Schätzel

Riesling Pettenthal GG

2018, 750

Deutschland, Rheinhessen

9912023064

Riesling

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	8.5 g/l



Speisempfehlungen

von

Vegetarische California Rolls

(Gemüse & Vegetarisch)

Riesen Garnelen in XO Sauce

(Meeresfrüchte)

Krosser Schweinebauch mit hellem Miso, Frühlauch und Shii Take

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von vom 18.08.2020

Kai Schätzel sieht seine Art der Bewirtschaftung als Antwort auf die Fragen, die die Klimaerwärmung an den modernen Weinbau stellt. Bereits 2008 hat er begonnen, mit biologischen, biodynamischen und nachhaltigen Elementen die Weinberge am Roten Hang so zu bewirtschaften, um gesunde und autarke Reben zu erziehen, die sich selbständig versorgen und nicht auf auf menschliche Hilfe angewiesen sind. Dazu gehört es, die Reife zu entschleunigen und die Berge mittels dry farming in eine neue Balance zu führen. Die Trauben für die Weine werden nach dem Prinzip des selbst entwickelten ‚golden cuts' gelesen. Rund 90-100 Tage nach der Blüte wird in mehreren Durchgängen genau dann geerntet, wenn ihre Farbe von grün zu goldgelb wechselt. Im Weingut werden sie mit Füssen getreten, bevor sie rund eine Woche auf der Maische liegen, bevor gepresst wird. In gut 80% aller Fälle wird nicht vorgeklärt bevor der Most mittels Gravitation in Stück- und Halbstückfässer kommt, wo er spontan zu gären beginnt und bis zur Füllung auf der Vollhefe verbleibt. Die in Wiesbaden präsentierten und hier beschriebenen Weine wurden drei Tage vor der Premiere extra gefüllt, eine weitere Charge liegt im Weingut noch auf der Vollhefe. Das Pettenthal ist Schätzels steinigste und verschlossenste Lage, die erfahrungsgemäß am längsten Zeit benötigt.

Farbe:
Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Kräuterwürzig getriebene Nase mit einem Konglomerat aus Fenchel, Anis, Zitronen-Thymian, dann Zitronen-Abrieb, grüne Mandarine, Quitten und Vetiver. Mit distinktiver Sponti-Note und leichtem Böckser in der Nase ist das Pettenthal unterlegt von extraktreicher Frucht, die sich nicht in primärer Aromatik ergeht, sondern substanziell mit Essenzen umzugehen weiss. Dabei zeigt es sich stets leichtfüssig, duftig und nahezu ätherisch schwebend auf solidem mineralischem Fundament.

Mund:
Der 2018 Pettenthal von Kai Schätzel ist im Antrunk kühl und schlank, dabei zeigt er sich fokussiert und straff und mit feiner Salzigkeit am Gaumen. Entgegen seines filigranen Auftritts in der Nase baut er am Gaumen kompromisslosen Druck auf. Mit hoher innerer Spannung ist seine reife Säure vertikal und modelliert ihn als sehnig-kerniges Erlebnis, die jugendlichen Gerbstoffe fein wie Schmirgelpapier mit herber aromatischer Komponente. An diesen Aufbau schmiegt sich fast leptosom die zitrusgesteuerte Frucht und verleiht ihm aromatischen Tiefgang. Alles ist reduziert aufs Wesentliche, ohne Zierrat und Firlefanz, dennoch stets substantiell ohne ins bolide abzudriften. Ein Wein mit großer innerer Ruhe und exzellentem

Lagerpotential