

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Hallgartener Hendelberg 1G Erste Lage*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011201

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 4 g/l

Gesamtsäure: 8.5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Risotto mit Zitronenthymian**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Cassolette von Austern und Jakobsmuscheln im**

**Blätterteigfleuron**

(Meeresfrüchte)

**Rotbarbenfilets in Alufolie mit Zitronenscheibe und**

**Pousse Pierre-Algen gegart**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.06.2023

Informationen zum Wein:

Mit einer Steigung von etwa 40 Prozent in Süd-Süd-West-Exposition und bunt schimmerndem Phyllitschiefer ist diese Lage ein besonderer Solitär im mittleren Rheingau. Die Weinberge reichen bis auf 300 Meter hinauf. Der hohe Neigungswinkel begünstigt die Sonnenwirkung im Frühjahr und Herbst und verringert die Strahlungsintensität im Hochsommer. Dadurch erhalten die Reben eine ganz eigene Wachstums-Dynamik.

Information zum Ausbau:

100 Prozent Handlese, schonende Ganztraubenpressung, spontane Gärung mit den natürlichen Hefen, 16 Monate auf der Vollhefe im großen Holzfass.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Hallgarten Hendelberg Erste Lage präsentiert sich offen und aromatisch mit deutlicher Frucht: Mirabelle, Weinbergspfirsich, Limette, Orange und exotische Anklänge, wie Mango und Passionsfrucht. Deutlich zu erkennen ist ein kräutriger und floraler Duft, der an Zitronenmelisse, Holunderblüte und Eisenkraut denken lässt, und es treten deutlich kühle steinige Noten und etwas Austernschale hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen trifft pure Saftigkeit auf präzise und überaus animierende Säure. Ein Riesling voller Verve und Ausdruck, seine intensive Mineralität ist faszinierend und sein Reifepotential noch lange nicht ausgeschöpft. Er steht ganz am Anfang seiner Entwicklung und verspricht Großes.

Wer ihn bereits in diesem jugendlichen Stadium genießen möchte, sollte ihn ein paar Stunden vorher dekantieren.