Battenfeld-Spanier

Riesling Eisquell

2025, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912022147

Riesling

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich belüften und aus einem größeren Glas genießen.

Sellerie im Salzteig mit Stachelbeere und Shiso (vegan)

Gebrannte Lauchherzen mit Haselnuss, Birne und Verbene Beurre Blanc (vegetarisch)

Kabeljau mit Fenchel, Mandarine und Safran

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.07.2026

Info zum Wein:
Der Wein mit dem Silberetikett ist eine strenge Selektion aus Rieslingtrauben, die in den kalkhaltigen Steillagen des Wonnegaus um Hohen-Sülzen und das Zellertal wachsen. Per Hand gelesen, nochmals am Sortiertisch selektioniert, in großen alten Doppelstückfässern und im Edelstahl ausgebaut und bis weit ins Frühjahr „sur lie“ gelassen.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
In der Nase zeigt sich der 2025er Riesling Eisquell mit Mirabelle, Aprikose und unzähligen frischen Aromen von Zitrus, Orange und Grapefruit. Gepaart ist diese Frische-Explosion mit intensiven Kräuternoten, Ingwer und einer mineralischen Tiefe, die die Sinne betört und schon durch den Geruch mit kühler Frische belebt.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt tanzt der Eisquell förmlich den Reigen, mit saftiger Frucht, verspielter Säure und feinem Gerbstoff wird er zum perfekten Speisenbegleiter zu einer Küche die intensiv von Gemüse und Kräutern geprägt ist.