Peter Jakob Kühn

Riesling Doosberg Grosses Gewächs

2021, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011204

Riesling

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	8.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Sardinenfilets mit einer Marinade aus Miso, Zitrone, Sternanis und Wacholder

(Fisch)

Goa Curry mit Zuckermais, Bohnen und Kürbis

(Gemüse & Vegetarisch)

Erbsen- und Möhrenragout mit geröstetem Speck

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Doosberg ist auf einer Höhe von ca. 120 Metern in Oestrich gelegen. Der Boden wird geprägt von Löss und Lehm. Der Ausbau des Rieslings erfolgte im klassischen großen Holzfass. Die Ausbauzeit betrug runde zwei Jahre, zunächst ein Jahr auf der Vollhefe, dann ein halbes Jahr auf der Feinhefe und danach auf der Flasche.

Der Weinberg liegt ca. 100 Meter höher als der Sankt Nikolaus, und es gibt hier mehr Löss-Lehmböden, also reichhaltigere Böden, die mehr Power und Druck in den Wein bringen. Im östlichen Teil hat der Weinberg eine wunderbare Südexposition, die aber mit einer gewissen Kühle in manchen Teilen verbunden ist.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Typisch für den *Doosberg* ist seine zurückgenommene und feine Art. Alles wirkt dezent, ist aber tief und stimmig. Der Auftakt wird von Kräuterwürze und etwas Tabak bestimmt, die von zitrischen Noten, Blüten, Reineclauden und etwas frischer Meeresbrise ergänzt werden.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2021er *Doosberg* zunächst hell, schlank und fein. Doch mit der Zeit spürt man die große innere Kraft, den Druck und den Extrakt, den der Riesling hier hat. Er schiebt richtig nach vorne, bleibt aber gleichzeitig schwebend, sinnlich und bietet bei großer Länge viel Trinkfluss.