Schätzel

Steiner Riesling 17-23

750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023071

Riesling

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lachsfilet in der Papilotte gegart mit gelben Tomaten, Romanesco und brauner Butter

Steinpilze a la crème mit Tagliatelle

Paté en Croute mit gegrilltenRomana-Salatherzen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

Info:

Der Steiner Riesling basiert auf einer Solera mit je 8,5% 2017 bis 2020, 25% auf 2021, 25% aus 2022 und 16% aus 2023.

Die Riesling-Stöcke stehen allesamt in Toplagen des Roten Hangs: Ölberg, Hipping und Pettenthal. Diese sechs Jahrgänge reifen unter der Florhefe in 1200 und 5000l-Fässern.

Die Hanglage ist zwischen steil und sehr steil einzustufen. Das Rotliegende ist bekannt in diesem Teil des Rheins. Die Reben hängen teilweise in einem Pergola-System und vor allem im Schatten.

Selbstredend erfolgen alle Arbeiten manuell. Die Trauben werde nach der Ernte mit Füßen angequetscht und für 24 Stunden kalt mazeriert. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgen spontan. Es folgt eine Reife unter der Florhefe. In den Fässern reift der Wein in dem Solera-System zwischen 12 bis 72 Monate. Im Durchschnitt dieser Abfüllung dauert die Reife mindestens 32 Monate an.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit Hang zum Gold und hellen Reflexen

Nase:

Eine sehr ungewöhnliche, aber zugleich markante und ansprechende Nase strömt aus dem Glas. Dabei wirkt er enorm in sich ruhend und steht sehr ansprechend da.

Ein sehr erwachsenes Glas Riesling mit nahezu keiner Frucht. Nur zart präsentiert er uns Nashi-Birne sowie Limettenabrieb und die Blätter von Kaffir-Limette. Er lebt von einer steinigen Tiefgründigkeit. Dadurch öffnet er sich großzügig, einladend, aber eben auch ehrlich. Getrocknete Kräuter in Form vom Oregano, Majoran und Minze unterstreichen diese Tiefe. Noch mehr gelingt dies durch seine Assoziationen von Sencha-Tee. Voller Komplexität, und dennoch einfach und subtil. Dieser Wein benötigt nicht viel. Ruhe durch Reife. Ein sehr einzigartiger Weinmoment.

Gaumen:

Mit Struktur und Phenolen weiß er ab dem ersten Schluck mich zu überzeugen. Viel Grip und feinstes Gerbstoff sind entscheidend dabei. Karg und druckvoll zugleich. Voller Trinkanimation und doch herausfordernd. Nimmt man dieses Duell an, kann man nur überzeugt werden. Sein angenehmer Bitterton lässt ihn zusätzlich voller Spannung und Möglichkeit erscheinen. Im Finish offenbart er uns dann nahezu keine Frucht, dafür umso mehr seinen kargen, konsequenten Charakter voller etherischer Frische. Damit kann man sich beschäftigen oder ihn einfach wirken lassen.