

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Hallgarten Alte Reben*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011238

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter grüner Spargel mit Tonnato-Sauce und frittierten Kapern

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade und Focaccia

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum, Dill und Pellkartoffeln

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.03.2025

## Info:

Die Riesling Alte Reben entstammt verschiedenen Parzellen rund um Hallgarten. Hendelberg, Jungfer, Schönhell und Würzgarten. Auf 180 bis 350 Höhenmetern stehen die Riesling-Reben hier auf Phyllitt-Schiefer und Quarzit auf steilen Hängen.

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Die Trauben werden schonend als ganze Trauben über mehrere Stunden gepresst. Es wird spontan mit natürlichen Hefen vergoren. Für zehn Monate erfolgt der Ausbau auf der Vollhefe bis Ende August 2024 im großen Holzfass und Edelstahltank.

Bei 3,4g/l Restzucker erfährt der Riesling 7,0g/l Säure.

## Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen und hellen Reflexen

## Nase:

In der Nase duftet es nach Herkunft, Handschrift und Rebsorte. Rheingau, Riesling und Kühn. Die Herkunft Hallgarten erkennt man hier klar an den hellen, frischen und steinigen Aromen. Seine Reduktion liegt noch etwas in der Luft. Die Frucht zeigt sich dahinter aber durchaus präsent und knackig. Limettenabrieb, grüne Birne und weißer Pfirsich sind prägend hervorzuheben. Reichlich Kaffir-Limettenblätter vermitteln eine gewisse Tiefe. Intensiv duftet es nach Kräutern wie Melisse, Zitronenthymian, Kerbel und Zitronengras. Koriander und Minze ergänzen dies sehr gut. Dezent vegetabil präsentiert sich durch Bohnenkraut, Fenchel und Erbsensprossen.

## Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses Spiel dann fort. Straff und dicht gewoben, gleichzeitig enorm saftig. Schlank und hell. Für einen Riesling offenbart er am Gaumen enorm wenig Frucht. Dafür ist die Säure umso prägnanter und prägender. Dadurch wird er Wein herausgefordert. Das gefällt mir sehr gut. Durch seinen Phenolik und Haptik ist er enorm

anregend. Das kann trotz aller Leichtigkeit auch mit kraftvollen Aromen umgehen.