

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 AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Mölsheim Riesling 1. Lage trocken

Region: Rheinhausen
Erzeuger: Weingut Battenfeld-Spanier - Hohensülzen, Rheinhausen
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH021320

Kalk und die kühlen Einflüsse des Donnersbergmassivs prägen diesen kraftvollen Ortswein

Wenn Hans Oliver Spanier über seine beiden Premier Crus, also die Ortsrieslinge „Hohen-Sülzen“ und „Mölsheim“, spricht, dann vergleicht er den „Hohen-Sülzen“ gerne mit einem Minnesänger, der zu Füßen der Kaiserin ein Lied singt, während für ihn der „Mölsheim“ der strenge, kraftvolle und stolze (und wenig minniglich gesinnte) Ritter ist. Obwohl beide Weine im Prinzip während ihrer Entstehung komplett gleich im Weinberg wie im Keller behandelt wurden – also biodynamische Weinbergarbeit, gleiche Pressung, Spontanvergärung, Ausbau auf der Feinhefe im Stück- und Doppelstückfass, Restzucker von 3 Gramm und mit 7,5 Gramm lediglich ein halbes Gramm mehr Säure, wird der Unterschied schon im ersten Moment klar. Dieser „Ritter“ wirkt kühler, auch distanzierter, rauchiger, steiniger und kräutriger. Das liegt an den recht hoch gelegenen Weinberglagen, die unter direktem Einfluss der kühlen Winde stehen, die vom Donnersbergmassiv herüberwehen. „Darüber hinaus verjüngt sich hier das Zellertal, und die Winde werden wie bei einer Düse durch das Tal gepresst. Kühlere Tagestemperaturen sowie extrem kurze Abtrocknungsperioden nach Regenfällen sind die Folge“, erklärt Hans Oliver, „und die Reben des Mölsheim-Rieslings wurzeln im nackten Kalkfels, der hier nur von einer dünnen Schotterauflage bedeckt ist. Die Arbeit im Weinberg ist mühsam, und jedes Jahr müssen wir Unmengen von Kalksteinen abtragen, die förmlich aus dem Weinberg herauswachsen.“ Dieser Kalk und die Kühle drücken sich in dem Riesling Mölsheim in Aromen von Zitronen und eher grünem Steinobst und Renekloden aus, die von Stein, Kräutern und einer warmen Hefenote begleitet werden. Am Gaumen prägt die energetische und vitale Säure den Trinkfluss und die Spannung dieses Weines. Die Frucht wirkt saftig und reif, ist dabei aber hell und glockenklar. Die Säure ist hier wie aus dem Stein gepresst. Mineralität ist dabei das Stichwort, das hier kaum erklärt werden muss, so vibrierend wird der Wein, je länger man ihn im Gaumen behält. Wie eine Batteriespannung durchdringt sie den Wein. Dabei bleibt dieser aber immer auf der saftig reifen und eleganten Seite, wozu auch das cremige Mundgefühl beiträgt, das den Riesling bis ins lange Finale prägt. Man spürt hier schon sehr deutlich das Kühle, das Rauchige, das Mystriöse, das typisch ist für das Große Gewächs vom Zellerweg am Schwarzen Herrgott. Hier ist es früher fühl- und schmeckbar und offener, besitzt aber Potenzial für die nächsten zehn Jahre.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039