

»Pure, clean, well balanced and fresh.
Well-made and very enjoyable to drink
with plenty of true Riesling character.«

Paul Liversedge, Master of Wine (GB)

»Das ist ein spannendes Projekt. Beim
Rotwein ist es ja klar, dass viele Aromen aus
der Traubenhaut kommen. Komischerweise
beachtet das beim Weißwein praktisch
niemand. Am Gaumen kommt die Kraft,
auch hier bilden Frucht und Terroiraromen
eine Einheit. Der Wein ist wunderbar
trocken, besitzt aber auch eine feine
Extraktsüße. Da ist irgendetwas was mich
besonders fasziniert, das ist kein alltäglicher
Wein, er ist auch anspruchsvoll, verlangt
Aufmerksamkeit.«

Max Gerstl, Weinhändler (CH), 19/20 Punkte

Terroirgeprägter Riesling vom rockigen
Schiefersteilhang, selektiv von Hand gelesen
und auf der Schale vergoren

Vinifiziert von Susanne Conrad



www.schalentier-wein.de
susanne@schalentier-wein.de

Referenzen

Geranium

Josein.
**

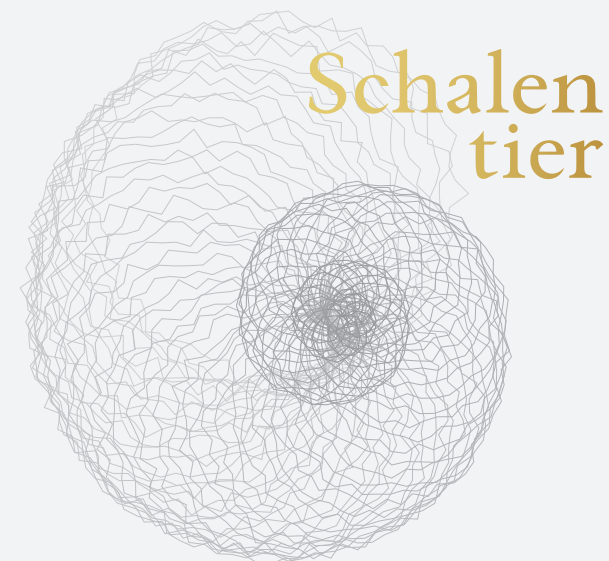
ECKERT
FINE DINING | HOTEL
*

HARDANGER HOUSE

ZIA
restaurant

Bezugsquellen

Gerstl Weineselektionen (CH)
Vinvaerket (DK)
www.schalentier-wein.de



100%
Authentizität

1.253
Flaschen

360°
Schalenkontakt



1.253 Flaschen
einzeln nummeriert

Schalentier 2018 – Kestener Paulinshofberg – Riesling trocken
12,5 % vol Alkohol – 6 g/l Säure – 0,8 g/l Restzucker

Bei 12–13 Grad Celsius Trinktemperatur, ideal im Burgunderglas.
Genusstipp: Passt gut zu Fisch und herzhaften Gemüsegereichten
und ist ein kraftvoller Begleiter für gegrilltes Fleisch.

Philosophie der Weinmacherin Susanne Conrad

Aufgewachsen in den Schiefersteilhängen des elterlichen Traditionsweinguts von 1558, ist Susanne Conrads Leidenschaft für Riesling und Terroir tief verwurzelt. Auch während ihrer 30 reiseintensiven Berufsjahre in internationalen Unternehmen bleibt sie in ihrer Freizeit dem Wein intensiv verbunden, erkundet neue Weinregionen, exploriert, degustiert und belegt WSET-Kurse an den Universitäten Geisenheim und Wädenswil.



Lage	Kestener Paulinshofberg
Schieferanteil im Boden	55–60%
Steigung	60–75%
Ausrichtung	S–SO

Nach längerer Suche findet sie in ihrer Heimat 2017 endlich den richtigen Weinberg mit über 40 Jahre alten Reben in der begehrten Große-Gewächs-Lage Kestener Paulinshofberg, den ihr Bruder Martin Conrad (selbst Winzer in 14. Generation) fortan für sie bewirtschaftet. Das ist der Startschuss für ihr mutiges Projekt »Schalentier« und der Beginn einer aufregenden Reise ins Reich der Riesling-Tannine und Schalenvergärung. Ergebnis: »Schalentier Riesling trocken« – eine innovative und freche Interpretation eines terroirgeprägten Moselrieslings mit präziser Tanninbetonung aus den Schalen, charaktervoll trocken, geradlinig, mit brillanter Säure.

Edle Tannine aus der Schale

»Ich lote gerne Grenzen aus und so hat mich schon immer interessiert, welche weiteren Charakteristika und Aromen ich dem Riesling mit seiner Tiefe und Komplexität noch entlocken kann, die ihn einzigartig und authentisch machen.« erklärt die Quereinsteigerin. Frühe Ernte botrytisfreier Trauben aus ökologischem Weinbau, Handselektion, 6 Tage auf der Schale vergoren, 22 Monate im Stahltank auf der Feinhefe gereift, in limitierter Auflage von nur 1.253 Flaschen (einzeln nummeriert) hat Susanne Conrad mit dem »Schalentier 2018« ein beeindruckendes Werk vinifiziert. Man darf bereits auf die Folgejahrgänge 2019 und 2020 gespannt sein.

Mehr zur Entstehung des außergewöhnlichen Riesling-Projekts »Schalentier« unter www.schalentier-wein.de

Ökologischer Weinbau mit Bio-Zertifizierung

»Als Mensch und Weinmacherin bin ich der Natur und Umwelt sehr verbunden und habe daher von Anfang an auf eine ökologisch sinnvolle und nachhaltige Balance zwischen Weinanbau und Umweltschutz gesetzt – natürlich auch im Keller, wo ich zum Beispiel auf den Zusatz von Reinzuchthefen und Enzymen verzichte, um die natürliche Komplexität der Weine zu unterstreichen.« erklärt Susanne Conrad. Sie und ihr Bruder Martin betreiben im Weingut seit Jahren nachhaltigen Weinbau und haben sich inzwischen zur Bio-Zertifizierung angemeldet. So wird »Schalentier Riesling« ab 2022 auch offiziell das Bio-Zertifikat auf dem Etikett tragen.