## Peter Jakob Kühn

# *Riesling Hallgarten Hendelberg Kabinett*

, 750 ml

Germany,

9912011267

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt belüften

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnuss Butter und Verjus (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit grüner Erdbeere und Gurke

Wachtel mit Aprikosenlack und Estragon

# Tasting review

by Christina Hilker on 18.06.2026

**Informationen zum Wein:**

Mit einer Steigung von etwa 40% in Süd-Süd-West-Exposition und bunt schimmerndem Phyllitschiefer ist diese Lage ein besonderer Solitär im mittleren Rheingau. Die Weinberge reichen bis auf 300m NHN hinauf. Der hohe Neigungswinkel begünstigt die Sonnenwirkung im Frühjahr und Herbst, und verringert die Strahlungsintensität im Hochsommer. Dadurch erhalten die Reben eine ganz eigene Wachstums-Dynamik.

**Information zum Ausbau:**

100 % Handlese, schonende Ganztraubenpressung, spontane Gärung mit den natürlichen Hefen, 16 Monate auf der Vollhefe im großen Holzfass.

**Farbe:**

Funkelndes helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

**Nase:**

Der 2024er Hallgarten Hendelberg Erste Lage präsentiert sich offen und aromatisch mit deutlicher Frucht, die an reife Birne, Weinbergs Pfirsich, Limette, Orange und exotische Anklänge, wie Mango und Passionsfrucht erinnert. Deutlich zu erkennen ist ein intensiv kräutriger und floraler Duft, der an Zitronenmelisse, Holunderblüte und Eisenkraut denken lässt. Eine erdige Note verweist bereits im Duft auf seine Tiefe und überaus spannende Komplexität.

**Gaumen:**

Am Gaumen wirkt er angenehm saftig und stoffig mit betonter und anregender Säure. Neben den Fruchtaromen der Nase zeigt er feine herbe Grapefruitnoten und betont salzige Anklänge. Ein Wein, der den Verkoster angenehm herausfordert, Gerichte mit fruchtigen Komponenten und salziger Mineralität lieben seine Begleitung. Fantastisches Reifepotential!