

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



## **„Leopold“ Grüner Sylvaner Hohen-Sülzen trocken**

Region: Rheinhausen  
Erzeuger: Weingut Battenfeld-Spanier - Hohensülzen, Rheinhausen  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Sylvaner  
Bestell-Nr.: DRH021419

### **Großer Sylvaner, ausgebaut im alten Holz**

*Dieser Grüne Sylvaner wurde benannt nach einem der beiden Söhne von Carolin und H.O. Spanier. Er stellt die Spitze der Rebsorte im Weingut Battenfeld-Spanier dar. Um dieser Prägnanz und Tiefe zu erzielen, greift H.O. Spanier auf Reben aus dem Eisbachtal zurück. Es sind die großen Temperaturunterschiede von Tag zu Nacht, welche die Trauben hier lange ausreifen lassen und somit hochkomplexe Weißweine ermöglichen. Dieser im alten und edlen Holzfass ausgebaute Sylvaner besticht durch enorme Dichte und Finesse. Er ist gegenüber dem Guts-Sylvaner cremiger und noch mehr vom Terroir geprägt. Das duftet würzig nach Thai-Basilikum, weißen Blüten, Birnen und Feuerstein. Am Gaumen zeigt er eine nahezu epische Mineralität, wie man sie beim Sylvaner selten derartig ausgeprägt vorfindet. Wegen seiner burgundischen Finesse und Eleganz, seiner Frische und Präzision, die ihn einzigartig macht in seiner Preisklasse, gehört dieser Riese vom Kalksteinterroir aus nachhaltigem biologischem Anbau zu den besten Vertretern Deutschlands. Beobachten Sie ihn ruhig auch mal über mehrere Tage. Schichten um Schichten feiner Aromen werden freigesetzt, der Wein entblättert sich geradezu mit zunehmendem Luftkontakt. Welch begeisternde Balance und eindrucksvolle Demonstration höchster winziger Handwerkskunst. Bravo! Großer Sylvaner-Stoff, ein Vorzeigecharakter, der neue Liebhaber für die rheinhessische Ur-Rebe gewinnen wird!*



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039