Peter Jakob Kühn

Riesling Sankt Nikolaus Grosses Gewächs

, 750 ml

Germany,

9912011247

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter Fenchel mit Zitronenthymian-Öl, lauwarmer Kräutersud von Kerbel und Melisse.

Kohlrabi-Carpaccio mit Grapefruitsegmente, Bergamotte-Vinaigrette und frischem Salbei.

Geröstete Kräuterseitlinge mit Zitronenmelisse-Emulsion und knusprigen Buchweizenflocken.

Tasting review

by Marian Henß on 07.12.2025

Info:

Diese Parzelle liegt direkt am Rheinufer und ist dezent nach Süden abfallend. Im Untergrund findet man kalkreichen, sandigen Löss mit Terrassensedimenten aus dem Urmeer. Das Alter der Reben beträgt 45 bis 65 Jahre. Dies sind die ältesten Reben des Weinguts.

Die ganzen Trauben werden schonend und langsam zur besseren Ausbeute gepresst. Es wird mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für sechzehn Monate auf der Vollhefe sowohl in traditionellen Stück- (1200l) und Doppelstückfässern (2400l)

Schlanke 3,3g/l Restzucker begegnen hier 7,2g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit präzisen grünen Reflexen, hell und klar im Auftritt

Nase:

Die Nase wirkt glasklar und reintönig, fast archetypisch in ihrer Präzision für einen klassischen Riesling. Neben der intensiven Frucht spannt sich eine kühle, steinige Ebene auf, die an den Eindruck eines Gebirgsbaches erinnert: pures, frisches, transparentes Wasser, kühl und vollständig unverstellt.

Die Frucht öffnet sich über feinen Bergamottenabrieb, Kaffir-Limette, Grapefruit und die Spur frisch geschnittener grüner Birne. Darauf folgt ein Übergang in nasse Kräuter und feine botanische Frische: Melisse, Zitronenthymian, Salbei, Kerbel.

Über allem liegt ein puristischer, sehr leiser Gesamteindruck, getragen von Struktur statt Lautstärke. Eine feine, kaum wahrnehmbare Würze und ein Hauch von Butterplätzchen setzen kleine, zurückhaltende Akzente, ohne die Ruhe dieses großen, unaufgeregten Rieslings zu stören. Die Nase wirkt rund, stimmig und tiefensatt, ohne je opulent zu werden.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein enorm schlank und rassig, zugleich kraftvoll zupackend trotz seiner niedrigen 12%. Die Säure ist präzise, rasiermesserscharf und tritt in spannungsreicher Reibung mit der Frucht auf. Kräuterfrische prägt den gesamten Verlauf, treibt den Wein mit hoher Eleganz und vitaler Energie voran.

Es entsteht ein Bild großer Güte: energetisch, vitalisierend, geradlinig. Die Struktur trägt eine feine, ruhige Mineralität, die Länge bleibt nachhaltig und klar definiert. Alles an diesem Wein wirkt subtil, unaufgeregt, in sich ruhend – ein zeitloser Ausdruck des Hauses, geprägt von Eleganz, Präzision und innerer Balance.