

## Weißer Burgunder „R“ trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DRH021018

### Hier ‚R‘-ockt der Weißburgunder!

H.O. Spanier spricht vom „intellektuellen Kulturwandel“, den wir in der Welt des Weins durchleben. Ein wunderbares Beispiel ist die Reserve-Version seines Weißburgunders. Wer Hans Oliver kennt weiß, dass er kein Freund plakativer Frucht ist. Selbst beim Riesling sieht er die jugendlich primärfruchtigen Aromen als eine Übergangsphase an, bis die Steinigkeit hervortritt. Und er liebt natürlich auch die großen Weine des Burgund. Mit dem Weissburgunder ‚R‘ gibt es nun eine Cuvée, die sich stilistisch daran anlehnt. Hierbei handelt es sich um ausgewählte Partien des beliebten und geschätzten Weißburgunder Gutswein, nur wurden diese im Holzfass ausgebaut. Dieser Weissburgunder riecht und schmeckt wie feinste weiße Gewächse aus der Bourgogne. Das Holz steht hier weniger im Vordergrund, dient vielmehr als Bote, um die rauchige Mineralität der Rebsorte zu transportieren. Und so duftet diese Reserve-Version zart nussig, um dann nur subtile Anklänge an helle Früchte durchklingen zu lassen, begleitet vom Duft nach frischem Brioche. Am Gaumen zieht dieser animierende Wein generös seine Runden. Das ist mineralisch, hat Spannung und Kraft, ohne dass sich diese in Alkoholeskapaden niederschlägt. Dies war 2018 eine große Herausforderung! Damit die Mostgewichte der Trauben nicht durch die Decke schießen, denn der warme Sommer sorgte für rasche Reifeentwicklung, entlastete H.O. seine Weinberge durch das Vorlesen von Trauben. Diese gingen dann nicht in den Wein ein. Auch dieser Weißburgunder hat lediglich 12,5% Vol. Alkohol. Manch Winzer würde seinem Reserve-Wein neues Holz und



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



reiferes Traubenmaterial gönnen, doch H.O. Spanier übt sich im Verzicht. Der Wein ist feiner, nobler und vielschichtiger als der einfache Weißburgunder. Genau hier liegt die Stärke des Weins! Ganz getreu dem Leitspruch „Le Terroir c'est moi“ hält sich die Frucht im Hintergrund, während die feine Würzigkeit und Mineralität des Weißburgunders dominiert. Ein vibrierender Burgunder, eine hochanspruchsvolle Interpretation der Rebsorte. Eine klare Kaufempfehlung unsererseits!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	69 mg/l
Gesamtsäure	6,8 g/l	Analysedatum	24.04.2019

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333