Peter Jakob Kühn

Riesling Hallgartener Hendelberg 1G Erste Lage

, 750 ml

Germany,

9912011222

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l
Acidity content:	8.5 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Wolfsbarsch in Koriander-Salz-Kruste mit Thymian und Riesling-Beurre blanc (Fisch)

2. Hasenrücken mit Quittenmousse, Szechuanpfeffer und gebratenen Apfelspalten (Fleisch)

3. Gewürztofu mit chinesischer Artischocke und gereifter Kamebishi Sojasauce (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.02.2025

Informationen zum Wein
Der *Hallgartener Hendelberg* verfügt über 23 Hektar Rebfläche auf grusigen Schieferböden mit Quarziteinschlüssen und Phyllitschiefer. Der Berg besitzt eine Steigung von etwa 40 % in Südsüdwest-Exposition und reicht bis auf 300 Meter hinauf. Der Hang ist vorwiegend mit Riesling bestockt. Nach Handlese, schonender Ganztraubenpressung über mehrere Stunden sowie spontaner Vergärung wurde der Riesling über 16 Monate auf der Vollhefe im traditionellen Doppelstückfass (2.440 l) ausgebaut.
Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der *Hendelberg* besitzt die typische unaufdringliche Intensität des 2022er Jahrgangs. Er öffnet sich mit einer klar konturierten Note von Zitronengras und Verbene, Zitrusfrüchten, weißem Tee, aber auch mit Schiefer, Mandeln, etwas Rauch und Minze. Er wirkt in sich ruhend, elegant und fein.

Gaumen
Am Gaumen verfügt der *Hallgartener Hendelberg* übe reine beeindruckende Spannung und viel Zug. Dabei ist er gleichzeitig elegant mit einer feinen, cremigen und doch auch leicht griffigen Textur. Die 2022er Rieslinge wirken bei den Kühns alle energetisch, duftig, schwerelos und doch erdverbunden. Das macht die unglaubliche Spannung aus, die sie besitzen und die von der vibrierenden Mineralität noch verstärkt wird.