Peter Jakob Kühn

Hallgartener Frühernberg VDP Erste Lage

2022, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011234

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Geröstetes Bresse-Huhn mit Zimtblütenschaum und Morchelsud à la Tim Raue (Geflügel)

2. Parmigiana (vegetarisch)

3. Kalbsnieren mit Pinot-Senffrüchte-Sauce, Kartoffelmousseline und Schalotten (Fleisch, Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Information zum Wein
Die Reben für den *Spätburgunder 1G* stehen auf etwas leichteren kiesigen Böden mit fluvialen und maritimen Sedimenten in der Lage Hallgartener Schönhell, dem Gewann Frühenberg. Es ist ein Bergrücken in der Form eines Amphitheaters, das sich nach Süden hin öffnet. Die Reben sind die Selection Massale eines befreundeten Winzers aus dem Burgund, die 2006 gepflanzt wurden. Nach der Handlese wurden 75% per Hand entrappt und die spontane Gärung mit 25% Ganztrauben durchgeführt. Vergoren wurde auf 1,9 Gramm Restzucker bei 5,7 Gramm Säure und 13 % vol. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate im Barrique mit 50% Neuholzanteil.

Farbe
leicht transparentes Rubinrot

Nase
Der *Frühenberg* liegt aromatisch eine klare Stufe über dem *Spätburgunder*, auch wenn der schon richtig gut ist. Das *Erste Gewächs* wirkt elegant und intensiv mit viel Kirsche und Waldbeeren, etwas Zimt und Nelke, bestem Holz samt einer feinen, röstigen und rauchigen Note, etwas Jod und Veilchen. Das wirkt schon sehr fein und attraktiv.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Spätburgunder, der eigentlich ein Pinot Noir ist, seidig und charmant, tief und elegant mit einer köstlichen Frucht von Kirschen und blauen Früchten am Anfang ihrer Reife. Das Holz ist erste Güte, das Tannin zart, aber präsent mit vollendeter Noblesse und Pikanz, Großzügigkeit und Länge bei klarer Präzision und einer durchaus straffen Säure. Ein exzellenter Rheingau-Pinot Noir.