Peter Jakob Kühn

Riesling Sankt Nikolaus Grosses Gewächs

2022, 1500 ml

Deutschland, Rheingau

9912011225

Riesling

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Jakobsmuscheltarte mit Zitronen-Confit und -Sabayon nach Patrice Vander (Meeresfrüchte)
2. Brasse in einem Dashi mit Shiro-Miso und Cedratzitrone (Fisch)
3. Lachs, mariniert in Ananas und Maracuja mit Waldorf-Salat (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Informationen zum Wein
Peter Jakob Kühns Weinberg mit den ältesten, bis zu 65 Jahre alten Reben ist der Sankt Nikolaus. Der Weinberg liegt direkt am Rhein in Mittelheim an der Fähre nach Ingelheim und ist mit leichtem Gefälle nach Süden ausgerichtet. Hier herrscht kalkhaltiger, sandiger Löss, zum Teil durchsetzt von Terrassensedimenten und Gesteinen der Alzey-Formation (Meeressand) vor.

Nach der Handlese wurden die ganzen Trauben über mehrere Stunden hinweg gepresst, der Most spontan vergoren und der Wein, ohne die natürliche Zusammensetzung der Moste zu verändern, für 16 Monate auf der Vollhefe im traditionellen Stückfass und Doppelstückfass (1.200 l und 2.400 l) ausgebaut.

Farbe
zwischen intensivem Strohgelb und blassem Goldgelb

Nase
Der *2022er Mittelheimer Sankt Nikolaus* ist klassischer Kühn-Wein mit zwei Polen. Der eine Pol wirkt leicht reduktiv mit ein wenig Rauch und Stein, der andere leicht oxidativ mit Noten von mürbem Apfel und Apfelschalen, Hopfen und Hefe. Dazwischen finden sich Noten von Zitronenöl, etwas blondem Tabak, Patisserie, Kräutern und Aprikosen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt das *Große Gewächs* luftig und schwebend leicht, was wiederum nur die eine Seite ist, denn die andere ist erdverbunden und bietet eine gewisse Steinigkeit und Kraft. Der *Sankt Nikolaus* ist saftig und salzig, pikant und lebendig mit einer tiefen Energie und Eindringlichkeit, einer straffen und doch charmanten Säure und einer mundwässernden Salzigkeit im Finale.