Peter Jakob Kühn

Riesling Oestrich Quarzit

2022, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011214

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Zucchininudeln mit cremiger Blumenkohlsauce und Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Pastinakensuppe mit gerösteten Nüssen und Petersilienöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rinderzunge mit Frankfurter Grüne Sauce und Brotsalat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.01.2024

Info:

Der VDP. Ortswein „Quarzit“ stammt aus den Oestricher Lagen Doosberg, Lenchen und Klosterberg. Die Reben wachsen auf tiefgründigem, kalkhaltigen Löss, der mit Terrassensedimenten und Gesteinen der Alzey Formation, also Meeressand, durchmischt ist. Außerdem finden sich immer wieder Quarzitadern und Tonmergel. Die Wasserspeicherkraft der Böden ist perfekt für heiße Phasen und es besteht eine hohe Verfügbarkeit an Mineralien.
Die Reben werden von Hand gelesen und selektiert. Schonend wird über mehrere Stunden von ganzen Trauben gepresst. Spontane Gärung und späterer Ausbau für 10 Monate auf der Vollhefe. Die Reife findet sowohl im Stahltank als auch im großen Holz statt. Ende August wird kurz vor der Ernte gefüllt.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Der VDP.Ortswein aus Oestrich trägt das Beiwort Quarzit. Seit Jahren ist diese Abfüllung ein Exempel für die Qualität des Betriebes und der Name hält sein Versprechen. Feinste Rieslingfrucht trifft auf die Kühn´sche Kräuterbrise voller Energie. Grüner Apfel, Kaffir-Limette, weißer Pfirsich und Grapefruit duellieren um die Fruchtherrschaft. Feinste Kräuter üben mächtig Druck auf die Frucht. Zitronenmelisse, Salbei, Kerbel, Petersilie und Minze sind klar und lautstark vertreten. Weißer Pfeffer und geröstete Fenchelsaat strömen langsam aus dem Glas. Er erinnert an Kräuterinfusionen und baut langsam auch florale Akzente in weißer und gelber Färbung auf. Ein Stück Natur im Kontext eines klassischen Rheingauers.

Gaumen:

Am Gaumen schiebt er direkt brutal ran. Enorm energetisch und spannungsgeladen. Diese intensive Haptik beherrscht Familie Kühn seit Jahren. Dicht, kompakt, großartiges Mundgefühl bei gleichem Level an Frucht, Eleganz und Länge. Alle Extreme stehen voll in Balance zueinander. Das Gestein zeigt sich in kühler, straffer Form wieder. Riesling pur in der Interpretation seines Schöpfers. Während des Trinkens passiert so viel, dass Aromen zunächst in weite Ferne abtauchen. Frucht und Kräuter kommen im Nachhall perfekt zur Geltung.