



2021 Pettenthal Riesling Kabinett Goldkapsel

Weingut Schätzel
VDP.GROSSE LAGE
150cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz

Dass ein Rheinhessen mit dem Kabinett eines Saarwinzers mithalten kann, ist für sich genommen schon eine Überraschung. Aber Kai Schätzels Pettenthal Versteigerungskabinett ist im Grunde immer der noch etwas extremere Bruder zu Lauers Kabinett Nummer 5. Das Pettenthal gibt es nur in der Magnum. Lauer auch als Eintel. Das Pettenthal ist auch als Kabinett in Kai Schätzels extrem Variante irgendwie noch immer erhaben. Das Kabinett ist bei Kai Schätzel ja eigentlich ein Lebensgefühl, hier hängt ganz viel Herzblut für ihn dran. Entsprechend nimmt er für dieses Pettenthal auch nur Der Wein stammt aus dem nordöstlich ausgerichteten Schulterstück im Pettenthal, das ist der kühlpste Part dieses warmen Weinberges. Unendlich lang und ausgewogen bei all der Frische und der rasiermesserscharfen Spannung, die er ausstrahlt. Schon immer noch mit reduktiver Spannung in der Nase, aber der krasse Stinker ist nicht mehr so dominant wie in früheren Jahren. Kai ist angekommen in seiner Idee von Stabilität ohne extreme Reduktion. Aber ganz fein ist es noch wahrnehmbar, eher als flintige Bodenkomponente. Jod, Eisen, staubige Geröllhalde, total clean, glockenklar, keine Botrytisnoten oder Ähnliches. Nur Zitrusroulette und heller Feuerstein, fast Kreide. Auch der Mund ist nicht mehr so scharf und hart wie früher, es kommt zarter, geschmeidiger, dennoch auf intensiver Mineralität laufend. Einfach genial balanciert, obwohl es so extrem schlank ist in der Silhouette. Besser geht Kabinett aus Rheinhessen eigentlich kaum. Sogar ich, der ich im Grunde nur trockene Weine liebe, werde bei diesem Kabinett immer schwach, denn es trinkt sich einfach astronomisch gut. 98-100/100 (hl)

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Rheinhessen
-  **Genussreife:** ab 2027
-  **Alkoholgehalt:** 7% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Riesling
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Wine Spectator :** 98

Genussempfehlung

Süss