



Peter Jakob Kühn

Riesling Doosberg Grosses Gewächs



, 1500 ml



Germany,



9912011246



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Zanderfilet, roh mariniert, mit Rettich, Limettenzeste und leicht angeröstetem Sesam.

Geflämmter Lauch mit Kräuteröl, Mandelcrème und leichter Citrus-Vinaigrette.

Kalbstafelspitz (warm aufgeschnitten) mit fermentiertem Apfel, Majoranöl und kühler Buttermilch-Jus.

Tasting review

by Marian Henß on 07.12.2025

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:

Leuchtendes Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen – klar, brillant, jugendlich.

Nase:

Die Aromatik eröffnet mit einem oszillierenden Spiel aus gelber Frucht und frischen, grünlichen Facetten. Reifer Pfirsich, gelbe Pflaume, Mirabelle und ein Hauch Khaki-Frucht verbinden sich mit dem Eindruck saftiger, goldgelber Birne. Dahinter schwebt eine subtile, warmwürzige Note von Kurkuma und ein Hauch von Safran, präzise gesetzt, ohne opulent zu wirken.

Mit zunehmendem Luftkontakt treten pikante Gewürznuancen hervor: Kubeben-Pfeffer, Piment, Kardamom. Getrocknete Kräuter wie Majoran und Salbei ergänzen den Komplex; frische Lorbeerblätter und intensiv werdender Zitronenthymian bringen eine ätherische, herbe Frische ein, die sich wirkungsvoll gegen die Frucht stellt. Ein feiner Hinweis auf frisch gehackte Mandeln sorgt für zusätzliche Struktur und Ruhe im Gesamtbild. Die Nase wirkt insgesamt sehr harmonisch, kraftvoll und zugleich kühl konturiert.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich ein energiereiches, saftgetriebenes Großes Gewächs, das sofort den Speichelfluss anregt. Die Frucht bleibt zunächst hintergründig; vielmehr dominieren die würzigen und kräuterbetonten Nuancen, die die Struktur prägen. Eine kühle, feinziselierte Finesse durchzieht den Wein, begleitet von einer zarten, nicht vordergründigen Mineralität.

Im Kern steht dieses pulsierende Wechselspiel aus Säuredruck und Würze, das sich kontinuierlich gegen die Frucht lehnt und dadurch eine enorme Trinkanimation erzeugt. Die Textur bleibt klar, straff und lebendig. Der Nachhall wirkt hell, reintonig, sehr harmonisch – unaufgeregt in seiner Größe, aber tief in seiner Ausdruckskraft.