Peter Jakob Kühn

Spätburgunder trocken

2022, 750 ml

Deutschland, Rheingau

9912011233

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Supreme vom Bresse-Huhn unter der Salzkruste gegart mit Kartoffelgebäck und Morchel-Velouté (Geflügel)

2. Ravioli mit einer Füllung aus fermentiertem Rotkohl, Walnuss und Ricotta (vegetarisch)

3. Kalbsbäckchen mit Topinambur-Crème und Brioche-Knödel (Fleisch, Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Information zum Wein
Die Reben für den *Spätburgunder* stehen auf etwas leichteren kiesigen Böden mit fluvialen und maritimen Sedimenten in der Lage Oestricher Klosterberg, dem alten Gewann Deez auf 160 Metern Seehöhe. Die Reben stammen aus dem Burgund und tragen kleinbeerige Trauben. Vergoren wurde auf 1,6 Gramm Restzucker bei 5,3 Gramm Säure und 12 % vol.

Farbe
mitteltransparentes Rubinrot

Nase
Im Duft erinnert der Spätburgunder an dunkle, reife, leicht süße Kirschen und Brombeeren, die auf einem Bett aus fluffigem, mit Tau benetztem Waldboden samt Laub liegen. Dazu kommen Noten von Zimt und einem Hauch Nelke, etwas Zeder und Eiche, rote Beeren und ein wenig Grafit.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Spätburgunder* saftig und sinnlich, geschmeidig und fein mit dunkler Kirschfrucht und Anklängen chinesischer *Five Spices* sowie etwas gereifter Sojasauce. Was auffällt ist die angenehme Säure, die die Frucht durchdringt und von einer sensiblen Tanninstruktur begleitet wird. Das Holz hält sich hier am Gaumen dezent zurück. Dafür hat der Wein im Finale einen leicht salzigen Charakter, wirkt fleischig, lang und saftig.