Peter Jakob Kühn

Riesling Jungfer Grosses Gewächs

2017, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011111

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Saibling, gedämpfter Reis und Curry-Gemüse

(Fisch)

Sashimi vom Wolfsbarsch, grüne Erbse, geröstete Haselnüsse

(Fisch)

Knochenmark karamellisiert, Petersilie, geröstetes Graubrot

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.08.2020

Farbe:

Funkelndes Goldgelb

Nase:

Welch Feuerwerk! Ein ganzes Potpourri sammelt sich im Glas. Reifes, gelbes Steinobst gepaart mit Limettenabrieb, Kaffir-Limette und Majoran. Das saftig-reife Steinobst prägt dieses Bild enorm. Es entwickelt sich auch eine Note von reifen, exotischen Früchten wie Ananas und Cantaloupe-Melone. Die Zitrusnoten lassen eine kühle Frische erhoffen. Ein leichter Hauch Melisse, ein wenig Honig sowie Anklänge von Kurkuma runden diesen Eindruck ab.

Gaumen:

Konsequent am Gaumen, wie man Kühn seit jeher kennt. Die volle Fruchtkonzentration, die sich aus der Nase vermuten ließ, bündelt sich in einem Strahl voller Länge, Finesse und Tiefe. Eine großartig eingebundene Phenolstruktur ermöglicht einen seriösen Wein, der fernab von Primärfrucht viele steinige, fast salzige Noten hervorbringt. Zarte Säurespitzen beleben diesen Moment spürbar. Natürlich zeigt dieses GG noch das reife Steinobst und die grüne Limette, aber er bringt vor allem Emotionen und Mundgefühl herüber. Das ist vielfältig, vibrierend strotzt vor Energie.
Druckvoll bahnt sich das Jungfer GG so seinen Weg in ein schier endloses Finale.