

Riesling Grand Cru Schoenenbourg 'Gypse' 2019 Julien Schaal



Er gilt als einer der aufregendsten Aufsteiger im traditionsreichen Elsass: Julien Schaal. Mit Riesling-Trauben aus der Grand Cru-Lage Schoenenbourg zeigt der Terroir-Fanatiker sein Talent und holt sich grosse 95 Punkte.

Weintyp	Weisswein
Produzent	Julien Schaal
Region	Elsass
Rebsorte(n)	Riesling
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2034
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Wine Enthusiast

"An initial, gentle whiff of green apple on this wine's nose is joined by riper notions of yellow fruit. On the palate the apple freshness is supported by some residual carbon dioxide and its subtle spritz. The fruit becomes rounder, showing notions of Mirabelle edged with lemony brightness and freshness. It's a beautifully proportioned, refined and elegant dry Riesling." - Anne Krebiehl

Bewertungen und Pressestimmen

Vinous über das Weingut

"This was my first time tasting these wines; I was impressed by their faithfulness to site, purity and balance, and look forward to following them in the future." - Ian D'Agata

Wine in Black-Bewertung: 93 P

"The Magnificent Hill" in Riquewhir, der Schoenenbourg Grand Cru gehört zu den berühmtesten Lagen des gesamten Elsass - und das bereits seit dem 16. Jahrhundert. Schon Voltaire war der Meinung, dass im Schoenenbourg die nobelsten Weine des Landes entstehen würden, weshalb er dort verschiedene Parzellen erwarb. Der hohe Gips-Anteil im Boden schafft Rieslinge voller Tiefe, Komplexität und einem leicht rauchigen und von Honignoten bestimmten Charakter. Für den ehemaligen Sommelier Julien Schaal war es immer ein Traum, dort grosse Rieslinge erzeugen zu können. Den hat er sich erfüllt und vinifiziert seine Weine mit Bedacht, Zeit und Konsequenz. Sie vergären lange, reifen lange und besitzen dementsprechend auch ein Potential für Jahrzehnte.

Tasting Note

Der hell goldgelbe Riesling zeigt zunächst einen beeindruckend mineralischen und reduktiven, an Feuerstein erinnernden Charakter. Mit Luft - man darf den Riesling ruhig schon eine Stunde vor Genuss karaffieren - öffnet sich der 'Gypse' und zeigt die typischen Honignoten der Lage. Hinzu kommen Aromen von Limetten und Kumquats, gelben Pflaumen, knackigen Pfirsichen und kräutrige Noten. Am Gaumen dreht der Riesling richtig auf. Er besitzt viel Kraft und Körper, verbindet diesen aber mit einer brillanten Weinsäure und beeindruckender Mineralität. Was für eine Spannung hat der Wein, was für eine Dichte! Die leichte Süsse - typisch für Elsässer Rieslinge - wird geradezu aufgesogen von der Weinsäurestruktur. Der Wein endet in einem langen, von feiner Salzigkeit bestimmten Finale. Hier trifft Terroir auf grosses Können.

Passt zu

Gegrilltem Fisch mit ebenfalls gegrillten Tomaten, zu Käse wie Comté oder leicht gereiftem Ziegenkäse.

Weingut

Das Elsass ist eine Fundgrube für unterschiedlichste Bodenformationen. Man kann dort ohne Probleme rosafarbenen Sandstein, blauen Schiefer, Quarz, Kalk, Granit, Basalt, Gips, Keuper und viele weitere Böden, oft auch in Kombinationen finden. Das hat den ehemaligen Sommelier Julien Schaal schon immer fasziniert. 2011 hat er zusammen mit dem Weinhändler Olivier Biecher sein eigenes Weingut gegründet, welches ausschliesslich Weinberge in Grand Cru-Lagen nutzt und das so vielfältige Terroir in den Mittelpunkt stellt. Heute sind es vor allem er und seine Frau Sophie, die das Weinmachen im Burgund erlernt hat, die das volle Potential ausschöpfen. In Saint-Hippolyte, unterhalb des Schlosses Haut-Koenigsbourg, haben sie das Weingut errichtet, in dem sie ihre elsässischen Weine vinifizieren.

Neben dem Elsass sind Julien und Sophie mittlerweile auch in Südafrika aktiv. Julien ist fasziniert von den Cool-Climate-Regionen in Hemel-en-Aarde, Elgin und der Walker Bay. Er fand seine Liebe zu Südafrika, als er 2003 zum ersten Mal in Hemel-en-Aarde ein Praktikum machte. Damals befreundete er sich mit Gordon Newton Johnson vom gleichnamigen Weingut, das zu den First Groth, zu den besten zehn Weingütern am Kap zählt. Gordon bot ihm die Möglichkeit, 2005 seine ersten eigenen Chardonnay und Syrah zu vinifizieren. Seit 2013 pendeln Julien und Sophie regelmässig zwischen den beiden Weinbauregionen hin und her und vinifizieren an beiden Orten preisgekrönte Weine.

Vinifikation

Der Grand Cru Schoenenbourg liegt nördlich des Ortes Riquewihr. Der Weinberg liegt auf 265 bis 380 Meter Höhe und wird geprägt von Keuper, Mergel, Dolomit und vor allem von Gips, während der Oberboden mit sandigen Kiesen bedeckt ist. Die von Hand gepflückten Riesling-Trauben werden nach der Sortierung langsam und schonend über mindestens 12 Stunden in einer pneumatischen Presse abgepresst. Die Vergärung kann mehr als vier Monate dauern und erfolgt ausschliesslich durch wilde Hefen. Danach wird der Riesling teils im Edelstahl und teils im grossen Holz ausgebaut und im Frühjahr zum ersten Mal leicht geschwefelt.