das genaue Gegenteil von Retro. Diese Weinkultur provoziert, rührt an, schreift auf und hilft an den Grundfesten unseres gesellschaftlichen Geschmacks. Doch genau das sind die Ingredienzien wahrhaft großer Weine.

„Ich werde immer nachdenklicher“, sagt Spanier. „2009 ist mein 29. Jahrgang in Eigenregie. Erst ab jetzt geht es los, ich werde immer philosophischer und reflektierender. Große Weine haben auch was brutales. Sie sind nicht auf Größe und Verderb gewollt – wie viele der hochgejubelten Super-Souvenire. Da wird alles extrem aussortiert, das hat etwas extrem Angestrengtes, da fehlt die innere Spannung. Die besten Burgen wie Coche-Ouren hingegen haben etwas Geniales. Wie große Rockmusik, die mit einem einfachen Riff auskommt.“

Tatsächlich ist das Winzerpaar in den letzten Jahren ein sehr stringenter Wirt geworden. 2002 war der erste eigenverantwortliche Jahrgang von Carolin Spanier-Gillot und 2004 der erste Jahrgang in dem Petterthil und Rotenberg in Hohen-Sülzen ausgebaut wurden. Seitdem änderte sich der Kundenstamm bei Kühlung-Gillot komplett, denn der 100-er Ständer sich kopierten Hügelflächen zu eigenständig produzierten Gewächsen. Früher haben die Weine mehr Frucht gebracht, wurden ganztraubengreiser und reinerzuehrt. Dann kam 2004 die Umstellung auf Öko. Die Weine wurden spontan vergoren, bekamen Maischbestandzeit – und zeigten bis dato unbekannte aromatische Dimensionen, die die steinigere Schätze des Roten Hangs erst so richtig zum Leuchten brachten. Und das ist kein Retro, das ist kein Pro-Art, das ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.

Das ist die vierte Dimension der Lässigkeit und Intuition!

VivArt SERVICE
Wingart Battenfeld-Spanier, Junfermannstraße 11
 47891 Hohen-Sülzen, 06243 96013
 www.battenfeld-spanier.de
Wingart Kühlung-Gillot, Omischstraße 21, 55284 Bodenheim
 06233 2333, www.kuehlung-gillot.de

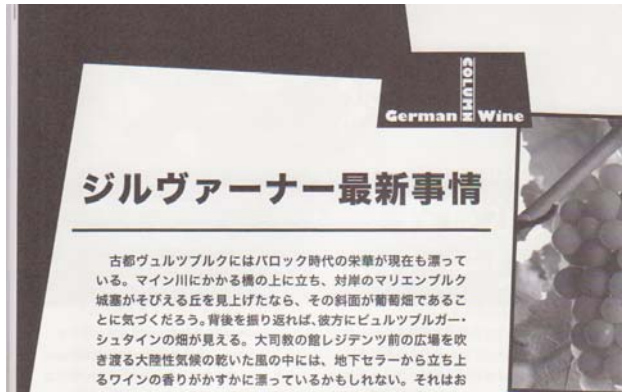
„... Das ist die vierte Dimension der Lässigkeit und Intuition...“

schiedenen Parameter reduziert die Fruchtaromen – ohne sie zu negieren – zugunsten der Steinaromen. Entschleunigung eben. Und Reife nicht als ein Abbauprozess von Frucht, sondern als ein Reifungsprozess des Steins.“

Seit Jahren leisten Roten Gillot und seine Tochter Carolin Spanier-Gillot Pionierarbeit am lange vernachlässigten Roten Hang. Sie wickeln die Roten Gillot in mühsamer Handarbeit ein, bis sie völlig reifes Fruchtstück am Oberrhein. Die ausgebackten Reife sind dünn, lebendig und wunderbar ausgewogen. Haben aber auch das Rückgrat für eine lange Reife.

PRESSESPIEGEL 2009 Battenfeld-Spanier III

Syokuraku, Juni 2009



„... Einer der jungen Wilden: HO Spanier aus Rheinhessen...“

Jilvauer 350 Jahre

Jilvauer, der in Franken zu Beginn des 17. Jahrhunderts eingeführt wurde, ist seit 1639 bekannt. Kattolik und Protestantische Herrscher kämpften um die Kontrolle über die Region. 1648, nach dem Dreißigjährigen Krieg, wurde die Region unter österreichische Herrschaft gestellt. Die Jilvauer-Rebe wurde von Österreich nach Franken gebracht. Die Rebe wurde in der Region Jilvauer-Rebe (heute Jilvauer) kultiviert. Die Rebe wurde in der Region Jilvauer-Rebe (heute Jilvauer) kultiviert. Die Rebe wurde in der Region Jilvauer-Rebe (heute Jilvauer) kultiviert.

