



Peter Jakob Kühn

Riesling Hallgarten Alte Reben



2024, 750 ml



Deutschland, Rheingau



9912011257



Riesling

Alkoholgehalt:

11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ceviche von der Dorade mit Limette, Koriander und grüner Birne

Gedämpfter Zander mit Zitronengrasfond und frischen Kräutern

Helles Gemüse-Tarte mit Fenchel, Zucchini und mildem Pfeffer

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2025

Info:

Das Lagen-Cuvée rund um Hallgarten wächst auf 180 – 350 Höhenmetern. Die Reben stehen auf Phylit-Schiefer sowie von Quarzit-Adern durchzogenen Weinbergen. Die Lagen lauten: Hendelberg, Jungfer, Schönhell und Würzgarten – also durchaus auch GG-Lagen.

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 Edeltank. Abfüllung erfolgte Ende August im Folgejahr.

Farbe:

Ein klarer, konzentrierter Lichtstrahl aus Strohgelb mit grünen und hellen Reflexen.

Nase:

Der Duft öffnet sich äußerst fein und kühl, getragen von einem hellen, zarten Rieslingprofil. Die Frucht wirkt präzise und frisch: Weinbergpfirsich und saftige, grüne Birnen stehen im Mittelpunkt, begleitet von einem Hauch Litschi, der eine leichte Exotik und ungewöhnliche Fruchtspannung hineinlegt. Markanter Bergamottenabrieb bringt vibrierende Zitrik ins Spiel, bevor ein kräutergeprägter Kern die Komplexität erweitert – ein Bündel aus Petersilie, Kerbel, Melisse und Zitronengras. Dezent Akzente von Piment und weißem Pfeffer setzen eine feine, helle Würze, während gelbe Blüten und anhaltende Zitrusfrische die Nase weit auffächern.

Gaumen:

Am Gaumen zeigen die Alten Reben zunächst spürbare Griffigkeit und kompakte Struktur. Die markante Säure tritt direkt frontal auf – spitz, energisch und fordernd –, wird jedoch von der intensiven gelben Frucht aufgefangen, die der Riesling hier laut und klar aufbaut. Dadurch entsteht eine geschmeidige Gegenbalance, die den Wein gleichzeitig adstringierend, animierend und in klassischer Rheingau-Typizität erscheinen lässt. Neben seiner leicht steinig-kühlen Komponente prägt vor allem die rassige Säure das Profil, während die Frucht immer weiter in ein helles, elegantes Spektrum spielt. Die in der Nase angekündigte Vielfalt setzt sich fort: Weinbergpfirsich, grüne

Birne, feine Litschi und zarte Anklänge gelber Blüten wirken ebenso nach wie frisch geschnittene Kräuter. Der Abgang bleibt frisch, klar und pointiert, getragen von Eleganz statt Gewicht.