Peter Jakob Kühn

Riesling Hallgartener Hendelberg 1G Erste Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011243

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	8.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften

Ravioli mit Ricotta und Zitronen-Salbeibutter (vegetarisch)

Sardinen vom Grill mit Limette-Kräuter-Olivenöl-Marinade

Knusprige Ente mit Grapefruit, Ingwer und Koriander

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.05.2026

Informationen zum Wein:
Mit einer Steigung von etwa 40% in Süd-Süd-West-Exposition und bunt schimmerndem Phyllitschiefer ist diese Lage ein besonderer Solitär im mittleren Rheingau. Die Weinberge reichen bis auf 300m NHN hinauf. Der hohe Neigungswinkel begünstigt die Sonnenwirkung im Frühjahr und Herbst, und verringert die Strahlungsintensität im Hochsommer. Dadurch erhalten die Reben eine ganz eigene Wachstums-Dynamik.

Information zum Ausbau:
100 % Handlese, schonende Ganztraubenpressung, spontane Gärung mit den natürlichen Hefen, 16 Monate auf der Vollhefe im großen Holzfass.
Farbe:
Funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2023er Hallgarten Hendelberg Erste Lage präsentiert sich offen und aromatisch mit deutlicher Frucht, die an Mirabelle, Weinbergs Pfirsich, Limette, Orange und exotische Anklänge, wie Mango und Passionsfrucht erinnert. Deutlich zu erkennen ist ein intensiv kräutriger und floraler Duft, der an Zitronenmelisse, Holunderblüte und Eisenkraut denken lässt. Eine erdige Note verweist bereits im Duft auf seine Tiefe und überaus spannende Komplexität.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er angenehm saftig und stoffig mit betonter und anregender Säure. Neben den Fruchtaromen der Nase zeigt er feine herbe Grapefruitnoten und betont salzige Anklänge. Ein Wein, der den Verkoster angenehm herausfordert, man kann ihn förmlich kauen, das macht ihn zum vortrefflichen Begleiter zu Kulinarik.
Fantastisches Reifepotential!