

Mölsheim Riesling 1. Lage trocken (2022)

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH021322

Von Feuerstein bis Umami – ein Riesling der besonderen Art!

„Die Traube ist für mich der Dolmetscher, der unsere extrem vom Kalk geprägten Böden des südlichen Wonnegaus in Wein übersetzt.“ so H. O. Spanier über seine Reben. Auf kaum einen anderen seiner Rieslinge trifft diese extreme Kalkprägung mehr zu als auf den aus Mölsheim. Mölsheim, das liegt am Rande des Zellertals – ungefähr dort, wo Rheinhessen zur Pfalz wird und umgekehrt. Der Dolmetscher spricht in diesem Fall wohl mit einem leicht japanischen Einschlag, denn die Aromatik, die diesem Tropfen innewohnt, hat etwas zart Fernöstliches. Auf dem kargen Kalksteinboden wächst hier in relativ hoher und kühler Lage ein Riesling von einer ausgesprochen finessenreichen Mineralität. Ein großer Wein entsteht durch einen kargen Felsen, könnte man vielleicht sagen. Selbstverständlich wird auch dieser Wein aus ersten Lagen von Hand gelesen, vergärt dann spontan und bleibt danach auf der Feinhefe bis zum folgenden Frühjahr im großen Holzfass. Im Glas strahlt der Wein in leuchtendem Gelb. In der Nase steht die Frucht im Hintergrund – klar vorne ist die bunte Mineralik, salzig, an nassen Schiefer erinnernd und mit Feuersteinnoten, das hat Umami und erinnert an japanisches Dashi. Dazu passen auch die kräutrigen Noten hervorragend, ein wahrer Wohlgeruch mit leicht wilder Phenolik. Am Gaumen gesellt sich zu dem wunderbaren Spiel der mineralischen Aromen dann eine elegante Apfelnote. Säure und Süße sind in perfekter Harmonie und ideal balanciert. Dieser ungewöhnliche Tropfen macht selbstredend einfach für sich jede Menge Spaß im Glas – aber zur Höchstform läuft er als vielseitiger



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Speisenbegleiter auf. Sehr interessant zur asiatischen Küche mit leichter Schärfe. Sensationell auch zu kräftigen Fischgerichten, zum Beispiel Seeteufel in einer Kapern-Beurre-blanc oder Thunfischbacken vom Grill mit grünem Spargel. Ein Muss für Freunde des besonderen Rieslings mit idealerweise großem Keller, denn in selbem kann dieser Tropfen auch noch locker ein paar Jahre liegen – die Reife lässt das Geschmackserlebnis noch mehrdimensionaler, spannender und tiefer werden. Wer diese Geduld nicht aufbringen kann (verständlich!) hat aber schon jetzt einen wirklich einzigartigen und hochkomplexen Tropfen im Glas.

Ab sofort bis sicherlich 2033+.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33HAN33

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