Peter Jakob Kühn

Riesling Oestrich Quarzit

2023, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011258

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kohlrabi in Scheiben roh & mariniert, mit Zitronenöl, Estragon, fermentiertem Pfeffer und einem Hauch Quarkcreme

Gegrillter Lauch mit Nussbutter-Emulsion, leicht gerösteten Sonnenblumenkernen und Zitronenabrieb

Gebratene Kräuterseitlinge auf Dinkelrisotto mit Majoran, Kerbel und einem Schuss Riesling-Essig

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.12.2025

Info:

Die Reben für diesen Klassiker im Weingut Kühn wachsen in den Rheingauer Lagen Doosberg, Klosterberg und Lenchen. Ein kalkhaltiger Löss mit maritimen Sedimenten und Quarzit-Adern sowie Tonmergel bilden die Basis.

Die ganzen Trauben werden schonend und langsam zur besseren Ausbeute gepresst. Es wird mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für zehn Monate auf der Vollhefe sowohl im großen Holzfass als auch im Edelstahltank. Abfüllung erfolgte Ende August im Folgejahr.

Farbe:

Ein leuchtendes Zitronengelb mit klaren, grünlich schimmernden Reflexen.

Nase:

Deine Wahrnehmung formuliere ich wie folgt: Die Nase öffnet sich mit einer intensiv reduktiven Kühlnuance, die den typischen Kühn-Stil sofort erkennen lässt. Die Frucht bleibt zunächst bewusst im Hintergrund, stattdessen treten vegetabile Linien hervor – erdig, kühl, feinherb – und rahmen die steinig-mineralische Grundspannung ein, die dem „Quarzit“ seinem Namen nach eingeschrieben ist. Insgesamt wirkt das Bouquet straff, kühl, leicht rauchig-reduktiv und geprägt von einer tiefen, steinigen Klarheit, die sich langsam ausbreitet.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Riesling sortentypisch und präzise, getragen von einer prägnanten, aber hervorragend integrierten Säure, die sich subtil an feine Bitterstoffe anheftet und dadurch nicht spitz, sondern fließend und harmonisch wirkt. Die Restsüße ist minimal, wodurch der Wein sehr schlank, elegant und vital über die Lippen kommt. Die Frucht bleibt auch hier dezent; im Vordergrund stehen Haptik, Struktur und Textur: ein kühler, sachlicher Fluss, der an einen klaren Gebirgsbach erinnert —

kristallin, prägnant, energetisch.

Über der ziselierten Säure schwingt ein feines, fast phenolisches Gerbstoffgerüst mit, das in Eindrücke von Tabak und Traubenschalen übergeht. Retronasal treten immer wieder steinige, kühle Anklänge auf, begleitet von leichten reduktiven Schatten. Zum Finale hin erscheinen Noten von Zitronenabrieb und zarten Kräutern; alles bleibt leichtfüßig, fast wässrig im positiven Sinne, und dennoch durchgehend druckvoll, präzise und lebendig.