

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Jungfer Grosses Gewächs*

 2020, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011181

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillter Adlerfisch im Sud aus gelben Tomaten,  
Ingwer und fermentiertem Knoblauch**  
(Fisch)

**Spieße von in Lemon Shijo Koji fermentierten  
Jakobsmuscheln**  
(Meeresfrüchte)

**Weißer, in Soba Shiru Tamari fermentierter und  
gebackener Spargel**  
(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2022

## Informationen zum Wein

Kühns Teil der Hallgartener Jungfer liegt direkt oberhalb vom Doosberg auf rund 220 Metern Seehöhe. Der Boden ist Abtragungsmaterial vom Rheingaugebirge mit einem hohen Quarzanteil, vermischt mit Lösslehm. Leicht nach Südost geneigt, ist der Weinberg etwas kühler als der Doosberg. Der Ausbau erfolgte im eigens angeschafften Stockinger Holzfass. Der Wein liegt jedes Jahr in demselben Fass, wodurch der Holzeinfluss kaum noch spürbar ist.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der Riesling aus der Hallgartener Jungfer 2020 duftet phenolisch und extraktreich mit einem wenig Hopfen, Tabak und etwas süßer Hefe. Darüber liegen duftig florale Noten von Päonien. Reife Trauben findet man im Duft ebenso wie Äpfel und Apfelschalen. Das wirkt sehr dicht gewirkt und gleichzeitig saftig und einladend.

## Gaumen

Am Gaumen gibt sich das *Große Gewächs* sinnlich, seidig, saftig und salzig mit einer reifen Frucht von Äpfeln, Birnen und etwas Steinobst und reifer Zitrone. Trotz der Cremigkeit am Gaumen wirkt der Riesling straff und fest mit Extrakt und festem Grip. Beeindruckend ist der Grad an Lässigkeit, den dieser elegante Wein mitbringt. Während viele GGs betont karg und pur erscheinen, wirkt die *Jungfer* zwar einerseits präzise, andererseits aber in angenehmer Weise füllig mit viel Saft und hervorragender Länge.