



Grüner Sylvaner 2019

BattenfeldSpanier

Charakter:

Jedná se o víno jemně aromatického charakteru, středně plného těla. Barva je žlutá s jemnými zelenkavými odlesky. Ve vůni lze nalézt tóny připomínající pazourek, bílý rybíz, čerstvě posekanou louku, seno a tymián. Chuť je strukturovaná, středně plná, suchá. Přesto, že se jedná o základní víno, svým charakterem působí jako vyšší třída. Spontánní kvašení přírodními kvasinkami, probíhá bez kontrolované teploty ve velkých dubových sudech. Víno se nechává nakvášet po dobu cca 3 – 5 hodin. Na kvasnicích víno zůstává až do března následujícího roku.

Vinice:

Region: Německo – oblast Rheinhessen

Odrůdy: 100% Sylvánské zelené

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2025

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,1%

Zbytkový cukr: 1,7 g/l

Kyselina: 7.0 g/l

Doporučení k pokrmům:

Vhodné v jarních měsících v kombinaci s chřestem. Jinak lze kombinovat s úhořem, mořským okounem nebo lososem. S těstovinami s mořskými plody.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 11°C



Weingut Battenfeld – Spanier vzniklo v roce 1996 spojením dvou vinařství a postupně si začalo získávat velmi výraznou reputaci nejen v rámci Německa. Nepříliš výrazné vinařství totiž v této době převzal mladík jménem Olivier Spanier, který svá první vína začal vyrábět teprve v roce 1993 a po spojení obou vinařství, se postavil do jejich čela. Prakticky ihned zde začal uplatňovat svoji kombinaci mladého entuziasmu a tradičního způsobu práce, zahrnující především striktně organickou péči o zapomenuté kamenité vinice v okolí Wonnegau. Právě vinice jako Kirschenstück, Frauenberg nebo Eisbach stojící na tektonických zlomech dvou půdních profilů, umožňují révě čerpat bezdnou studnici minerálů ze živce, slídy a vápence a vytvářet tak velmi autentická vína, o jejichž produkci se Oliver snaží především. Jeho filozofie je vlastně velmi jednoduchá. K tomu, aby vyrobil víno, potřebuje pouze 3 věci – půdu, v tomto případě kámen, světlo a správnou odrůdu révy, která je schopna maximálně reflektovat místní specifické podmínky. To v podstatě dokáží pouze 4 odrůdy - Ryzlink rýnský a Sylvánské zelené, které velmi dobře snášejí místní chladnější podzim a dokáží dozrát až do zahnědání slupek, a také Rulandské bílé a Rulandské modré, které naopak velmi dobře bojují s nedostatkem vláhy a základních živin na kamenitých půdách. Práce ve sklepech je velmi striktní. S výjimkou základních vín, která kvasí a zrají v nerezových tancích, najdeme vína řady Ortswein a Grosses Gewächs, pouze ve velkých dubových sudech. Samozřejmostí jsou při zakvácení pouze přírodní kvasinky, o které nemá ve vinicích nouzi, protože jsou všechny kultivovány v režimu BIO produkce. Zajímavostí je několika hodinové nakvácení rmutu, před lisování bílých odrůd, pro dosažení maximálního aromatu vína. Oliver Spanier, který svou práci zdokonaluje od devadesátých let, se dostal svou kolekcí vín ročníku 2005, která byla vyhlášena za nejlepší v rámci degustací VDP, mezi absolutní vinařskou špičku. Především vína z vinice Kirchenstück a Am Schwarzem Herrgott, představují úžasnou směs koncentrace, plnosti a minerální síly a prakticky u všech vín kategorie Ortswein, máte pocit, jako byste chutnali vína o jednu třídu vyšší.