



WEINGUT SCHÄTZEL

55283 Nierstein · Oberdorfstraße 34

☎ (0 61 33) 55 12 · Fax 6 01 59

weingut@schaetzel.de

www.schaetzel.de

Inhaber und Betriebsleiter: Kai Schätzel

Außenbetrieb: Dr. Harald Kleisinger

Kellermeister: Kai Schätzel und

Dr. Harald Kleisinger

Verkauf: Caroline und Nanne Schätzel nach Vereinbarung

Historie: Familie betreibt seit mehr als 650 Jahren Weinbau am Rhein

Sehenswert: 300 Jahre altes Gutshaus mit Probierstube, 700 Jahre alter Gewölbekeller mit klassischen Holzfässern

Erlebniswert: Traditionsstube »Schätzel Kabinett«, »SchätzelKino« im alten Kelterhaus, Veranstaltungssreihe »Tatort & Blutwurst«

Rebfläche: 9,5 Hektar

Jahresproduktion: 65.000 Flaschen

Beste Lagen: Niersteiner Pettenthal, Hipping, Oelberg und Heiligenbaum, Nackenheimer Rothenberg

Boden: roter Tonschiefer, Lehmlöss mit Kalkmergel

Rebsorten: 70% Riesling, 15% Silvaner, 8% Spätburgunder, 7% übrige Sorten

Durchschnittsertrag: 60 hl/ha

Mitglied: Roter Hang

Das ist für uns in Rheinhessen die größte Steigerung eines Betriebes im nicht einfach zu meisternen Jahrgang 2013. Kai Schätzel ist es gelungen, Spannung, Ausdruck und Eleganz zu steigern und dabei den Alkoholgehalt weiter zu senken – quasi die Quadratur des Kreises. Sein trockener Spitzenriesling aus dem Pettenthal, unwiderstehlich in seiner köstlich reifen, warmen, weichen Aprikosenfrucht und den kühlen, steinigen, salzigen Noten, kommt gar mit nur elf Volumenprozent Alkohol aus.

Auch das Pendant aus dem Hipping ist rasiermesserscharf ausbalanciert und unwiderstehlich. Schätzel gelingt es exemplarisch seit seiner Betriebsübernahme in 2008, einen kühleren Stil aus Steil- und Steilstlagen und alten Reben am Roten Hang zu entwickeln, der als Kontrapunkt zu mitunter gar brandigen und banal fruchtigen hiesigen Weinen zu verstehen ist. »Entschleunigung und Gas rausnehmen sind die Stichworte!«, so

Schätzel, »jungfräuliche Fruchtigkeit und Schmelz können andere Bodentypen besser. Unsere Stärke ist Nachhaltigkeit, Tiefgang und Mineralität.« Bereits ab der tollen Basis stehen Rieslinge und Silvaner für Zug, Spannkraft und Trinkfreude. Die natursüßen Leichtgewichte im Kabinett- und Spätlesestil zeigen schiefertypische Spannkraft. »So fühlen wir uns manchmal mehr mit Mosel und Saar verwandt als mit dem kalkigen Wonnegau«, sagt Schätzel, der aktuell noch mehr die Eleganz der Weine betont, die Gerbstoffe dezenter einsetzt. In dieser Form ein Topkandidat für einen weiteren Aufstieg!

Anzahl der verkosteten Weine: 12 Bewertungen: 84–92 Punkte

2013	Silvaner Querkopf Landwein trocken	89
	32,- € 11,5% 🍷 bis 2019	
2013	Silvaner trocken Holzfass	84
	7,50 € 11% 🍷 bis 2015	
2013	Riesling trocken Holzfass	85
	8,50 € 11% 🍷 bis 2016	
2013	Niersteiner Riesling Rein Schiefer trocken	87
	12,- € 11% 🍷 bis 2018	
2013	Niersteiner Riesling Reinsteig	87
	12,- € 11% 🍷 bis 2018	
2013	Niersteiner Silvaner trocken	87
	15,- € 11,5% 🍷 bis 2017	
2013	Nackenheimer Silvaner trocken	88
	22,- € 11,5% 🍷 bis 2017	
2013	Niersteiner Pettenthal Riesling trocken	91
	25,- € 11% 🍷 bis 2021	
2013	Niersteiner Hipping Riesling trocken	90
	35,- € 11,5% 🍷 bis 2020	
2013	Niersteiner Riesling Vininor trocken Holzfass	88
	7 11% 🍷 bis 2020	
2013	Niersteiner Riesling Kabinett	88
	12,- € 9,5% 🍷 bis 2019	
2013	Niersteiner Pettenthal Riesling Spätlese	92
	7 7% 🍷 bis 2028	

