

 **Peter Jakob Kühn**

Riesling Jungfer Grosses Gewächs

 2023, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011249

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gedämpfter Saibling mit Zitronengrasfond, Kerbel und jungem

Fenchel

Kalbstartar mit grünem Apfel, Fenchelsaat und Dillöl

Gedämpfte Gyoza mit Garnelen, Koriander und leichter

Kaffirlimetten-Brühe

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.12.2025

Info:

Auf 200 Höhenmetern im Osten des Dorfes Hallgarten liegt die Jungfer. Die Lage weist eine Gefälle von 12% und eine Exposition nach Süd-Osten aus. Kalkhaltige Terrassensedimente, die sowohl von Philitschiefer als auch Quarz durchzogen sind. Hohe Temperatur Amplituden zwischen Tag und Nacht sind der Garant für die vibrierende Spannung im Wein.

Die ganzen Trauben werden schonend und langsam zur besseren Ausbeute gepresst. Es wird mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für sechzehn Monate auf der Vollhefe im traditionellen Stückfass.

3,6g/l Restzucker begegnen hier 7,6g/l Säure.

Farbe:

Ein hellleuchtendes Strohgelb mit fein grünen, schimmernden Reflexen.

Nase:

In der Nase öffnet sich ein filigraner, trockener, vollkommen klarer Riesling, der die Rebsorte mustergültig und mit kristalliner Präzision zeigt. Die aromatische Ausrichtung ist unmittelbar vom steinigen, schiefrigen Untergrund geprägt: reduziert, kühl, rasch und transparent wie ein Gebirgsbach. Frucht tritt nur fein und punktuell auf — Abrieb von Limetten- und Limonenzesten, ein Anflug von Kaffir-Limette, etwas Grapefruitfleisch und ein Hauch weißen Pfirsichs. Dominanter wirken die intensiven Kräuteraromen: Zitronenmelisse, Kerbel, Zitronengras und Koriander, die sich zunehmend in Richtung Fenchelsaat entwickeln und so eine leicht anisige, dunkel-mineralische Spannung erzeugen. Trotz dieser Tiefe bleibt das Gesamtbild stets leicht, erfrischend und zugänglich.

Gaumen:

Am Gaumen setzt der Wein nahtlos an und steigert die Eindrücke sogar noch. Eine rasiermesserscharfe, linear ziehende Säure fährt über den Gaumen und erzeugt eine präzise Adstringenz – begleitet von einer apfeligen, markanten Note, die an das Kauen auf roten und gelben Apfelschalen erinnert und damit Gerbstoffe, Phenole, Säure und Frucht auf beeindruckend gleichwertige Weise bündelt. Die Mineralität wirkt prägnant, frisch und hell, trägt die aromatische Spannung und lässt den Wein in Energie und Leichtigkeit aufblühen. Die apfelreife Akzente bleiben präsent, bevor der Wein in eine kräuterfrische, vibrierende, lange ausklingende Schlussphase übergeht, in der vor allem die Energie und die innere Spannung dominieren. Ein Wein, der aromatische Tiefe mit einer fast schwerelosen Struktur verbindet.