

Hohen-Sülzen Weißburgunder „Alte Reben“ (2020)

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DRH021520

Weißburgunder mit Grandezza!

Der einst nach H.O. Spaniers Sohn benannte Weißburgunder „Louis“ ist auch ein Bekenntnis an die potenzieller Größer der Wonnegauer Heimat. Dabei liebäugelt die qualitativ und stilistisch mit den mittlerweile wesentlich teureren Weißweinen der Côte de Beaune! Dieser traumhaft komplexe Pinot Blanc demonstriert eindrucksvoll, mit welchem Feingefühl Hans Oliver das Terroir seiner großen Kalklagen über die hochreifen Trauben in die Flasche zaubert. Sie versprühen in diesem genialen Wein eine vibrierende Energie, die so typisch ist für Kalkböden im Allgemeinen und den Wonnegau im Speziellen. Dieser feine, elegante Weißburgunder nach französischem Vorbild, daher auch frankophil benannt, paart Mineralität mit Trinkfluss. Es sind die hohen Tag- und Nachtunterschiede der Temperaturen, welche eine lange Ausreifung der Weißburgunder-Trauben erlauben ohne an Frische zu verlieren. Das duftet höchst sinnlich und nobel aus dem Glas. Dem entspringen Anklänge von Birnen, Pekannüssen sowie weißpfeffrig-würzige Noten und eine kalkig-mineralische, ja flintige Nase. Umrahmt wird das Ganze von feinhefigen Noten dank des geduldigen Ausbaus in tonneaux. Die 500-Liter-Fässer (aus Erst- und Zweitbelegung) verströmen eine durchaus intensive, dabei subtile Holzfassnote, haben allerdings nichts mit frisch getoastetem und vanilligen Holz gemeinsam. Der Pinot Blanc besticht am Gaumen durch ungewöhnliche Kraft, eine dezente Frucht und intensive Struktur. Das ist knochentrocken, höchst anspruchsvoll und sinnlich. Noblesse statt ermüdender Holzorgie! Dieser Wein zeigt exemplarisch, dass in



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Rheinhessen nicht nur der Riesling zu absoluter Weltklasse auflaufen kann. Ein individueller Weißwein aus Deutschlands dynamischster Anbauregion mit Größe und Ausstrahlung!

Zu genießen ab sofort, gerne bei 11–12 °C, bis etwa 2027+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,4 g/l
Gesamtsäure	5,7 g/l

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

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