Battenfeld-Spanier

Weissburgunder Réserve

, 750 ml

Germany,

9912022112

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.1 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Garnelen mit Romana-Salat

Kichererbsen-Curry

Auf der Haut gebratene Maishühnchenbrust mit Maiscrème und Lauchöl

Tasting review

by Marian Henß on 08.07.2024

Info:

Der Weissburgunder Reserve wird aus den besten Weißburgunder-Anlagen im Wonnegau gewonnen. Zum Glück kann es in der Gegend neben sehr heißen Tagen auch deutliche Abkühlungen in der Nacht geben. Das Gefälle ist enorm im Vergleich zu anderen Regionen. Intern genießt die Reserve eine ähnliche Behandlung wie die qualitativ sehr hochwertigen Ortsweine von Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot.

Ausgebaut wird der Weißburgunder Reserve in Tonneaus, die jeweils drei bis fünf Jahre vorher im Gebrauch waren. Bis Mai 2024 darf er auf der Feinhefe reifen bis er zur Abfüllung vorbereitet wird.

Bei positiv spürbaren 6,1g/l Säure im Wein, erfahren wir nur 2,3g/l Restsüße.

Farbe:

Blass leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Kalk, großes Holz und Hefe. Das sind wahrscheinlich die entscheidenden Merkmale dieses Weines und geben dies auch im Duft wieder. Alle Aromen stehen dabei in perfektem Winkel zu den anderen. Er ist mit sich selbst im Reinen und ruht förmlich in sich.

Seine Frucht wird dabei von einer Nuance kaltem Rauch umgarnt. Birne und Apfel zeigen sich in sämtlichen Zubereitungsarten. Quitte wirkt eher kandiert. Zimt und Marzipan liegen in der Luft. Ebenso etwas Kardamom und Nelke. In der Luft liegen kandierte Ananas und in Anklängen sowohl gegrillter Mais als auch ein Hauch Popcorn. Seine hefige Seite zeigt er uns durch Brioche und Blätterteig. Sehr charmant und ansprechend.

Gaumen:

Voller Facettenreichtum bestätigt er uns diese Eindrücke. Hinzu kommt eine rassige Säurestruktur, die perfekt mit dem Schmelz interagiert. Sein kühler Auftritt ist seinem kalkigen, steinigen Wesen geschuldet. Das ist wunderschön und herrlich einladend. Der Weissburgunder Reserve aus 2023 ist so jung schon perfekt zu trinken und präsentiert sich zugänglich. Das soll nicht schmälern, welches Potenzial durchaus in ihm steckt. Dies ist einer der Weine, der wahrscheinlich in den meisten Fällen völlig unterschätzt und verkannt genossen wird, obwohl so viel mehr in ihm steckt. Er ist anpassungsfähig, vielseitig. Er lebt von Komplexität und Nonchalance gleichermaßen.