Schätzel

Riesling Pettenthal Auslese Grosse Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023076

Riesling

Alkoholgehalt: 7,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Topfenknödel mit Marillenkompott

Bratapfel in Vanillesauce

Exotischer Fruchtsalat

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 26.01.2025

Info:

Kai Schätzel benennt diese 23er Auslese als die reinste seiner Zeit. Konzentriert wie eine TBA, aber frisch wie ein Kabinett. Das liest sich vielversprechend.

Die Reben stehen in enorm steilen Lagen am Roten Hang.

Nach der Lese werden die ganzen Trauben gepresst und in einem gebrauchten 600l-Fass kann die Fermentation spontan angestoßen werden. Im Fass reift er für acht Monate ehe es schon früh auf die Flasche geht.

185g/l Restzucker stehen straffen 13g/l Säure entgegen. Starke Werte für hohes Trinkvergnügen.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Pettenthal Auslese aus 2023 vom Roten Hang macht einen enorm schlanken und geradlinigen Eindruck. Die erste Nase bestätigt sich in seiner Farbe. Er duftet glockenklar und ist dominiert von reifen gelben Äpfeln, weißem Pfirsich und Mirabelle. Die Früchte wirken allesamt betörend und schwanken zwischen Konzentration der Reife und knackiger Frische. Ich meine auch subtil eine rote Frucht wahrzunehmen, die mich an Himbeere und Hagebutte denken lässt. Zur Frucht gesellt sich ganz leise etwas Kurkuma und Anklänge von gedörrtem Obst. Majoran und Kerbel sorgen für einen dezenten herbalen Kontrast.

Gaumen:

Auch am Gaumen zeigt sich die Auslese von Kai Schätzel leichtfüßig und tänzelnd. In schnellen Schritten gleitet sie über die Zunge und dreht ein paar Pirouetten dabei. Rund um die Frucht herum. Voller Eleganz. In der Kür etwas Gewürz und Kräuter. Noch eine Drehung um die Mirabelle. Ein Sprung. Schritt, Schritt. Noch eine Drehung um

den Pfirsich. Und das Ganze von vorn. wunderschön. spielerisch leicht und animierend.