



Weingut Peter Jakob Kühn

2007 VDP.GROSSE LAGE

Oestrich Lenchen Riesling Trockenbeerenauslese

37.5cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Eine Sensation, hei, ist das ein gigantisches Konzentrat, reiner Nektar, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, aber da ist explosive Rasse, diese Säure ist von beeindruckender Qualität, cremig weich, das löst einen fulminanten Nachhall aus, ich bin im 7. Himmel, nach meinem Empfinden stimmt da alles bis ins letzte Detail, die Säure-Süsse-Balance könnte schöner nicht sein, das ist ein Weinmonument für die Ewigkeit.

Genussempfehlung

Süß

Produzenten-Informationen

Der Familienbetrieb wird in der 11. Generation von Peter-Jakob Kühn geleitet. Der Weg vom einfachen Winzer zum biodynamischen Spitzenerzeuger von hauptsächlich trockenen Rieslingweinen ist schlicht spektakulär. Dabei strahlen die Weine eine immense Ruhe aus und sind so typisch und ursprünglich wie vor 100 Jahren. In der Biodynamie spielen neben den Jahreszeiten auch die Mondphasen bis hin zu den Tageszeiten eine Rolle. Dazu werden die Rebzeilen mit Blumen, Gräsern und Kräutern begrünt und Heilkräuter auszüge dienen als Spritzmittel. Hier trifft man nicht auf Unkraut, Schädlinge und Krankheiten, sondern auf ein in sich sinnvolles System aus Ursachen und Wirkungen. Um individuelle und charaktervolle Weine entstehen zu lassen, folgen die Kühns keinen festgelegten Rezepten. Jeder Jahrgang und jedes Lesegut gibt vor, welche Massnahmen sinnvoll oder notwendig sind. Alles basiert auf der Arbeit im Rebberg und nach der Devise: Ein gesunder Most ist sich selbst der beste Kellermeister. In der Kelter geben die Trauben bei niedrigem Druck über mehrere Stunden ihren Most ab. Das Traubengerüst wirkt dabei wie ein natürlicher Filter kuchen im Presskorb. Der Most läuft von der Kelter milchig-trüb in den Keller, wo er eine Nacht ruht,

 **Typ:** Andere


 **Land:** Deutschland

 **Region:** Rheingau

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Riesling

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20

bevor er in sein neues Zuhause gelegt wird.