Kühling-Gillot

Riesling Hipping GG

2022, 750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912021084

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ravioli mit Walnüssen und Orangensauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Carabinieri mit Trüffel, Vin Jaune und Selleriepüree

(Gemüse & Vegetarisch)

Krustenbraten vom Schwein mit gegrillten Beten, Kartoffelpüree und glasierten Zwiebeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.11.2023

Infos zum Wein:
Der Hipping wurde um 1550 erstmals unter dem Namen „Hupbuhl“ urkundlich erwähnt. Es wird angenommen, dass dort einst Ziegen gehalten wurden, da Hippe mundartlich Ziege und Buhl Hügel bedeutet. Wie ein Parabolspiegel vereinen sich unsere beiden Parzellen im höchsten Punkt des Hipping und erinnern mit ihrem Nord- Ost- und Süd-Westhang an ein kleines, natürliches Amphitheater. Als eines der weltweit einzigartigsten Terroirs verfügt der Hipping über ein spezielles Mikroklima: Gelegen auf 80-170 Metern mit bis zu 60% Hangneigung genießt er uneingeschränkte Sonneneinstrahlung. Seine rund 280 Mio. Jahre alten kargen Urgesteinsböden speichern die Wärme des Tages, die kühlen Nachtwinde des Seitentals erhalten die Säuren. Mit Nachhaltigkeit, Respekt und Handwerk ist es H.O.s Ziel, den Hipping als letztes Puzzleteil unseres Lagen-Portfolios am Roten Hang zu neuer Wertigkeit und Ansehen zu verhelfen. Die Trauben werden streng selektiert von Hand gelesen, der Most spontan vergoren und im Stückfass von 1200 Litern ausgebaut.

Farbe:
Strahlendes, tiefes Goldgelb.

Nase:
Der Duft des 2022er Nierstein Hipping vermittelt pure Mineralität, getrocknete Austernschale, Meeresbrise bestückt mit Limetten, Kumquats, grüner Apfel und Sternfrucht. Ein kühler und kompakter Wein voller Finesse und Ausdruck. Der zum ersten Schluck verführt.

Gaumen:
Straff mit belebender Säure zieht er über die Zunge, geprägt von intensiver salziger Note, die angenehm provoziert und belebt. Ein unglaublich tiefgründiger Tropfen, der die Sinne verführt und der mit seiner Finesse betört. Grandioser Speisenbegleiter!
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.