2009年4月26日、マインツの全米VDP試飲会(VDP Weinbörse)にて、右に立つのはバッテンフェルト・シュパニア-醸造所のハンス・オリヴァー・シュパニア氏。2007年に有機からバイオダイナミに切り替え、リースリングはもとより良質なJilvauer-を醸造している。

FERRARI
METODO CLASSICO



BATTENFELDSPANIER



Superior, August 2009

Idee von Koppert Cress. **Lachstartar mit Sechuan Cress, Sakura Cress sowie Limon Cress und Rock Chives** in Olivenöl. Koppert Cress ist ein Gartenbauunternehmen, das sich auf die Produktion von Mikrogemüsen spezialisiert hat. Dazu gehören auch die zuvor genannten Kressesorten. Eine weitere Spezialität ist der **Shiso Purper Essig** (links) mit seiner intensiven purpurnen Farbe, hergestellt aus der **Shiso Purple Cress**.

Als sommerliche Weine empfehlen sich Weißburgunder. Durch ihre nicht zu lauten Aromen sind sie wie geschaffen zur leichten Sommerküche. Wie elegant und doch ausdrucksstark Weißburgunder schmecken können, beweisen Winzer und Kellermeister in Baden, wo die Sorte vermehrt Einzug hält. Leicht und beschwingt, fast schwebend erlebt man den 2008 Durbacher Bienengarten Weißburgunder Kabinett aus der tiefgründigen Lage Auggener Letten vom Winzerkeller Auggener Schäf. Und Bernhard Jägle, Inhaber des Weinguts Jägle in Kenzingen im Breisgau, sieht seine Weißburgunder von Frische, Esprit, Eleganz und Volumen geprägt, entsprechend elegant und feingliedrig ist sein 2007 Weißburgunder trocken. Aus Rheinhessen (Hohen-Sülzen) von BattenfeldSpanier sind diese beiden Weißburgunder: 2008 Gutswein (Aromen von Birne und Quitte, perfekte trockene Balance) und 2008 Hohen-Sülzen: vollreifer Fruchtekorb, Anklänge an Ananas und getrocknete Mandarinschalen, unterlegt mit einem Hauch Banane, fein-würzige Cremigkeit. Weiter in den Rheingau: Die spielerische Eleganz des Weißburgunders und der kräftige Körper des Chardonnay bilden im 2007er Schloss Reinhartshausen „Von der Insel Mariannenaue“ ein harmonische Einheit: Bouquet von Wiesenkräutern, Zitrus und Honig, feine Mineralität. Der zweite Rheingauer ist ein trockener Blanc de Blancs von Balthasar Resch mit zartem extraktreichem Duft, leicht nussig, etwas Schmelz gepaart mit wenig Säure.

„... Weißburgunder Gutswein, Aromen von Birne und Quitte, perfekte Balance...“

Eigen-Ganz ete trocken sowie

Kontakt:
Battenfeld-Spanier
Bahnhofstr.33
67591 Hohen Sülzen
www.battenfeld-spanier.de

Pressestimmen 2009/ 2010 Battenfeld-Spanier

Gault Millau 2010 : 3 ROTE Trauben, d.h. heißer Anwärter auf 4 Trauben

„Unberührt von jeder Winzer-Eitelkeit feilt Hans Oliver Spanier kompromisslos an seinem originären Stil mit überwiegend spontan vergorenen Weinen (...) Nach dem Volltreffer 2007 brilliert der Betrieb auch im Jahrgang 2008.“

Gerhard Eichelmann, Deutschlands Weine 2010 : 4 Sterne

„Die Großen Gewächse führen eine starke Kollektion mit kraftvollen und reintönigen Weinen ins Feld.“

Die Großen Gewächse in der Einzelbewertung

- Nieder-Flörsheim Frauenberg Riesling trocken Großes Gewächs

wein-plus (Marcus Hofschuster): **91 Punkte**

„Sehr präsenter, deutlich hefiger und tabakiger Duft nach teils kandiertem Steinobst, Brotgewürzen und Zitrusfrüchten mit frischen, süßlichen Kräuteraromen und steiniger Mineralik. Sehr saftig im Mund, viel reife, eingemacht wirkende Mandarinen-Steinobstfrucht, feine, lebendige Säure, hefige Töne und süßliche Kräuteraromen am Gaumen, auch wieder etwas Tabak, deutliche, etwas salzige Mineralik, Kandisaromen, ganz leichter Gerbstoff, gewisse Tiefe, sehr guter Abgang.“

Gault Millau **92 Punkte**

Gerhard Eichelmann: **91 Punkte**

Falstaff (Peter Moser): **90 Punkte**

Jancis Robinson: **18 Punkte**

“massive concentration of fruit and minerality”

- Hohen-Sülzen Kirchenstück Riesling trocken Großes Gewächs

Falstaff (Peter Moser): **90 Punkte**

„Mittleres Gelbgrün. In der Nase einladende Ananas und Mangonote, feiner Blütenhonig, zart nach Kokosflocken, attraktives Bukett. Am Gaumen kraftvoll, stoffig-süße Tropenfrucht, darunter zitronige Nuancen, dezenter Restzucker, gut integrierter Säurebogen, im Finish nach Maracuja, Ananas, bereits zugänglich, zeigt eine gute Länge, betont salzig-mineralisch im Nachhall.“

Gault Millau **90 Punkte**

Gerhard Eichelmann: **90 Punkte**

wein-plus (Marcus Hofschuster): **93 Punkte**

Jancis Robinson: **18 Punkte**

“very powerful, great concentration, very long”