

 **Schätzel**

# Riesling Hipping GG

 2020, 750 ml

 Deutschland, Rheinhessen

 9912023062

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Lauwarme Makrele mit Lauch- und Birnen-Beurre**

**Blanc**

(Fisch)

**Gebratene Kalbsbries-Schnitzel mit Morchel-**

**Beurre Blanc**

(Fleisch)

**Vol-au-Vent**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2022

## Informationen zum Wein

Die Trauben des *Hipping* wurden in mehreren Lesegängen per Hand zum *golden cut*, einem frühen Goldwerden der Trauben gelesen, mit Füßen eingemaischt und bekamen eine Standzeit von drei Tagen, bevor sie ohne Vorklärung über 36 Stunden gepresst wurden. Die spontane, nicht temperaturgesteuerte warme Gärung erfolgte im alten Holzfass von 1.200 Liter bis zur Sauerstoffunterversorgung. Im Fass erfolgte dann auch die malolaktische Gärung und der Wein wurde dort für 35 Monate unter einer ganz sauberen, reduktiven Flor-Hefe ausgebaut. Das ermöglichte es, den Wein ungeschwefelt und blank abzufüllen. Die Verarbeitung des Weines war komplett reduktiv. Wäre er früher gefüllt worden, würde der Wein ähnlich reduktiv erscheinen, wie Kai Schätzels frühere Weine. Bei 11,5 % vol. Alkohol besitzt der Wein 1 Gramm Restzucker und 7,5 Gramm Säure und minimaler Schwefelung.

## Farbe

helles, blankes Goldgelb

## Nase

Kai Schätzels Interpretation des Hipping hat sich mit der Evolution in seinem Keller weiterentwickelt. Der Wein wirkt heute durch die oben beschriebene Erzeugung viel offener und einladender. Mit Noten von Äpfeln, Quitten, Birnen und ihren Schalen, etwas Wollwachs und etwas Apfelmost, etwas Süßholz und Hopfen, knackigem Steinobst und etwas Flechten wirkt das eher nach *natural wine* aus dem Anjou.

## Gaumen

Am Gaumen bietet der *Hipping* zunächst noch ein leichtes CO<sub>2</sub>. Dann wird es auf gezähmte Weise wild am Gaumen mit vielen Kräuternoten und Gestein, einer angenehm festen Phenolik und Grip, Noten von Kernobst und Schalen, etwas Grapefruit, Tee und warmem Apfelsaft. Insgesamt wirkt das *Große Gewächs* pikant und herb neben einer schieren Saftigkeit und Salzigkeit sowie einer seidigen Säure, die dem Wein eine beeindruckende Geschmeidigkeit verleiht. So offen und umarmend, so sensibel und doch stabil ist dieser Wein nie zuvor gewesen. Es ist ein Unikat in der breiten Menge der Großen Riesling Gewächse. Wohltuend auf vielen Ebenen.