Peter Jakob Kühn

Riesling Lenchen Kabinett VDP Grosse Lage

, 750 ml

Germany,

9912011236

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Als Aperitif zu verschiedenen Canapeés

Mit Roquefort gratinieret Belon-Austern

Süße-saurer Hähnchensalat mit Ananas, Chili, Koriander und Erdnüssen

Tasting review

by Marian Henß on 09.03.2025

Info:

Das Riesling Kabinett entstammt der VDP.Große Lage Oestricher Lenchen. Der Teil der Lage für diesen Wein ist nach Westen orientiert mit einem Gefälle von 12-15%. Die Parzelle steht direkt hinter dem Weingut auf 120 – 170 Höhenmetern. Im Boden findet man fruchtbaren, kieshaltigen Löss, der durchzogen ist von eisenhaltigen Quarziten und Tonmergel. Früher hat man diese Gewanne daher auch Eiserberg genannt. Durch den Bachlauf des Lenchen werden Luftmassen bewegt, die im Herbst für Frühnebel sorgen. Daher ist diese Parzelle im Vergleich zu anderen des Weingutes perfekt für die Entwicklung von Botrytis und den rest- bis edelsüßen Prädikaten geeignet.

Im Resultat findet man dann in der Analyse 28,4g/l Restzucker bei strammen 8,4g/l Säure. Also verhältnismäßig moderate Zuckerwerte bei sehr hoher Säure. Das schmeckt man auch durch hohe Trinkanimation und ein schlankes Gerüst.

Farbe:

Klares Strohgelb mit hellgrünlichen Einschlüssen

Nase:

Die Nase ist trotz seiner sehr zurückhaltenden Art doch gleich sehr charmant und ansprechend. Die Frucht wirkt dabei erstaunlich zögerlich. Eher verhalten und hell einzustufen. Die Frucht öffnet sich in Form von Meyer-Zitrone, vor allem ihre Zesten, Limette und etwas Zitronensaft. Nashi-Birne und Weinbergpfirsich milden dies dezent ab und setzen neben säuerlichen Aromen etwas saftige Fruchtsüße. Seine herbale Seite zeigt sich feucht und leicht dem Eindruck direkt nach dem Schnitt im Garten. Kerbel, Melisse, Thymian und Salbei möchte ich dabei hervorheben. Ein Auszug von Brennnessel als auch Sencha-Tee sorgen für eine enorme Tiefe der Aromatik. Steinig, brillant und klar wirkt das Kabinett in Summe.

Gaumen:

Seine schlanken 9,5% Vol. Alkohol wissen am Gaumen zu überzeugen. Schlank und feingliedrig gleichermaßen. Seine Restsüße tritt zwar deutlich in Erscheinung, jedoch stets saftig und animierend. Er vermittelt ein Gefühl von Wohlbefinden und Großzügigkeit. Ansprechend in seiner Struktur. Die Säure ist recht moderat, aber auch gleichzeitig ein Aktivposten. Frucht und Süße erfahren dadurch einen angenehmen Kontrast, ohne den Weine zu zerschneiden. Animierend und anregend.