



Peter Jakob Kühn

Riesling Hallgarten Hendelberg Kabinett



2023, 750 ml



Deutschland, Rheingau



9912011254



Riesling

Alkoholgehalt:

10,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pochierte Forelle mit Thaibasilikum, Zitronengras, Koriander und Limette (Fisch)

Dim Sum mit Garnelen, Schweinefleisch, Sprossen etc. (Schwein, Meeresfrüchte)

Knusprige Shiitake mit Sesam, Zitronengras und Calamansi-Dip (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

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 auf der Vollhefe im traditionellen Stückfass ausgebaut und im Frühjahr 2024 gefüllt. Bei 10,5 % vol. verfügt der Kabinett über 21,3 g/l Restzucker bei 7,3 g/l. Säure.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Hendelberg Kabinett* wirkt hell und glockenklar in seiner Melange aus Frucht, Gestein und Kräutern. Man findet hier Zitronengras und Verbene, Grapefruits samt Zesten, grüne und gelbe Äpfel, etwas Gesteinsrauch und Salzstein.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der *Hallgartener Hendelberg* für ein lustvolles Genießen. Die Säure und Süße befinden sich in perfekter Balance. Der Wein wirkt freudvoll, sinnlich, druckvoll und energiegeladen mit einer strahlenden Helligkeit, weißfleischigem Obst, etwas Agrumen, einer feinen Textur von mehligem Gestein und leichter Hefigkeit.