Schätzel

Riesling "Fuchs"

2020, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023074

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebackene Artischockenböden mit Limonen-Dip

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum und Sauerteigcrumble

Sellerieschaumsuppe mit gehackten Walnüssen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

Info:

Der Fuchs Riesling stammt aus der VDP.Große Lage Hipping am Roten Hang. Fuchs steht in diesem Fall für die Parzelle Fuchsloch und prahlt mit vierzig Jahre alten Reben. Die Parzelle ist umgeben von Bäumen, Sträuchern und Kräutern. Die Trauben werden nach der Lese per Hand selektioniert. Mit den Füßen wird die Maische angetreten und für 120 Stunden kalt mazeriert. In alten 600l-Eichenfässern folgt die Gärung und Milchsäureabbau. Die Flor-Hefe bildet sich anschließend und der Wein darf darunter für ganze 36 Monate reifen.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen bei leichter Trübung

Nase:

Das 2020er Exemplar wirkt zunächst wild und ungestüm. Damit macht er seinem Namen alle Ehre. Ungewöhnlich für einen Riesling. Bei ganz dezenter Frucht dominieren balsamische und etherische Aromen. Teilweise betritt der Fuchs Riesling damit auch neue Pfade. Der Duft von Johannisbeerstrauchholz dringt deutlich hervor. Kaffir-Limettenblätter und Heu. Koriandersaat und Anis. Fenchel, Artischocke und Erbsensprossen. Koriander, Melisse und Zitronengras deuten dann schon deutlicher auf die Rebsorte im klassischen Sinne hin. Limettenabrieb und die Schale gelber Äpfel zeigen sich neben weißem Pfirsich zeigen sich hinten heraus noch sehr gut. Die Frucht, gepaart mit diesen intensiven bis grünen Aromen weiß sehr zu überzeugen.

Gaumen:

Knochentrocken und griffig zeigt sich der Fuchs. Phenole und Struktur prägen ihn. Für mich ist dies immer deutlich an Erinnerungen auf das Kauen von Apfelschalen verbunden. Dabei baut er Druck auf und geht dennoch sehr leichtfüßig daher. Ein Purist, naturnah und fordernd. Er packt zu und strengt doch keineswegs an. Wenig Frucht und auch eher leise am Gaumen. Trockengras, Heu sowie Saatgut von Fenchel und Anis prägen ihn noch am ehesten.