

 **Peter Jakob Kühn**

# *Riesling Lenchen Auslese GK*

 2018, 375 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011105

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 800,0 %

**Restsüße:** 128 g/l

**Gesamtsäure:** 7.8 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Kürbis-Gnocchi mit Grapefruitsauce (vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse &  
Vegetarisch, Obst & Nüsse)

**Kalbsfilet mit kandierten Orangen, gerösteten**

**Pinienkernen und Granatapfel**

(Fleisch, Obst & Nüsse)

**Zitronentarte mit Eischneehaube und frischer Minze**

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2019

Christina Hilker: Auf der Zunge besticht er mit intensiver Süße, die mit gestochen scharfer Säure den Reigen tanzt. Anregend, verführerisch und zu keinem Zeitpunkt sättigend, so muss edelsüßer Wein schmecken. Was für eine Freude – bereits solo ein absoluter Hochgenuss!

Farbe:

Helles funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2018er Riesling Lenchen Auslese „GK“ zeigt sich als edelsüßer Riesling der Extraklasse. Pure Frucht von süßem Boskopapfel, reifer Ananas, süßen Blüten, Trockenobst und frisch geschleudertem Blütenhonig vermischen sich mit einer wunderschönen und reinen Süße. Ein süßes puristisches Feuerwerk gibt sich die Ehre.

Gaumen:

Auf der Zunge besticht er mit intensiver Süße, die mit gestochen scharfer Säure den Reigen tanzt. Anregend, verführerisch und zu keinem Zeitpunkt sättigend, so muss edelsüßer Wein schmecken. Was für eine Freude – bereits solo ein absoluter Hochgenuss!