

 **Schätzel**

# *Riesling trocken*

 , 750

 **Germany,**

 **9912023058**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 5 g/l

**Acidity content:** 7.1 g/l



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

**Wildkräuter-Ravioli mit Roggen, Leinöl und**

**Brennnesselsud**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Forelle mit Blumenkohl und Schwarzkümmel**

(Fisch)

**Kalte Erbsensuppe mit Parmaschinken-Crostini**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 29.09.2022

## Info zum Wein:

Handlese, selektiv, fußgetretene Trauben, Maischestandzeit, Spontangärung, im Holzfass (600 & 1.200 l), langes Vollhefelager.

## Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten silbrigen Reflexen.

## Nase:

Beim 2021er Riesling VDP.Gutswein springt einem die Frische aus dem Glas entgegen. Grüner Apfel, Zitrus, Pampelmuse und Apfelschale machen den Auftakt, Schiefer und erdige Noten kommen nach längerer Öffnung wunderschön zum Vorschein. Ein ehrlicher Vertreter, der mit Purismus in der Nase kokettiert.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, betört er mit feiner und zugleich belebender Säure, feiner Frucht und Fruchtsüße. Mineralität und salzige Anklänge sind bereits beim Einstiegswein von Kai Schätzel wunderbar präsent. Zurückhaltende und elegante Gerichte mit Gewürz- und Kräuter-Nuancen lieben diesen Riesling, der mit klarer Ausrichtung und Präzision überzeugt.