

Mölsheim Riesling 1. Lage trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH021321

Kalk und die kühlen Einflüsse des Donnersbergmassivs prägen diesen kraftvollen Ortswein

Wenn man vom Weingut Battenfeld-Spanier aus von Hohen-Sülzen nach Mölsheim läuft, hat man rund sieben Kilometer vor sich. Die Landschaft verändert sich nicht allzu deutlich, wohl aber das geologische Gefüge und das Mikroklima. Was man bemerken mag ist, dass man stetig leicht bergauf läuft und tatsächlich unterscheiden sich die Mölsheimer Lagen, aus der dieser Ortswein entsteht von denen in Hohen-Sülzen nicht zuletzt dadurch, dass sie höher und kühler liegen. Hans Oliver aka H.O. Spanier, vergleicht den Ortswein Hohen-Sülzen gerne mit einem Minnesänger, der zu Füßen der Angebeteten ein Lied singt, während für ihn der Mölsheim der eher strenge, stolze (und durch irgendwelche Gesänge nicht weiter in Erscheinung tretende) 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 – wird der Unterschied schon im ersten Moment klar. Der Mölsheim Riesling 1. Lage ist ein rauchiger, würziger, kräuterbetonter und kalkiger Wein, der zunächst fast streng und distanziert erscheint, während einen der Hohen-Sülzen Riesling 1. Lage meist direkt mit Charme umgarnt. Das liegt an den 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



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



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 Weinbergarbeit ist mühsam, und jedes Jahr müssen wir Unmengen von Kalksteinen abtragen, die förmlich aus dem Weinberg herauswachsen.“ Zitrische Noten sind es, die hier mit Tabak, Petrichor, Kalk und Salz um die Vorherrschaft konkurrieren. Am Gaumen wird es straff und extraktreich, steinig und herb. Doch keine Angst, der Ritter hat ein sanftes Herz, taut auf, wendet sich einem zu, wird gesprächig, zeigt sich mit Luft und Wärme immer eleganter mit einer hellen, leicht cremigen Frucht. Dabei behält der Riesling jederzeit seine sehnige Spannung und seinen mundwässernden salin-jodigen Charakter. Carolin Spanier-Gillot empfiehlt hier Seeteufel oder Steinbutt mit beurre blanc und grünem Spargel. Ob zum Fisch oder solo: Dies ist ein Ortswein, den man so schnell nicht mehr vergisst, so präzise, so klar, so fest und komplex wirkt er. Und das schon jetzt, wo er eigentlich noch viel zu jung ist und sein eigentliches Potential erst in Jahren ausspielen wird.

Trinkempfehlung: Ab sofort (etwas Luft und Zeit vorausgesetzt) und bis sicherlich 2031. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	8 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: DEUTDEDB595

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: KRSAD55