Battenfeld-Spanier

Riesling Eisquell

, 750 ml

Germany,

9912022108

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	7 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Papaya-Mango-Salat mit Chili-Hähnchen

(Geflügel)

Sauerteigstulle mit Avocado, Speck und pochiertem Ei

(Fleisch)

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne-Sauce und Pumpernickel

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 05.05.2024

Info:

Der absolute Vorzeigewein des Weinguts im Einstiegssegment. Die Riesling-Trauben stammen aus den kalkhaltigen Steillagen des Zellertals rund um Hohen-Sülzen. Spontan vergoren, wie alle Weine, und in alten Doppelstück-Fässern sowie im Stahltank ausgebaut. Der Wein ruht bis ins Frühjahr auf der Feinhefe.
Bei 7 g/l Säure stehen schmale 3g/l Restzucker zu Buche.

Farbe:

Klares Strohgelb mit leuchtenden, grünen Reflexen

Nase:

Er zeigt sich dem Namen getreu kühl und straff. Seine etherische Seite wird von Minze, Menthol und Petersilie angetrieben. Er weist eine klare Bergbrise auf, die sowohl klares, kühles Wasser als auch Wiesenkräuter beinhaltet. Zitrone sowie der Abrieb von Limone und Bergamotte bauen sich immer weiter auf. Gelbe und grüne Äpfel tummeln sich darum herum. Dazu tauchen ebenso nasse Steine in großer Menge auf. Diese zahlreichen frischen Aromen münden in einem Hauch Eis-Bonbon.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er sich präzise und rassig. Seien Säure ist sehr präsent, aber so soll es sein und integriert sich in die Frucht. Eisquell ist komplett trocken. Er wirkt kühl und zeigt das H-O.-typische Phenol-Gerüst, das den Weinen bereits im Einstieg so viel Rückgrat und Charakter bietet. Sein feiner Gerbstoff versorgt den Riesling mit grünen Akzenten. Seine Frucht und Kräuterwürze kommen bestens zum Vorschein. Vegetabile Nuancen wie Fenchel, Erbse und Koriandersaat prägen den Nachhall nebst weißem Pfeffer.