Kühling-Gillot

Riesling Ölberg GG

2022, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912021083

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Vegetarisches Sushi mit Nori Algen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tartar von Taschenkrebs mit Kaviar

(Meeresfrüchte)

Saibling mit Buttermilch, Gurke, Kartoffel und grünen Kräutern

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.11.2023

Infos zum Wein:
Wie viele große Lagen, die seit Jahrhunderten für große Weine bekannt und berühmt sind, weist auch der Name Ölberg auf ein früheres Kloster und seinen biblischen Bezug hin. Dass die Weine aus dem Ölberg die mit der dichtesten Viskosität sind und der Anteil an ätherischen Ölen besonders hoch ist, hat die Namensgebung sicherlich unterstützt. Im Roten Hang ist der Ölberg die südlichste Lage des Weingutes. Er verläuft im zentralen Bereich des Roten Hangs in Ost-West-Richtung als weit auslaufende Hauptlage und hat als einzige unserer Roten-Hang-Lagen volle Südexposition. Der Gesteinsboden ist stark zerklüftet und die Weinbergsarbeit mühsam. Unser Gewann hat eine Steigung von mehr als 60% und gilt als klassische Steillage. Während im Rothenberg und Pettenthal die Felsbänder an die Oberfläche treten, ist der Boden im Ölberg poröser und durchlässiger. Der rote Tonschiefer wurde in den Jahrmillionen aufgerieben und hat quasi die Humusschicht ersetzt. Die nach Süden ausgerichtete Parzelle wirkt so wie ein idealer Wärmespeicher, in dem die Trauben ihre volle physiologische Reife gleichmäßig erreichen.

Farbe:
Strahlendes, helles Goldgelb.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2022 Nierstein Ölberg konzentriert und dicht, Orange, Orangenöl, Zitrone, mediterrane Kräuter, würzige Noten von Kräutern und Unterholz. Ein überaus tiefgründiger und mystischer Duft, voller Intensität.

Gaumen:
Saftig, dicht, ja ölig der Gaumen, viel gelbe Frucht, viel Zitrus paart sich mit Salzigkeit und belebender Säure, ein konzentrierter und zugleich kühler, belebender Tropfen, ganz am Anfang seiner Entwicklung, der ein großartiges Entwicklungspotential in sich birgt. Perfekt zu Gerichten mit Krustentieren und Fisch und alles, was aus dem Meer kommt!
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.