

 **Schätzel**

Riesling Pettenthal Kabinett

"S" Grosse Lage

 2017, 750 ml

 Deutschland, Rheinhessen

 9912023032

 Riesling

Alkoholgehalt: 750,0 %

Restsüße: 42 g/l

Gesamtsäure: 11 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pekingente

(Geflügel)

Spanferkel-Eisbein mit Dashi, Ingwer und Karashi-

Senf

(Fleisch, Schweinefleisch)

Maki mit Avocado, Gurken und Süßkartoffel (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse

(Nachtschatten), Kartoffel, Südfrüchte, Vegane

Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.09.2018

Christoph Raffelt: Am Gaumen hat der Wein definitiv die Tiefe von Schätzels großen trockenen Einzellagen-Rieslingen. Er profitiert von dessen Arbeitsweise, die bei dem früh gelesenen und doch reifen Traubengut zu einer Säure von 11 %, einer Süße von 42 Gramm und einem Alkoholgehalt von 7,5 % bei gleichzeitig sehr niedrigem pH-Wert führt. Dies ist so gut wie einzigartig und führt zu einem Wein mit extrem gelungener Balance, zu einem beständigen Wechselspiel von süß und sauer, hell und dunkel, komplex und leichtfüßig. All das wirkt im Moment noch ein wenig verschleiert hinter einem Seidenschal aus Phenolik und Würze, die sich aber integrieren wird. Der Druck am Gaumen ist schon da und ebenso die große Länge, die den puristischen *Pettenthal* auszeichnet. Alles andere wird sich beizeiten fügen.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Für Kai Schätzel sind seine Kabinett-Rieslinge mittlerweile so etwas wie die neuen Großen Gewächse. Es sind für ihn die Weine, die den höheren Trinkfluss haben dank ihres prägnanten Süße-Säure-Spiels bei gleicher Komplexität und Tiefe. Deshalb weitet er sein Angebot an Kabinett-Weinen um dieses neue Flaggschiff aus. Der Kabinett aus dem Pettenthal erhält den Zusatz »S« und stammt aus den besten Parzellen von den besten Stöcken. Er ist das Ergebnis akribischer Arbeit im Weinberg und einer Lese von bis zu sechs Durchgängen. Der Wein riecht, so jung er noch ist – typisch für Schätzel –, wild und ungestüm nach Sponti-Noten und leichtem Böckser, was sich in Noten von Rauch, Speck, Autowerkstatt und Knallplättchen niederschlägt. Doch das ist ein Schluckauf, der irgendwann vergeht. Schließlich ist dieser Wein nicht für den jetzigen Konsum gedacht, sondern eher für spätere Jahre, wenn man *KabiNett* und *Hipping Kabinett* längst ausgetrunken hat. Viel interessanter ist das, was danach kommt. Es ist ein überaus klares und präzises Bouquet von Zitrusfrüchten, weißen und roten Johannisbeeren, knackigem Kernobst samt Schalen, Kräutern und Stein.

Gaumen

Am Gaumen hat der Wein definitiv die Tiefe von Schätzels großen trockenen Einzellagen-Rieslingen. Er profitiert von dessen Arbeitsweise, die bei dem früh gelesenen und doch reifen Traubengut zu einer Säure von 11 %, einer Süße von 42 Gramm und einem Alkoholgehalt von 7,5 % bei gleichzeitig sehr niedrigem pH-Wert führt. Dies ist so gut wie einzigartig und führt zu einem Wein mit extrem gelungener Balance, zu einem beständigen Wechselspiel von süß und sauer, hell und dunkel, komplex und leichtfüßig. All das wirkt im Moment noch ein wenig verschleiert hinter einem Seidenschal aus Phenolik und Würze, die sich aber integrieren wird. Der Druck am Gaumen ist schon da und ebenso die große Länge, die den puristischen

Pettenthal auszeichnet. Alles andere wird sich beizeiten fügen.