

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Jungfer Grosses Gewächs*

 2018, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011119

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 8.7 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Kaninchen-Rillettes mit Salbei, Cognac und Lorbeer**

**auf geröstetem Bauernbrot**

(Wild)

**Mit gereiftem Soja marinierte Makrele mit**

**Meerrettich-Tropfen und Radieschen**

(Fisch)

**Jakobsmuschel-Spieße mit Lardo, Shiitake und**

**Shiso**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.08.2020

## Informationen zum Wein

Dieser Teil der Hallgartener Jungfer liegt direkt oberhalb vom Doosberg auf rund 220 Metern Seehöhe. Der Boden ist Abtragungsmaterial vom Rheingaugebirge mit einem hohen Quarzanteil, vermischt mit Lösslehm. Leicht nach Südost geneigt, ist der Weinberg etwas kühler als der Doosberg. Der Ausbau erfolgte im eigens angeschafften Stockinger Holzfass. Der Wein liegt jedes Jahr in demselben Fass, wodurch der Holzeinfluss im Laufe der Jahre abnimmt, was beim 2018er Jahrgang deutlich spürbar ist.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der Riesling aus der Hallgartener Jungfer 2018 duftet intensiv und wild, ungebunden und einzigartig nach zitrischer Frucht und Hopfen, nach Tabak und getrockneten Wildkräutern, die begleitet werden von Apfelschalen, Waldboden, Moos und Pilzen.

## Gaumen

Am Gaumen gibt sich das *Große Gewächs* saftig und hell mit wiederum zitrischer und apfeliger Frucht, die sowohl frische als auch mürbe Noten und gleichfalls etwas Apfelschale mit ins Geschmacksbild bringt. Hinzu kommt eine seidige Cremigkeit und auch ein phenolischer Grip am Gaumen. Im Finale geht es um Stein und um Salz, um Blüten und die Kräuterwürze, die schon im Duft zu erahnen war. Die Säure gibt Druck und wird von einer tief verankerten Mineralität begleitet.