Peter Jakob Kühn

Riesling Lenchen Grosses Gewächs

, 750 ml

Germany,

9912011226

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	7.5 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Hähnchen-Spieße mit Zitronen, Thymian, Lorbeer und Knoblauch (Geflügel)

2. Kaninchen im Weißwein-Knoblauch-Sud (Fleisch, Kaninchen)

3. Tarte Tatin mit Gelben Beten, Ziegenkäse, Honig und Thymian (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 19.02.2025

Information zum Wein
Die sogenannte Le(h)ne des Pfingstbachs gab dem Oestricher Weinberg einst den Namen. Die Frühnebel des am Fuße des Weinbergs befindlichen fließenden Gewässers sorgten stets für Frühnebel. Der nun verbreitet die Botrytis, weshalb aus dieser Lage vor allem edelsüße Rieslinge, besonders aber restsüße Rieslinge entstehen. Gleichzeitig ist das Lenchen aber auch eine Große VDP-Lage, weshalb die Kühns 2018 erstmals auch ein *Großes Gewächs* erzeugt haben – aus einer Parzelle, die 1964 gepflanzt worden ist. Die Lage mit etwa 12 bis 15% Steigung nach Westen hin erstreckt sich entlang des Pfingstbachs oberhalb unseres Weinguts direkt Richtung Norden und liegt auf einer Höhe von 120 – 170 m. Die Böden bestehen aus fruchtbarem, kiesigem Löss, durchzogen von eisenhaltigen Quarziten und Tonmergeln. Ein alter Gewannname ist „Eiserberg", der auf diese Gesteinsgrundlage hinweist. Nach der Handlese wurden die ganzen Trauben über mehrere Stunden hinweg gepresst, der Most spontan vergoren und der Wein, ohne die natürliche Zusammensetzung der Moste zu verändern, für 18 Monate auf der Vollhefe im traditionellen „Stückfass" (1.200 l) ausgebaut.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Das *Oestricher Lenchen Großes Gewächs* ist en herrlich duftiger, feiner Riesling, der aber durchaus noch etwas Wildes, Ungebundenes in sich trägt. Es hat ein Rheingauer Herz und eine jurassische Seele und der Wein pendelt immer ein wenig zwischen reduktiven und oxidativen Noten, zwischen Quarzgestein und mürbem Kernobst, zwischen Blütenduft und Heu, zwischen Chitin und Zitrone.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Riesling intensiv und pur mit einer großartigen Länge und Tiefe. Das Große Gewächs birgt Kraft und Energie, eine vibrierende Mineralität und eine druckvolle Säure, bietet trotz gerade einmal 1,9 Gramm Restzucker bei 7,5 Gramm Säure eine Spur an zitroniger Süße und verbindet diese mundwässernd mit Salz und mürber Frucht.