Peter Jakob Kühn

Riesling Jacobus trocken

2024, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011264

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Karotten mit Ingwer, Kichererbsen und Tahin-Zitronendressing

Ceviche vom Saibling mit Orangen und Fenchel

Kräuter Hühnchen mit grünem Spargel-Reis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2026

Informationen zum Wein:

Seinen Namen trägt der Gutsriesling „Jacobus“ aufgrund der Historie des Weingutes, im Weinberg und Keller wurde schon seit Generationen mit Respekt viel Wissen Wein erzeugt. Der Name ist in Reminiszenz an den Gründervater Jacobus gewählt, der durch seine Heirat im Jahr 1704 in Oestrich die Dynastie der Kühns begründete. Der Name Jacobus blieb seit elf Generationen im Namen der Familie erhalten.

Informationen zum Ausbau:

100 % selektive, sorgfältige Handlese, schonende Ganztraubenpressung über mehrere Stunden, spontane Gärung mit den natürlichen Hefen, die natürliche Zusammensetzung der Moste wird nicht verändert, Ausbau über 10 Monate auf der Vollhefe bis Ende August im großen Holzfass und Edelstahltank.

Farbe:

Helles, leuchtendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Riesling Jacobus präsentiert sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas verschlossen. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt dringen feine fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrone, sowie florale Komponenten, die an Holunderblüte und Scharfgarbe erinnern, hervor.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er straff, lebendig und unglaublich präzise, die überaus frische Säure vereint sich mit salzigen, mineralischen Noten. Der Speichel fließt und der Verkoster wird angeregt und inspiriert auch durch den angenehm moderaten Alkohol von 11,5 Vol%. Dieser wunderbare Einstiegswein aus dem Hause Kühn ist wie immer

eine Freude und zeugt bereits im Einstiegssegment von der Top Qualität aus dem Hause Kühn.