

 **Schätzel**

Naturweiss

 , 750 ml

 Germany,

 Orange wine

 9912023068

 ..

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 7 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrilltes Sandwich mit Käse, Kimchi und Apfel

(Gemüse & Vegetarisch)

Miso-Rosenkohl mit Grapefruits, Mandeln und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

**Feta mit marinierter Gelber Beete, Karotten und
Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.12.2023

Informationen zum Wein

Der *naturweiss* ist eine Cuvée aus Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Müller-Thurgau, wobei der Riesling tendenziell den Ton angibt. Die Trauben aus biodynamischer Bewirtschaftung wurden in mehreren Lesegängen per Hand zum *golden cut*, einem frühen Goldwerden der Trauben gelesen und spontan in unterschiedlich großen Fässern vergoren und ausgebaut. Je nach Traubensorte und Partie haben auch die Maischestandzeiten variiert, teils wurden auch Ganztrauben mitvergoren. Die nicht temperaturgesteuerte warme Gärung erfolgte bis zur Sauerstoffunterversorgung. Im Fass erfolgte dann auch die malolaktische Gärung und der Wein wurde dort teils unter einer ganz sauberen, reduktiven Flor-Hefe ausgebaut.

Farbe

Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase

Was für eine schöne, naturbelassen wirkende Nase: Hier findet man Wiesenkräuter, Zitronen und Zitronenzesten, Grapefruits und Quitten, Pfirsich und Aprikosen umgarnt von feiner Flor-Hefe und einem Hauch von süßer Patisserie.

Gaumen

Am Gaumen stehen alle Zeichen auf Frische, Saftigkeit und Trinkfluss. Die Säure sorgt für Spannung, die Art des Ausbaus für einen salzigen, trinkanimierenden Fluss, die Flor-Hefe für wilde Elemente, die mit der kühlen Saftigkeit den Kräuter-Noten und Zesten eine Einheit bilden.