

 **Peter Jakob Kühn**

Riesling Doosberg Grosses Gewächs

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912011223**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 7.3 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

1. Sardinenfilets mit einer Marinade aus Miso, Zitrone, Sternanis und Wacholder (Fisch)
2. Goa Curry mit Zuckermais, Bohnen und Kürbis (vegetarisch)
3. Erbsen- und Möhrenragout mit geröstetem Speck (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.02.2025

Seit rund 230 Jahren ist das Gut im Familienbesitz. Vor allem in den vergangenen drei Dekaden hat die Wertschätzung dieser alten Tradition mehr und mehr ihr Tun bestimmt. Mit Respekt vor dem Wissen und der Erfahrung seiner Urväter arbeitet Peter Jakob Kühn seit 2004 als zertifiziertes Demeter-Mitglied nach den Grundsätzen der Biodynamie. So kommt er im größtmöglichen Einklang mit der Natur seiner Idee von beseelten Weinen immer näher. Die große Überzeugung für seine Zukunft ist der ökologische und biodynamische Weinbau – mit vielen großen und kleinen Herausforderungen, aber auch unendlichen Glücksmomenten und der zunehmenden Gewissheit, das für ihn einzig Richtige zu tun.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der Riesling *Oestricher Doosberg Großes Gewächs* brilliert auch in 2022 wieder mit seiner zurückgenommenen und zarten, nichtsdestotrotz intensiven Art. Den Auftakt bilden Noten von Kräutern, frisch geschnittener Hecke, Rauch und Blüten. Dazu kommen Anklänge von Zitronen samt Zesten, Grapefruits, Kern- und Steinobst mit einem Hauch Mostapfel und Tabak.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2022er *Doosberg* wiederum zunächst schlank und zart. Dann aber wird er immer intensiver, kraftvoller und pulsierender mit viel Energie und einer deutlichen Mineralität. Er hat einen ordentlichen Zug, ist geprägt von zitrischen Noten mit ein wenig Grünkraut und Steinobst. Er schiebt richtig nach vorne, bleibt aber gleichzeitig schwebend, verfügt über eine große Spannkraft und Länge.