



Weingut Schätzel

2018

«Fuchs» Rheinischer Landwein Riesling
75cl (6er-Karton)

CHF 43.20 statt CHF 54.00

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Der duftet wie ein grosser, gereifter Riesling, Mineralität und florale Noten stehen im Zentrum, nur ganz dezent angetönt ist ein Hauch gelbe Frucht im Hintergrund, der Wein duftet mehr nach Terroir als nach der Traubensorte. Am Gaumen würde ich einen mindestens 10 Jahre alten Riesling vermuten, wenn man mir diesen Wein blind servieren würde. Das ist ein sehr eigenwilliger, aber grosser Wein, macht gewaltig Druck, ein irres Kraftbündel, genial schlank, rassig, schmackhaft, da ist Spannung drin und zweifellos auch Potenzial für ein langes Leben. Ich begegne diesem Wein zum ersten Mal, er lässt sich nicht so einfach in ein Schema pressen, aber mich begeistert er, das ist ein spannendes Erlebnis, aber auch viel Genuss, da ist eine nicht zu unterschätzende innere Grösse. Meine Einschätzung der Genussphase ist eher auf der vorsichtigen Seite, ich traue dem auch noch viel mehr zu. Wir probieren die Weine ja in unseren Büros in der Schweiz, ich habe den Wein ganz bewusst einfach mal so beschrieben, wie ich ihn empfinde, ohne Kai Schätzel zu fragen, wie er entstanden ist. Das ist somit wie eine Blindprobe, was ich sonst nur spasseshalber privat gerne mache. Wenn ich Verantwortung für einen Wein übernehme, wenn ich ihn für unsere Kundschaft beschreibe, mache ich das sonst nie. Lobenberg: Bei dem Riesling Fuchs handelt es sich um ein einzelnes Gewann innerhalb der Grossen Lage Hipping. Ein ganz kleines Stück mit den ältesten Reben, die Kai Schätzel als Naturwein ausgebaut hat. Der Wein hat wie das GG einen Alkoholgehalt von nur 11,5 Volumenprozent und einen pH-Wert von unter 3,0. Die Säure liegt bei knapp neun Gramm. Das sind für den sanften Jahrgang 2018 schon extreme Werte. Zu 100 Prozent spontan vergoren. Natürlich von Rotliegenden, eisenhaltiger Tonschiefer am Roten Hang. Alles biodynamische Handarbeit, teilweise Dichtpflanzung. Die Reben sind um die 40 Jahre alt. Die Ganztrauben werden mit den Füßen eingemaischt, dann bis zu eine Woche Maischestandzeit unter Trockeneis.

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Rheinhessen
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 11.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Riesling
-  **Robert Parker:** 92
-  **Vino Vario:** 18+

Anschliessend kommt der Most mit Dreck und Speck ins Stückfass und wird dort spontan vergoren.

Genussempfehlung

Trocken