

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Lenchen* *Beerenauslese*

 , 375 ml

 **Germany,**

 9912011103



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 238 g/l

**Acidity content:** 8.1 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Steinobst-Tarte (Dessert)**

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

**Wildterrinen mit Apfelbrunoise**

(Wild)

**Ziegenkäse-Crème mit marinierten Birnen (Dessert)**

(Dessert, Sahne, Dessertsaucen, Frucht)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.07.2019

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist die Beerenauslese schwebend leicht und doch voller Substanz. Die satte, reife, gelbe Frucht wird gekontert von herber Zitrusaromatik und feiner Säure. Eine leichte Salzigkeit führt dazu, dass dieser Wein einen mundwässernden Effekt hat. Cremig gleitet die Beerenauslese aus dem Lendchen über die Zunge, kleidet den ganzen Mund aus und selbst, wenn man den Riesling schon lange getrunken hat, bleibt er minutenlang am Gaumen präsent.

## Information zum Wein

Die sogenannte Le(h)ne des Pfingstbachs gab dem Oestricher Weinberg einst den Namen. Der Weinberg ist definiert durch tonigen Löss mit eisenoxidhaltigen Quarzitadern, weshalb er früher auch Eiserberg genannt wurde. Die Frühnebel des am Fuße des Weinbergs befindlichen fließenden Gewässers sorgten stets für Frühnebel. Der nun verbreitet die Botrytis, weshalb aus dieser Lage vor allem edelsüße Rieslinge entstehen. Der Wein verfügt über 238,8 Gramm Restzucker bei 8,1 Gramm Säure. Der Wein wurde im Edelstahl ausgebaut.

## Farbe

tiefes Strohgelb

## Nase

Das Oestricher Lenchen hat den Kühns im Jahr 2018 wunderbare restsüße und edelsüße Weine beschert. Die Beerenauslese öffnet sich mit einem Potpourri an unterschiedlichsten Aromen. Den Auftakt bilden Kumquats und Grapefruits mit einem Hauch von Rauch, Botrytis, Ananas, Quitte und vielen reifen Steinobstfrüchten, die sich mit einer ganz feinen, schnell verfliegenden Moschus-Note verbinden.

## Gaumen

Am Gaumen ist die Beerenauslese schwebend leicht und doch voller Substanz. Die satte, reife, gelbe Frucht wird gekontert von herber Zitrusaromatik und feiner Säure. Eine leichte Salzigkeit führt dazu, dass dieser Wein einen mundwässernden Effekt hat. Cremig gleitet die Beerenauslese aus dem Lendchen über die Zunge, kleidet den ganzen Mund aus und selbst, wenn man den Riesling schon lange getrunken hat, bleibt er minutenlang am Gaumen präsent.