Schätzel

Riesling Pettenthal GG

2020, 750

Deutschland, Rheinhessen

9912023065

Riesling

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Lauchherzen aus dem Ofen und Sellerie im Salzteig gebacken mit Haselnuss-Crunch

(Gemüse & Vegetarisch)

Languste mit Karotte und Orangen-Ingwer-Butter an schwarzem Reiscake

(Meeresfrüchte)

Wachtel mit Himbeeressigjus und Wildkräuter-Polenta

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.04.2023

Info zum Wein

Die Große Lage Pettenthal ist sicherlich die dramatischste Lage am Roten Hang, laut Kai Schätzel, die steilen Hänge sind von markantem rotem Schiefergestein geprägt. Die engen Rebzeilen, die sich selbst beschatten, können nur mit viel Handarbeit und Mühen bewirtschaftet werden.

Info Zum Ausbau:

Spontan in großen Holzfässern vergoren und nach mehreren Monaten auf der Vollhefe gefüllt.

Farbe:

Intensives Goldgelb, getrübt, zarte grüne Reflexe.

Nase:

Der 2020er Niersteiner Pettenthal Riesling VDP.Erste Lage zeigt sich unter einem Teppich von Hefe und viel Mineralität noch etwas verschlossen, also unbedingt ab in die Karaffe mit ihm, damit er sich in seiner komplexen Schönheit entfalten kann. Mit genügend Sauerstoff zeigt er sich würzig, speckig und voller Intensität, die Frucht von Quitten und Apfelschale, Aprikose, Orange und Weinbergspfirsich noch im Hintergrund. Ein echter Rohdiamant, den Kai dort geschaffen hat.

Gaumen:

Am Gaumen kann man ihn förmlich beißen, griffig, mit herber, zitrischer Frucht und feinem Gerbstoff ausgestattet, eröffnet sich ein überaus komplexer Wein, der großartiges Reifepotential in sich birgt und sich erst mit weiterer Reife vollends zeigen wird. Fülle und Kraft gepaart mit Tiefe und Eleganz und einem erfreulich niedrigen Alkohol von 11,5 Vol%. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt bereits genießen möchte, sollte ihn zwingend dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Burgunderglas trinken. Mit weiterer Reife wird sich ein wunderschönes Feuerwerk entfachen voller Eleganz und Intensität, besonders in Kombination mit der richtigen Kulinarik.