



Susanne Conrad

2018

Schalentier Riesling

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Das ist ein spannendes Projekt. Beim Rotwein ist es ja klar, viele Aromen kommen aus der Traubenhaut. Komischerweise beachtet das beim Weisswein praktisch niemand. Ich kenne einzelne Weissweine, die mit Maischegärung gekeltert wurden, und bin fast immer begeistert von diesen Weinen. Die goldgelbe Farbe zeigt, dass der Wein mit Schalenkontakt vergoren wurde. Im Duft noble Zurückhaltung, feinste Mineralität verbindet sich mit zarter Gelbfrucht, auch ein paar florale Noten prägen das dezente Duftbild. Am Gaumen kommt die Kraft, auch hier bilden Frucht und Terroiraromen eine Einheit, der Wein hat etwas mehr Struktur als man sich von einem Weisswein gewohnt ist, dazu die feine Säure, das verleiht dem Kraftbündel Eleganz und eine schlanke Figur. Der Wein ist wunderbar trocken, besitzt aber auch eine feine Extraktsüsse, da ist irgendetwas, was mich besonders fasziniert, das ist kein alltäglicher Wein, er ist auch anspruchsvoll, verlangt Aufmerksamkeit, wenn man sie ihm schenkt, gibt er ganz viel zurück. Ohne es wirklich zu wissen, bin ich überzeugt, dass da immens viel Potenzial drinsteckt. 1253 Flaschen wurden vom Jahrgang 2018 produziert. Unbedingt probieren, das ist der vielleicht aussergewöhnlichste Wein von der Mosel.

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Mosel-Saar-Ruwer
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Riesling
-  **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Trocken