



**Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Rauenthaler Baiken*

## *1G Erste Lage*



2024, 750 ml



Deutschland, Rheingau



9912011269



Riesling

**Alkoholgehalt:**

12,0 %



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

Unbedingt belüften.

Geschmorter Fenchel mit Safran, grüner Olive, Zitrone und  
gerösteter Mandel (vegetarisch)

Gebratener Saibling, Selleriecreme, eingelegte Stachelbeeren und  
Estragonöl

Jakobsmuscheln mit gebratener Quitte, Kohlrabi, Yuzu und  
geröstetem Buchweizen

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

## Informationen zum Wein:

In steiler Südwestlage und auf 190-200m NHN gelegen, gehört der Rauenthaler Baiken zu den markantesten Lagen des östlichen Rheingaus. Die starke Hangneigung mit über 60% sorgt für optimale Sonneneinstrahlung. Gleichzeitig profitieren die Reben durch die Lage in einem Talkessel, umgeben von Wald, von einer kühlen Thermik. Der Boden ist karg und geprägt von Phyllitschiefer.

Durch mehrere nahegelegenen Wasseradern werden die Reben trotzdem gut mit Wasser versorgt.

## Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

## Nase:

Der 2024er Riesling Rauenthaler Baiken Erste Lage duftet nach Zitronenschale, Apfel und Quitte und einer tiefen, erdigen und gestochen scharfer Mineralität. Ein ehrlicher und komplexer Verführer und ein Wein, der wunderbar tiefgründig riecht und die Sinne berührt.

## Gaumen:

Auf der Zunge zeigt er Frische, salzige Mineralität und Säure. Ein großartiger, ehrlicher Riesling und fantastischer Speisenbegleiter. Puristisch, tief und komplex mit kühlem Trinkfluss und im momentanen Stadium fast noch etwas zu jung aber mit fantastischem Reifepotential! Kaufen und weglegen.