

Frauenberg Riesling Großes Gewächs

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH020321

„Die Faszination des Frauenbergs ist die Mineralik, das Tänzeln, das Salz. Darum dreht sich letztendlich alles.“ – H.O.

„Riesling meets Chablis!“ schrieb Stephan Reinhardt (Robert Parker’s Wine Advocate) einst über das Große Gewächs aus dem Frauenberg (und vergab übrigens sensationelle 96-97 Punkte). Und irgendwie ist beim Frauenberg der Wurm drin, wenn’s um den Ausdruck von Terroir geht. Ja, man hat das Gefühl, dass sich die Herkunft der Böden, das wichtigste Element des Terroirs einfach nicht leugnen lässt, sich diese regelrecht zutage kommen will. Und nicht selten erging’s uns bei der Fassprobe des Rieslings aus der legendären (und Gründung des Weinguts 31 Jahren zuerst erworbenen Lage) ähnlich, die Assoziationen es Ergebnis hervor. Dieser Frauenberg riecht wie feinsten Blanc-de-Blancs-Champagne. Und zwar nach kreidigen Böden. Genau von diesen stammt er, so wie auch Chardonnay aus Chablis und Champagne. Und obwohl wir es hier mit verschiedenartigen Rebsorten zu tun haben, besitzen all diese eine Gemeinsamkeit, einen ähnlichen Boden. Verantwortlich hierfür ist das durchgängig weiße Bodenprofil des Frauenberg. Die Flörsheimer Lage hat eine Kalkschotter-Auflage, wohingegen der Unterboden aus nichts anderem als reinem Kalkfels besteht. Die Trauben reifen hier besonders gut aus und die Stöcke sind regelmäßig von kühlen Winden durchzogen. Hier wurzeln die Reben sehr tief, denn nur so kommen sie im kargen Boden an Nährstoffe. Für Carolin Spanier-Gillot gibt es kaum einen anderen Wein, der sich mit der Reife besser entwickelt. Allerdings muss man sich bei diesem mannigfaltigen Wein gedulden, bis er all seine vielen Schichten entblättert. Er erscheint uns so massiv



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



und nobel zugleich wie italienischer Carrara-Marmor. H.O. Spanier hat klare Bilder von seinen Großen Gewächsen im Kopf. Und in der Tat, sie unterscheiden sich wie die großen Meisterwerke von Malern, besitzen aber bei aller Diversität stets die klare Handschrift des dahinterstehenden Künstlers. „Die Purheit und Feinheit des Frauenberg begeistert mich. Ich liebe diesen Wein in seiner Feinheit. Denn die große Stärke des Frauenberg ist das Subtile. Es ist kein Lautsprecher-Wein, er braucht keine Wildheit, ist nicht künstlich. Das extrem Reduzierte ist in Zeiten wie diesen extrem wohltuend.“ Dass der eher kühle Jahrgang 2021 jenes Profil nochmals intensiviert, ja regelrecht in Szene setzt, gefällt uns enorm. Dabei war nicht von Anfang an klar, dass sich der Jahrgang auch sensorisch derartig präzise zeigen würde: „Ich hätte nie gedacht, dass 2021 so schmeckt wie es schmeckt. Das ging mir bereit im Jahrgang 2018 so. Das Jahr verträgt so viel Kühlichkeit.“ so H.O. bei unserer Jahrgangsverkostung, um dann augenzwinkernd seine dichterischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen: „Es braucht keine Frucht im Wein. Frucht ist der Schein, Stein ist das Sein.“ Das Bouquet des Frauenbergs besitzt eine gediegene Ausstrahlung. Ein Hauch Karambole, eine feine Nussigkeit und generöse Kreidenoten steigen aus dem Glas. Die Champagne-Assoziation kann durch Austernschalen ergänzt werden. Am Gaumen zeigt sich das Große Gewächs saftig, wird durchzogen von einer feinen Zitrusnote. Kreidige Aromen ummanteln den angenehm weichen, da abgepufferten Riesling, der knochentrocken aber generös ausfällt. Frauenberg zeigt sich verspielt, akzentuiert und anschmiegsam. Und doch sprechen wir hier von puristischem Riesling, von quasi fruchtfreier Zone. Der pure Fels scheint hier seinen Ausdruck zu finden. Der Wein lebt von seiner Präzision und Vielschichtigkeit, ist wie ein japanisches Messer mit seinen zahlreichen Schichten aus gehärtetem Stahl zu einem Gesamtkunstwerk geschmiedet worden. Ganz klar einer der stärksten Weine von Battenfeld-Spanier, sicherlich auch, weil Hans Oliver mit seiner ersten Lage aufs Innigste verbunden ist. Welch Potenzial in dieser großartigen Lage steckt, zeigen auch die jüngsten Neuzugänge unserer beiden Spitzenwinzer Julian Haart und Klaus Peter Keller, die beide seit einigen Jahren Teile der Großen Lage besitzen.

Trinkempfehlung: Ab Freigabe im Herbst 2022. Höhepunkt wohl ab 2027 bis 2050

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.