

 **Peter Jakob Kühn**

Riesling Lenchen Auslese

 2021, 375 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011197

 Riesling

Alkoholgehalt: 750,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Törtchen von Burrata, Tomaten und Pfirsich mit

Ingwergelee

(Gemüse & Vegetarisch)

Scharfer Garnelen-, Mango- und Avocado-Salat mit

Minze und Koriander

(Meeresfrüchte)

Soufflé von Frischkäse auf Rhabarber und

Erdbeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.01.2023

Info zur Lage:

Die „Le(h)ne“ des Pfingstbachs gibt den Namen für diese Lage, deren Wingerte sich mit leichter Südwestneigung sanft ins Bachtal hinunterziehen. Fruchtbarer toniger Löss ist hier von eisenhaltigen roten Quarzitadern durchzogen. „Eiserberg“ war daher ein alter Gewannname des Lenchens, der auf diese geologische Besonderheit hinweist. Die Frühnebel des Pfingstbachs begünstigen die Verbreitung von Botrytis Cinerea – ideale Voraussetzung für die Entstehung edelsüßer Weine.

Info zum Ausbau:

Spontan vergoren, gereift im Edelstahltank, abgefüllt im Frühjahr 2022.

Farbe:

Helles funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 20210er Riesling Lenchen Auslese verführt mit Mango, Weinbergspfirsich, reifem Apfel und kandierter Zitrone. Die Aromen fließen wunderschön ineinander über und strahlen eine brillante Frische und animierende Süße aus, getragen von deutlicher und intensiver mineralischer Note, die sich mit weiterer Reife noch intensivieren wird.

Gaumen:

Auf der Zunge besticht diese Auslese mit ausladender Frucht, cremiger, süßer Struktur und einer belebenden Säure. Die Feinheit und das fantastische Süße-Säurespiel sowie der äußerst moderate Alkohol von lediglich 7,5 Vol% animieren zu dem einen oder anderen Glas mehr. Traumhaft zum Dessert, zu exotischen Vorspeisen und zu Käse.