Peter Jakob Kühn

Riesling Oestricher Klosterberg 1G Erste Lage

2022, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011221

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Seezunge mit Steinpilz-Lauch-Ragout (Fisch)

2. Loup de Mer mit Safran-Muschel-Gurkenragout (Fisch)

3. Dim Sum mit Ei und Trüffel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Informationen zum Wein
Der Name *Oestricher Klosterberg* leitet sich von der Zugehörigkeit zum ehemaligen Zisterzienserinnen-Kloster Gottesthal ab. Der Boden ist geprägt von kalkhaltigem Löss mit Terrassensedimenten, Tonmergel und Quarzkieseln. Der Weinberg liegt auf 160 Metern mit etwa 15 bis 20 % Hangneigung und ist nach Südsüdwest exponiert.Nach Handlese, schonender Ganztraubenpressung über mehrere Stunden sowie spontaner Vergärung wurde der Riesling über 16 Monate auf der Vollhefe im traditionellen Doppelstückfass (2.440 l) ausgebaut.
Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der *Klosterberg* duftet ein wenig reduktiv nach Rauch, etwas Zitrone samt Zesten, nach Holunder und knackigem Kernobst in Verbindung mit einer feinen Säuerlichkeit, etwas Jod und einem Hauch von Petrol.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein frisch, seidig und saftig mit einer feinen, nicht so deutlichen, aber im Hintergrund doch klaren und prägenden Säure. Die sich abwechselnde Gewichtung von leicht reduktiven und leicht oxidativen Aspekten, wie man sie im Jura gerne findet und ebenso hier, sowie das Changieren zwischen einer cremigen Textur und der Säure machen den *Klosterberg* besonders spannend. Zumal der Wein ganz präzise, salzig und lang ausklingt.