



Peter Jakob Kühn

Riesling Doosberg Grosses Gewächs



, 750 ml



Germany,



9912011204



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 8.5 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Sardinenfilets mit einer Marinade aus Miso, Zitrone,

Sternanis und Wacholder

(Fisch)

Goa Curry mit Zuckermais, Bohnen und Kürbis

(Gemüse & Vegetarisch)

Erbsen- und Möhrenragout mit geröstetem Speck

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.10.2023

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.

Informationen zum Wein

Der Doosberg ist auf einer Höhe von ca. 120 Metern in Oestrich gelegen. Der Boden wird geprägt von Löss und Lehm. Der Ausbau des Rieslings erfolgte im klassischen großen Holzfass.

Die Ausbauzeit betrug runde zwei Jahre, zunächst ein Jahr auf der Vollhefe, dann ein halbes Jahr auf der Feinhefe und danach auf der Flasche.

Der Weinberg liegt ca. 100 Meter höher als der Sankt Nikolaus, und es gibt hier mehr Löss-Lehmböden, also reichhaltigere Böden, die mehr Power und Druck in den Wein bringen. Im östlichen Teil hat der Weinberg eine wunderbare Südexposition, die aber mit einer gewissen Kühle in manchen Teilen verbunden ist.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Typisch für den *Doosberg* ist seine zurückgenommene und feine Art. Alles wirkt dezent, ist aber tief und stimmig. Der Auftakt wird von Kräuterwürze und etwas Tabak bestimmt, die von zitrischen Noten, Blüten, Reineclauden und etwas frischer Meeresbrise ergänzt werden.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2021er *Doosberg* zunächst hell, schlank und fein. Doch mit der Zeit spürt man die große innere Kraft, den Druck und den Extrakt, den der Riesling hier hat. Er schiebt richtig nach vorne, bleibt aber gleichzeitig schwebend, sinnlich und bietet bei großer Länge viel Trinkfluss.