Schätzel

Riesling "Fuchs"

, 750 ml

Germany,

9912023075

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Ajo Blanco mit Sauerteig-Baguette

Gegrillte Sardinen mit mediterranem Wildkräutersalat

Kalmar mit sautierten Shiitake-Pilzen und Haselnussbutter

Tasting review

by Marian Henß on 12.01.2025

Info:

Der Fuchs Riesling stammt aus der VDP.Große Lage Hipping am Roten Hang. Fuchs steht in diesem Fall für die Parzelle Fuchsloch und prahlt mit vierzig Jahre alten Reben. Die Parzelle ist umgeben von Bäumen, Sträuchern und Kräutern. Der Riesling steht hier teilweise im Schatten oder gar in Pergola-Anlagen. Die Trauben werden nach der Lese per Hand selektioniert. Mit den Füßen wird die Maische angetreten und für 48 Stunden kalt mazeriert. In alten 600l-Eichenfässern folgt die Gärung und Milchsäureabbau. Die Flor-Hefe bildet sich anschließend und der Wein darf darunter für ganze 36 Monate reifen.

Farbe:

Leicht trübes Orangegold

Nase:

Charmant duftet er nach Nüssen und Zitrusfrüchten. Abrieb von zahlreichen Zitrusfrüchten sowie die Schale von Orange und Mandarine. Auch die herb, erfrischende Mandarinenhaut tritt in Erscheinung. Ein Hauch Weihnachten präsentiert er durch Kardamom, Zimt und Nelke. Dazu reihen sich reichlich helle, floralen Nuancen ein. Apfel- und Orangenblüte stechen dabei hervor. Fuchs 2021 wirkt mandelig, hefig und erinnert an Salzteig. Ein Touch von Kurkuma weiß zu brillieren. Untergeordnet zeigen sich reifer Apfel, karamellisierte Quitte und kandierter Ingwer. Kompott von Mirabelle und Pfirsich zeigen sich großzügig portioniert, aber weit entfernt von Süße. Im Hintergrund schwirren weißer Pfeffer und Lebkuchengewürz ganz zart.

Gaumen:

Der Fuchs ist aus dem Jahrgang 2021 ein wahrer Purist. Rassig und druckvoll stellt er sich dar. Bei hohem Säuredruck steht er knochentrocken im Glas. Er ist dabei salzig und karg. Sein straffes Gerüst zeigt Ecken und Kanten. Die floralen Noten der Nase verabschieden sich. Dafür ist er griffig, mineralisch und knackig. Die nussigen Aromen zeigen sich deutlich im Nachhall neben Quitte und Ingwer. Die deutliche Würze der Nase kommt nur noch in Anflügen zur Geltung.