



Reh 2016-2023

Weingut Schätzel
75cl (6er-Karton)

CHF 179.00 statt CHF 220.00

Degustationsnotiz

Pettenthal Grosses Gewächs aus den Jahrgängen 2016 bis 2023. Ein Wein, eine Machart - neues Denken. Als wir den Wein probieren liegen diese Jahrgänge immer noch im grossen Holzfass, ungeschwefelt und unter der Florhefe (die dazu beiträgt, dass die Weine nicht mehr anfällig sind) - ohne Filtration, ohne Stabilisierungsmassnahmen. Am Anfang war die Absicht, dass der Wein mit Jahrgang auf dem Markt kommt. Schlussendlich hat man sich jedoch dazu entschieden jedes Jahr ein neues Cuvée zu machen. Aus allen Jahrgängen mit gleichem Anteil eine Art Grundwein und dazu 17, 18 und 20 einen etwas dominanteren Anteil die den Wein verstärkt prägen sollen. Dieser Wein ist sehr nahe an der an Art wie man Champagner keltet. Der Duft strahlt ungeheuer komplex und tiefgründig aus dem Glas. Man riecht, dass dieser Wein schon eine gewisse Reife in sich trägt und entsprechend zeigen sich auch hier gelbe Fruchtnoten. Der Wein wirkt nach wie vor total frisch, klar und mineralisch, zeigt gleichzeitig leichte Oxidations- wie auch ganz feine Reduktions-Noten. Die Säure ist messerscharf, die Komplexität extrem hoch und der Wein verändert sich konstant im Glas. Ein kleines Meisterwerk und einzigartig in seiner Kategorie. (pb)

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Rheinhessen
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 10.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C
-  **Traubensorten:** Riesling
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Weinwisser:** 95-97
-  **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Trocken