## Schätzel

# *Riesling "Fuchs"*

**2019, 750 ml**

**Deutschland, Rheinhessen**

**9912023060**

**Riesling**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 11,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 6.8 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kalmar mit geräucherter Füllung, Sauce vierge und Mango-Chiliwürze**

(Meeresfrüchte)

**Lange im Dampf gekochte Eier, Erbsenschotencoulis, getrocknete Pilze und Sauerampfer**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seezunge mit verkohltem Rauch und Lauch-Coulis**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2022

Informationen zum Wein

Beim Riesling *Fuchs* handelt es sich um ein einzelnes Gewann innerhalb der Großen Lage Hipping namens Fuchsloch. Es ist ein kleines Stück mit rund 40 Jahre alten Reben. Die Trauben 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 600 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 ungefiltert und leicht naturtrüb 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 0,5 Gramm Restzucker und 7 Gramm Säure und ohne zugesetzten Schwefel.

Farbe

mittleres Strohgelb, leicht trüb

Nase

Der *Fuchs* ist im Prinzip ein *Hipping Großes Gewächs* mit verlängertem Hefelager und naturtrüber Füllung. Die familiäre Ähnlichkeit zum 2020er *Hipping* ist markant. Es duftet nach Äpfeln, Quitten, Birnen und ihren Schalen, Wollwachs und Apfelmost mit leichten Lakritz-Anklängen und etwas Hopfen. Dazu kommen Noten von ein wenig Grapefruit samt Schalen, etwas Sternfrucht und Kapstachelbeeren. Der Wein wirkt offen und einladend.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein intensiv, saftig, seidig und rund. Die Frische entsteht aus dem Zusammenspiel der geschliffen wirkenden Säure, einer klaren Mineralität und dem Einfluss der Flor-Hefen. Dazu kommen ein feiner Gerbstoff und ein mürbes Obst. Auch hier kommen einem sauber erzeugte Naturweine aus dem Anjou in den Sinn. Für Rheinhessen ist das in dieser Form noch eine sehr selten anzutreffende Stilistik. Aber diese Mischung aus Spannung und Entspannung, diese Offenheit und das Selbstbewusstsein dieses Weines sind äußerst attraktiv und die Struktur, die Salzigkeit und Saftigkeit sorgen für viel Trinkfluss. Dazu kommt eine beeindruckende Tiefe und Länge, die diesen Fuchs ins seiner Gesamtheit sehr

besonders macht.