

«Innovative Mosel-Rarität aus GG-Lage»

sagt Max Gerstl über 2019 Schalentier Riesling trocken aus der Grosse-Gewächs-Lage Kestener Paulinshofberg an den rockigen Schiefersteilhängen der Mittelmosel. Und schreibt weiter:

«Der Duft zeigt, das ist eine ganz besondere Spielart des Rieslings, da ist ganz viel auf den Punkt gereifte Gelbfrucht und betörende Mineralität im Hintergrund. Kräuter und edle Gewürze vervollständigen das spannende Duftbild. Eher sanfter, dezent strukturierter Gaumen, sehr eigenständige Aromatik, ein spannender Charakterwein, hat auch etwas Verspieltes an sich – ein Wein, der viel zu erzählen hat.»

Max Gerstl: 18/20 Punkte, Genussreife jetzt–2035



2019 Schalentier

671 Flaschen, 0,75 l
einzeln nummeriert

Kestener Paulinshofberg (GG-Lage)
Riesling trocken,
aus ökologischem Weinbau
12,5 % vol Alkohol
5,5 g/l Säure – 0,6 g/l Restzucker

Bei 11–12 Grad Celsius Trinktemperatur ideal im Burgunderglas.
Genusstipp: Passt gut zu Fisch und herzhaften Gemüsegerichten und ist ein kraftvoller Begleiter für gegrilltes Fleisch.

«Ein Mosel-Sauternes — raffiniert und einzigartig»

«Susanne Conrad überrascht uns mit einer ganz neuen Kreation: einem süßen Riesling im Sauternes-Style. Er zeigt Aromen von viel reifer gelber Frucht, Orangenzesten, getrockneten Weinbeeren, aber auch frischen zitrischen Noten. Am Gaumen breiter und cremiger als ein üblicher Riesling, aber weniger süß als ein Sauternes, was sehr gut passt. Die rassige Säure bringt dann den Riesling-Charakter mit ins Spiel und verschafft ihm eine gewisse Leichtigkeit und vor allem viel Frische. Es wird spannend, wie sich die Aromatik mit ein paar Jahren Reife entwickeln wird. Ich bin überzeugt, dass der Wein bei Intensität und Vielfalt noch gewaltig zulegen wird.
Ein Mosel-Sauternes — raffiniert und einzigartig.»

Pirmin Bilger: 18+/20 Punkte, Genussreife jetzt–2050



2018 Schalentier «S»

291 Flaschen, 0,375 l
einzeln nummeriert

Kestener Paulinshofberg (GG-Lage)
Riesling, aus ökologischem Weinbau
13,5 % vol Alkohol
7,3 g/l Säure — 53 g/l Restzucker

Bei 10–12 Grad Celsius Trinktemperatur ideal im Weissweinglas.
Genusstipp: Hervorragend zu reifen Käsen, Terrinen, Foie gras sowie pikanten und süßen Tartes.