

HIPPING RIESLING KABINETT VDP GROSSE LAGE 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Schätzel
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kai Schätzel
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Kai Schätzel, Madeline Stößel
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Kabinett

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
7,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
55,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
11,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Hipping VDP Große Lage
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Niersteiner Roter Hang/roter Tonschiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
45 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima (SSO-Hänge am Rhein)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
- (11 Monate im großen Holzfass gelagert)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert im Glas ein mittleres Strohgelb. Filigrane, opulente Nase mit weißen und gelben Früchten (Äpfel, Nektarinen, Pfirsich), herbe Zitrusfrüchte (Grapefruit, Limette), Kräuter, Speck. Am Gaumen tiefgründig, mit sehr präsenter Säurestruktur ausgestattet, mineralische Noten, salzige Anklänge, erneut Zitrusfrüchte, Preisel- und Johannisbeeren. Am Ende stehen Leichtigkeit und Frische sowie überragender Trinkfluss.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Oberdorfstr. 34
55283 Nierstein
Deutschland*