Peter Jakob Kühn

Weißburgunder trocken

, 750 ml

Germany,

9912011237

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.1 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Gebeiztes Felchen mit Kräuternage und Mairübchen

Zander-Sashimi mit Yuzu-Gel

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade und frittierten Kapern

Tasting review

by Marian Henß on 04.03.2025

Info:

Die Reben wurden vor 15 Jahren im obersten Teil des Oestricher Klosterbergs gepflanzt. Die vom Quarzit geprägten Böden hier sind leichter und sandiger als im unteren Teil, das Mikroklima ist durch die Nähe zum Taunuswald etwas kühler.

Diesen Wein gab es in der Form vorher noch nicht. Zehn Monate Ausbau auf der Vollhefe im Barrique-Fass. Schlanke 1,7g/l Restzucker stehen nahezu rassigen 6,1g/l Säure entgegen.

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit grünen und hellen Reflexen

Nase:

Kühn duftet stets etwas lauter, intensiver und dichter. Wir bewegen uns in weiter Ferne von Attributen wie süß, plump oder füllig. Das steht für mich für wilde, intakte und vitale Weinberge. Der Wein zeigt dabei fast keine Frucht. Nur leicht im Hintergrund lassen sich Nashi-Birne, Quitte und Limonensaft entdecken. Deutlicher tritt dagegen die Meyer-Zitrone in Erscheinung, die mit viel Zesten für Herbe und Frische zugleich sorgen kann. Prägend ist seine vegetabile Seite von Fenchel, grüner Erbse und Bohnenkraut. Vielleicht auch etwas Artischocke. Sternanis und Fenchelsaat. Petersilie, Brennnessel, Kerbel und Minze sind intensiv vertreten und duftig. Zitronenmelisse und Salbei stehen dem kaum nach. Diese Kräuteraromen manifestieren sich für Minuten.

Gaumen:

Am Gaumen weiß er zu begeistern. Durch seine Machart lebt er von Phenolik, einer dichten Struktur mit viel Zug am Gaumen und einer positiv fordernden Art. Das erinnert an Traubenschalen: irgendwo zwischen Fruchtkonzentration und Bitterstoffen. In sich ruht er völlig und ist in voller Balance. Zart, fordernd und dennoch wild. Die Frucht bleibt dabei zurückhaltend. Seine grünen Aromen sind sehr wohl dominant, aber immer wohl dosiert und unaufdringlich wahrzunehmen.