

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Oestricher Klosterberg 1G Erste Lage*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011221

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

## Speiseempfehlungen

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.