Schätzel

Steiner Riesling 17-22

750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023069

Riesling

Alkoholgehalt:	10,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Bagna Cauda

(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi von Fetten Fischen wie Makrele oder Sardinen

(Fisch)

Szegediner Gulasch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.03.2024

Kai Schätzel betrachtet seine Art der Bewirtschaftung als Antwort auf die Fragen, die der Klimawandel an den Weinbau stellt. Bereits 2008 hat er begonnen seine Weinberge am Roten Hang mit nachhaltigen, biologischen und biodynamischen Elementen zu bewirtschaften, um autarke und gesunde Reben zu erziehen. Dazu gehört es, die Reife zu entschleunigen und die Berge mittels dry farming in eine neue Balance zu führen. Die Trauben für die Weine werden nach dem Prinzip des selbst entwickelten ‚golden cuts' gelesen. Rund 90-100 Tage nach der Blüte wird in mehreren Durchgängen genau dann geerntet, wenn ihre Farbe von grün zu goldgelb wechselt. Im Weingut werden sie mit Füßen getreten, bevor sie eine Woche auf der Maische liegen und dann gepresst werden. In gut 80% aller Fälle wird nicht vorgeklärt bevor der Most mittels Gravitation in Stück- und Halbstückfässer kommt, wo er spontan zu gären beginnt und bis zur Füllung auf der Vollhefe verbleibt.

Der 17-22 stammt aus den Jahren 2017 bis 2022 aus einer Solera, d.h. einzelne Partien wurden einzeln im Halbstückfass ausgebaut und anschließend alle Jahrgänge zusammen in ein 5000 Literfass gelegt. Die Hälfte davon wurde im Herbst gefüllt, ungefiltert, ungeschönt und ungeschwefelt, die andere Hälfte wird als Solera -Mutter weiterverwendet und mit 23er Reserven aufgefüllt. Der Wein ist unter Florhefe reduktiv ausgebaut und nicht von Sauerstoff beeinträchtigt.

Farbe:
Sattes Strohgelb mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Die Nase des 17-22 ist ein reines Feuerwerk: Feine Florhefen, geröstete Nüsse und Mandeln michen sich mit dem Duft nach frischem Hefegebäck morgens um vier auf dem Weg nach Hause. Dazu kommen kräutrigen Noten nach Kamille sowie Kernobst nach grünem und gelbem Apfel. Die generell mürbe Aromatik und völlige Absenz plakativer Frucht holt einen schnell auf den Boden der Tatsachen zurück und lässt die Lippen erwartungsvoll Richtung Glase führen.

Mund:
Im Antrunk mit seidig cremiger Textur und saftigem Schmelz. Die orchestrale Säure spannt sich mit hellem Schein weit über den Rachen, unterfüttert von feiner Hefe wirkt er am Gaumen stoffig, flauschig und wattig weich. Strukturell definiert um den vertikalen Säurenerv gibt sie ihm seine spezifische Haptik, Leichtigkeit und sein rasantes Tempo. Ätherisch

kühles Finale mit langem Nachhall.