

Kirchenstück Riesling Großes Gewächs

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH020220

95+ Punkte: "Hervorragend und sicherlich das beste Kirchenstück, das ich je von HO Spanier gekostet habe!" (Parker)

Die ganz feine Schule: Grazie und Anmut! 95 Punkte – Meiningers SOMMELIER „Der Wonnegau war im Jahrgang 2020 bestens versorgt!“ – H. O. Spanier Das Hohen-Sülzener Kirchenstück ist eine Paradelage, die bereits vor dem 30-jährigen Krieg Erwähnung fand. Sie befindet sich im nördlichen Hohen- Sülzen, oberhalb der Sankt-Mauritius-Kirche. Anders als das berühmte Pfälzer Kirchenstück, ein Paradeweinberg unserer Freunde von Von Winning, ist diese gleichnamige rheinhessische Lage unter den Großen Gewächsen vielleicht eher Kennern bekannt und noch so etwas wie ein Geheimtipp. Wahrscheinlich auch, weil es neben H. O. Spanier kein weiteres VDP-Zugpferd der Region gibt, das derartig hohe Qualitäten aus dieser genialen Lage zaubert? Denn jedes Jahr sind wir verblüfft von der Grazie, welche dieser Riesling ausstrahlt. Hier stehen die Reben auf einer weichen, kalkhaltigen Steinauflage, die eine gute Nährstoffversorgung hergibt, haben darunter aber auch einen kalkhaltigen Unterboden. Mit nur leichter Hangneigung von ca. 15%, die für eine gute Durchlüftung sorgt, bestehen hier ähnliche Bedingungen wie in besten Grand Cru-Lagen im Burgund. Auch ein Grund, warum Battenfeld-Spanier in diesem Gewann auch noch einen Spätburgunder erzeugt. In seinem zweibändigen Opus „Die Welt als Wille und Vorstellung“ widmet sich Arthur Schopenhauer intensiv den Künsten, die ihm als Ausweg, als temporäre Loslösung des Menschen vom naturgegebenen Willen und deren Leiden dienen. Ein wunderschöner Abschnitt über die Grazie prägt unseren Gedanken vom Kirchenstück. Dort heißt es: „Die Grazie



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



besteht, dem Gesagten zufolge, darin, daß jede Bewegung und Stellung auf die leichteste, angemessenste und bequemste Art ausgeführt werde und sonach der rein entsprechende Ausdruck ihrer Absicht, oder des Willensaktes sei, ohne Überflüssiges, was als zweckwidriges, bedeutungsloses Handtieren oder verdrehte Stellung, ohne Ermangelndes, was als hölzerne Steifheit sich darstellt. Die Grazie setzt ein richtiges Ebenmaß aller Glieder, einen regelrechten, harmonischen Körperbau, als ihre Bedingung, voraus; da nur mittelst dieser die vollkommene Leichtigkeit und augenscheinliche Zweckmäßigkeit in allen Stellungen und Bewegungen möglich ist: also ist die Grazie nie ohne einen gewissen Grad der Schönheit des Körpers.“ Beim Kirchenstück dreht sich alles um perfekte Proportionen und Grazie. Die feine Nase, welche nur in minimalen Andeutungen Frucht zeigt, viel mehr vom Duft nach frischer Hefe, Kreidestaub und Minze geprägt ist, dadurch ähnlich puristisch wie ein Blanc-de-Blanc-Champagne ausfällt, ist zelebrierter Minimalismus. Am Gaumen scheint das Große Gewächs zu schweben, gleitet stilvoll über den Gaumen, ohne Fehlritte, ohne Abschweifungen. Ein animierender Nachhall sorgt für den Eindruck von Schwerelosigkeit und Frische. Das Kirchenstück hat im Schnitt über 35-jährige Reben. Sie liefern das Grundgerüst, in Verbindung mit den kalkigen und im Jahrgang 2020 gutversorgten Böden und somit die notwendige Struktur des Weins um graziöse Ausstrahlung zu vermitteln. „2020 ist war der dritte trockene Jahrgang in Folge, trotzdem gelang es und die Winterniederschläge zu konservieren, gut über den Sommer zu kommen. Die Nachttemperaturen waren dieses Jahr sehr niedrig, was die Säure in den Trauben konservierte. Das war der Vorteil! Was die Reben überforderte, zu viel war, nahmen wir aus den Wingerten, verzögerten den Lesezeitpunkt dadurch bewusst und erhielten tolle Trauben. Schlussendlich war 2020 ein doch eher einfaches Jahr, hier im Wonnegau und Zellertal. Aber auch nach 30 Jahren wird man jedes Jahr aufs Neue überrascht, dass die Säurewerte derartig gut ausfielen, hätte ich auch nicht erwartet.“ so Hans Olivers Resümee. Dieses Großformat, welches im Stück- und Doppelstückfass ausgebaut wurde, hat immer etwas Poliertes an sich, wie feiner und hochglänzender Marmor. Ein Riesling, wie aus einem Guss, glasklar. Das schmeichelt geradezu in seiner Vollkommenheit und Balance, besitzt aber die meisterhafte Eigenschaft in all der Perfektion niemals ermüdend daherzukommen. Der Kalkstein ergibt hier einen kräftigen Typ Riesling mit enormem Spannungsbogen. Dieses Große Gewächs hat ähnlich wie Klaus Peter Kellers Hubacker in den vergangenen Jahrgängen einen Wandel hin zu steigender Subtilität und Spannung durchlaufen. Das wirkt einfach wie aufgeräumt und entschlackt und besitzt die perfekten Proportionen für knochentrockenen und großen Riesling.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.7 g/l	Analysedatum	k.A.

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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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