Peter Jakob Kühn

Riesling Lenchen Auslese VDP Grosse Lage

2017, 375 ml

Deutschland, Rheingau

9912011080

Riesling

Alkoholgehalt:	7,0 %
Restsüße:	138 g/l
Gesamtsäure:	9.4 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mirabellen-Crumble mit Milchreis-Eis und Zimt

(Dessert, Frucht, Sorbet, Eis)

Frischer Ziegenkäse mit Salzmandeln und in Honig karamellisierten Nüssen (vegetarisch)

(Käse, Frischkäse, Nüsse (Schalenobst), Vegetarische Gerichte)

Brot mit grober Leberwurst, Cranberrys und Majoran

(Fleisch, Wurst, Blutwurst)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.10.2018

Information zum Wein

Die sogenannte Le(h)ne des Pfingstbaches gab dem Oestricher Weinberg einst den Namen. Die Frühnebel des am Fuße des Weinbergs befindlichen fließenden Gewässers sorgen stets für Frühnebel. Der sorgt für die Verbreitung von Botrytis, weshalb aus dieser Lage vor allem edelsüße Rieslinge entstehen.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Im Duft erinnert das *Lenchen* an den Duft von Streuobstwiesen zum Zeitpunkt der Ernte. Manche Äpfel und Birnen sind schon gefallen und verströmen, aufgeplatzt, ihren Duft. Dazu gibt es einen Hauch von Honig, vor allem aber zusätzlich etwas Exotisches aus der gleichsam benachbarten Orangerie. Zedrat-Zitrone, Kumquats und Grapefruits findet man hier neben Streuobst, sicher aber auch etwas Maracuja, die jemand über eine Steinplatte gerieben hat.

Gaumen

Mit der fordernden 2017er Säure brilliert diese Auslese am Gaumen. Beides hält sich absolut in Schach. So bleibt die satte Frucht von Kernobst, frischem und getrocknetem Steinobst sowie den exotischen Anklängen in der Schwebe. Der Körper wird durchzogen von feiner, fast weich und cremig wirkender Säure. Dazu gibt es einen Dip von Salz und Gestein. Das ist herrlich klar und elegant.