Peter Jakob Kühn

Riesling Doosberg Grosses Gewächs

2023, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011245

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Zanderfilet, roh mariniert, mit Rettich, Limettenzeste und leicht angeröstetem Sesam.

Geflämmter Lauch mit Kräuteröl, Mandelcrème und leichter Citrus-Vinaigrette.

Kalbstafelspitz (warm aufgeschnitten) mit fermentiertem Apfel, Majoranöl und kühler Buttermilch-Jus.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.12.2025

Info:

Diese Parzelle liegt am Ortsrand von Oestrich gegen Osten. Auf 120 Höhenmetern und einer 15% Neigung Richtung Süden gedeiht hier der Riesling. Im Untergrund findet man kalkreichen Lösslehm mit Terrassensedimenten aus dem Urmeer. Taunusquarze durchziehen diese Lage mit ihren Adern. Die Lage ist dem Wind ausgesetzt und brilliert durch ihre Kühle und das gesunde, langsame Wachstum der Trauben dort.

Die ganzen Trauben werden schonend und langsam zur besseren Ausbeute gepresst. Es wird mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für sechzehn Monate auf der Vollhefe sowohl in traditionellen Stück- (1200l) und Doppelstückfässern (2400l)

3,6g/l Restzucker begegnen hier 7,4g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen – klar, brillant, jugendlich.

Nase:

Die Aromatik eröffnet mit einem oszillierenden Spiel aus gelber Frucht und frischen, grünlichen Facetten. Reifer Pfirsich, gelbe Pflaume, Mirabelle und ein Hauch Khaki-Frucht verbinden sich mit dem Eindruck saftiger, goldgelber Birne. Dahinter schwebt eine subtile, warmwürzige Note von Kurkuma und ein Hauch von Safran, präzise gesetzt, ohne opulent zu wirken.

Mit zunehmendem Luftkontakt treten pikante Gewürznuancen hervor: Kubeben-Pfeffer, Piment, Kardamom. Getrocknete Kräuter wie Majoran und Salbei ergänzen den Komplex; frische Lorbeerblätter und intensiv werdender Zitronenthymian bringen eine ätherische, herbe Frische ein, die sich wirkungsvoll gegen die Frucht stellt. Ein feiner Hinweis auf frisch gehackte Mandeln sorgt für zusätzliche Struktur und Ruhe im Gesamtbild. Die Nase wirkt insgesamt sehr harmonisch, kraftvoll und zugleich kühl konturiert.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich ein energiereiches, saftgetriebenes Großes Gewächs, das sofort den Speichelfluss anregt. Die Frucht bleibt zunächst hintergründig; vielmehr dominieren die würzigen und kräuterbetonten Nuancen, die die Struktur prägen. Eine kühle, feinziselierte Finesse durchzieht den Wein, begleitet von einer zarten, nicht vordergründigen Mineralität.

Im Kern steht dieses pulsierende Wechselspiel aus Säuredruck und Würze, das sich kontinuierlich gegen die Frucht lehnt und dadurch eine enorme Trinkanimation erzeugt. Die Textur bleibt klar, straff und lebendig. Der Nachhall wirkt hell, reintönig, sehr harmonisch – unaufgeregt in seiner Größe, aber tief in seiner Ausdruckskraft.