Schätzel

Riesling Pettenthal Kabinett Grosse Lage, Versteigerung-Wein

2016, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023013

Riesling

Alkoholgehalt:	7,5 %
Restsüße:	56 g/l
Gesamtsäure:	10 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat, Apfel-Eisweinschaum und Chicorée

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten, Blattgemüse, Kernobst)

Hühnchen aus dem Grill mit Zitronengras, Fenchel, Koriander und Ingwer

(Geflügel, Huhn, Wurzelgemüse, Gewürzgemüse)

Wachteln in Olivenöl und Ras-el-Hanout

(Wildgeflügel, Wachtel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.05.2018

Christoph Raffelt: Was für Schätzels Weine ein Markenzeichen ist, zeigt sich beim Versteigerungswein in seiner ganzen Tiefe. Dieser Wein ist kein Wein zum Schnuppern, sondern ein Struktur- und Texturwein von großer Klarheit und Präzision. Der *Pettenthal Kabinett* schafft eine Balance aus spielerischer Leichtigkeit und großer Ernsthaftigkeit. Er ist druckvoll und saftig, vordergründig hell in seinen Kernobst- und Zitrusfruchtnuancen, dann aber wieder dunkel und geheimnisvoll in seiner erdigen Mineralität. Der Säure ist fein und pendelt die Süße aus, der Wein ist elegant, fein und mit einer typisch salzigen Note ausgestattet, die zusammen mit der lebendigen Säure das Gefühl von Mineralität hervorruft. Er ist noch blutjung und eigentlich darauf angelegt, ein paar Jahre im Keller zu verschwinden.

Farbe:

helles Platingelb

Nase:

Wer bei Versteigerungsweinen an Kabinette von Mosel, Saar und Ruwer denkt, liegt fast immer richtig. Doch auch rheinhessische Kabinette kommen manchmal unter den Hammer. Dieser *Pettenthal Kabinett* von Kai Schätzel unterscheidet sich natürlich schon vom Duft her grundlegend von den Moselanern, und ehrlich gesagt auch von allem, was man sonst so an Kabinett an der Rheinfront findet. Der Duft ist markant und einzigartig mit deutlichem Apfel und Apfelmost, mit Zitrusfrüchten, etwas Feuerstein und einem Hauch von Benzin, feuchtem Gesteinsmehl und Hefe.

Mund:

Was für Schätzels Weine ein Markenzeichen ist, zeigt sich beim Versteigerungswein in seiner ganzen Tiefe. Dieser Wein ist kein Wein zum Schnuppern, sondern ein Struktur- und Texturwein von großer Klarheit und Präzision. Der *Pettenthal Kabinett* schafft eine Balance aus spielerischer Leichtigkeit und großer Ernsthaftigkeit. Er ist druckvoll und saftig, vordergründig hell in seinen Kernobst- und Zitrusfruchtnuancen, dann aber wieder dunkel und geheimnisvoll in seiner erdigen Mineralität. Der Säure ist fein und pendelt die Süße aus, der Wein ist elegant, fein und mit einer typisch salzigen Note ausgestattet, die zusammen mit der lebendigen Säure das Gefühl von Mineralität hervorruft. Er ist noch blutjung und eigentlich darauf angelegt, ein paar Jahre im Keller zu verschwinden.