

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Jacobus trocken*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011235

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,0 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 6.9 g/l

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (Fleisch, Schwein)
2. Frischer Ziegenkäse mit Kräutern und Öl, dazu frisches Landbrot (vegetarisch)
3. Landbrot mit grober Leberwurst und Majoran (Fleisch, Kalb)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

## Information zum Wein

Der *Jacobus* ist eine Reminiszenz an den Gründervater Jacobus, der durch seine Heirat im Jahr 1704 in Oestrich die Dynastie der Kühns begründete. Der Riesling stammt aus den Rheingauer Orten Oestrich, Winkel und Hallgarten und wurde zu 100% von Hand gelesen. Nach einer schonenden Ganztraubenpressung über mehrere Stunden hinweg erfolgte eine spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Die natürliche Zusammensetzung der Moste wurde nicht verändert. Mit 12 % vol., 3,1 gr./l Restzucker und 6,9 gr./l Säure erfolgte über zehn Monate hinweg der Ausbau auf der Vollhefe bis Ende August 2024 im großen Holzfass und Edelstahltank.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Im Duft ist der Wein hell und saftig. Er erinnert an Äpfel, Birnen und Mirabellen mit etwas Sahnecreme und Zuckerwatte, ohne einen wirklich zuckrigen Eindruck zu machen. Es ist eher das Wattige, Luftige, das hier Eindruck hinterlässt, zusammen mit ein wenig Heu und weißen Blüten.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig und seidig, leicht und lebendig, geschmeidig in der Textur und griffig in der Säure, die eine gute Spannung bietet und einen für einen schönen Trinkfluss sorgt. Lässt man den *Jacobus* länger am Gaumen, findet sich der Apfel und Birne wieder, zudem auch mehr Pfirsich und Aprikose ein, salzige Noten und eine Kräuternote. Der Wein ist griffig, hat viel Zug und eine beeindruckende Energie und Mineralität. Ein starker Gutswein!