



Peter Jakob Kühn

Riesling Berg Schlossberg Grosses Gewächs



, 750 ml



Germany,



9912011241



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Marian Henß

Bresse-Poularde mit Morcheln, Vin Jaune und frischem Kerbel

Gebratener Steinbutt mit leicht geräucherter Beurre Blanc, Mirabelle
und Zitronenmelisse

Kalbsbries mit Birnenconfit, Minze und heller Jus

Tasting review

by Marian Henß on 04.12.2025

Info:

Im Westen von Rüdesheim liegt die Parzelle vom Weingut Kühn in der legendären Lage Berg Schossberg. Die Neigung liegt bei bis zu 65% Gefälle und die Lage ist nach Süden exponiert. Es geht zwar nur auf 160 Höhenmeter, aber diese haben es hier in sich. Die vierzigjährigen Reben wachsen auf einem Gemisch aus Quarzit, Phillitschiefer und Lösslehm.

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 im großen Holzfass.

Balancierte 4,5g/l Restzucker begegnen hier 7,6g/l Säure.

Farbe:

Ein schimmerndes Grüngelb mit hellen, klar gründlich schimmernden Reflexen.

Nase:

In der Nase erhebt sich der Wein wie ein Statement, ein klares Bekenntnis zu einer der geschichtsträchtigsten und ehrfurchtgebietendsten Lagen Deutschlands. Dieses GG ist ein Monument, aber keines, das laut auftritt: Es zeigt Größe über Präzision, Tiefe über Lautstärke, Balance über Effekt. Schon der erste Eindruck ist geprägt von reinstem Stein — ein Ausdruck von Ursprünglichkeit und Ort, der sich nicht anbiedert, sondern souverän und gelassen wirkt, in sich ruhend, wie ein Felsmassiv, das seit Jahrhunderten die Landschaft strukturiert.

In dieses steinige Fundament ist eine saftige, gleitende, fast schmelzende Frucht eingewoben: Mirabelle, Weinbergpfirsich, frisch geschnittene Conference-Birne. Nichts davon wirkt süßlich oder opulent; es ist vielmehr eine Frucht, die unmittelbar im Begriff steht, im Mund zu zerfließen, sich zu verflüssigen und ihren hohen Trinkfluss preiszugeben. Diese Frucht ist nicht plakativ, sondern präzise, elegant und funktional für die Gleichgewichtsarchitektur des Weins.

Über allem liegt eine kaum greifbare, fast schwebende Note von kaltem Rauch — so fein und zurückhaltend, dass sie sich eher atmosphärisch bemerkbar macht als aromatisch. Ein Hauch von Struktur, der Tiefe signalisiert, ohne zu dominieren. Im Hintergrund spannt sich dann ein subtiler Kräuterton auf: Minze, Kerbel, Zitronenmelisse. Leicht, kühl, ätherisch — ein Hinweis darauf, dass dieser Wein nicht nur auf Körper, sondern auch auf Klarheit und Frische baut.

Gaumen:

Am Gaumen setzt der Schlossberg 2023 zu einem Erlebnis an, das sowohl rassig als auch vollkommen in sich ruhend wirkt. Die Energie, die dieser Wein ausstrahlt, kommt nicht aus Härte oder Lautstärke, sondern aus einer beeindruckenden inneren Spannung. Er wirkt wie ein Organismus, der sich selbst trägt: vital, vibrierend, feingliedrig und doch souverän.

Die Balance, die bereits in der Nase fühlbar ist, führt sich im Mund fort – nicht als Wiederholung, sondern als Steigerung. Es entsteht der Eindruck eines Rieslings in Reinform, einer Essenz dessen, wofür die Rebsorte in ihrer besten, präzisesten Ausprägung steht: Klarheit, Struktur, Zug, innere Kraft. Der Wein ist leise im Charakter, fast bescheiden, aber zugleich durchdrungen von einem enormen Anspruch und einer beeindruckenden zupackenden Kraft. Er ist subtil und zurückhaltend – und gerade dadurch souverän und tief bewegend.

Was ihn besonders auszeichnet, ist sein Verhältnis zur Zeit. Jung schon faszinierend zugänglich, vibrierend, frisch, voller innerer Vitalität. Doch zugleich spürt man eine enorme Perspektive: Dieser Wein kann verweilen, Minuten, Stunden, Monate, Jahre — ohne sich zu erschöpfen und ohne an Relevanz zu verlieren. Er trägt eine Ruhe in sich, die von Selbstvertrauen zeugt, und eine Spannung, die Zukunft verspricht. Ein Stück Geschichte im Glas, weil es der erste Jahrgang ist, in dem Kühn diese große Lage als GG ausbaut, und weil sich die Handschrift des Weinguts so klar mit der Charakteristik der Lage verbindet, dass daraus etwas Neues, Eigenständiges entsteht.