

2020 Schalentier Riesling

Susanne Conrad
75cl (6er-Karton)

Typ: Weisswein

Land: Deutschland

Region: Mosel-Saar-Ruwer

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Riesling

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Der Wein wird wie Rotwein gekeltert, ganz an der Maische vergoren. Die ungewohnte Phenolik kommt schon im Duft deutlich zum Tragen, das ist ein ungewohnter Riesling-Duft, florale Noten sind prägend, die Fruchtnoten gehen in Richtung Dörrfrüchte, überwiegend Aprikose. Es lohnt sich, diesen Duft zu akzeptieren, wie er sich präsentiert. Die Komplexität beeindruckt, es ist ein spannendes Dufterlebnis. Auch am Gaumen lässt der sich nicht so einfach in ein Schema pressen, das ist eine total ungewöhnliche Aromatik, die kann man lieben oder nicht. Nicht übersehen kann man die hohe Qualität dieses Weines, schon der traumhaft cremige Schmelz begeistert total, dann die aromatische Vielfalt, die Harmonie, die Konzentration, die Fülle, die besondere Struktur des Weines. Da ist einiges los am Gaumen, das ist ein irre spannendes Weinerlebnis. Die älteren Jahrgänge, die wir noch probieren, zeigen zudem, dass in dieser Art Wein ein nicht zu unterschätzendes Entwicklungspotenzial steckt. Das Erstaunlichste daran: Die Riesling-Aromatik kommt zurück, die Weine legen von Jahr zu Jahr an Klarheit zu. Diese Entwicklung weiter zu verfolgen, wird extrem spannend. (mg)

Genussempfehlung

Trocken