

Schlicht und einfach magisch.



Süßwein | Deutschland | Rheingau | Oestrich Lenchen


Kühn Peter Jakob, Riesling BA, Oestrich Lenchen

2007
Oestrich Lenchen

37.5cl (CT-6)

-  Deutschland
-  Riesling
-  Jetzt bis 2080
-  37.5cl (CT-6)
-  DEU.237612.2007
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl 

20 | 20

Infos zum Wein**Degustationsnotiz**

Sehr feine, klare Botrytis, ein sensationelles Fruchtbündel, unendlich komplex und reich, ein ganzer Fruchtkorb von tropischen Früchten. Am Gaumen fällt zuerst die samtene Weichheit auf, der Wein schmeichelt wie Öl über die Zunge, ist beladen mit intensivsten, hochkonzentrierten Fruchtaromen, die Eleganz bleibt aber immer im Vordergrund, das ist eine unendlich raffinierte BA, es lohnt sich, ihr die nötige Aufmerksamkeit zu schenken, um all ihre Feinheiten zu ergründen, davon will ich mir unbedingt etwas in den Keller legen und in 20 Jahren nochmals probieren, irgendwie habe ich das Gefühl, dass da etwas ganz Besonderes drin steckt.

Infos zum Produzenten

Der Familienbetrieb wird in der 11. Generation von Peter-Jakob Kühn geleitet. Der Weg vom einfachen Winzer zum biodynamischen Spitzenerzeuger von hauptsächlich trockenen Rieslingweinen ist schlicht spektakulär. Dabei strahlen die Weine eine immense Ruhe aus und sind so typisch und ursprünglich wie vor 100 Jahren. In der Biodynamie spielen neben den Jahreszeiten auch die Mondphasen bis hin zu den Tageszeiten eine Rolle. Dazu werden die Rebzeilen mit Blumen, Gräsern und Kräutern begrünt und Heilkräuter auszüge dienen als Spritzmittel. Hier trifft man nicht auf Unkraut, Schädlinge und Krankheiten, sondern auf ein in sich sinnvolles System aus Ursachen und Wirkungen. Um individuelle und charaktervolle Weine entstehen zu lassen, folgen die Kühns keinen festgelegten Rezepten. Jeder Jahrgang und jedes Lesegut gibt vor, welche Massnahmen sinnvoll oder notwendig sind. Alles basiert auf der Arbeit im Rebberg und nach der Devise: Ein gesunder Most ist sich selbst der beste Kellermeister. In der Kelter geben die Trauben bei niedrigem Druck über mehrere Stunden ihren Most ab. Das Traubengerüst wirkt dabei wie ein natürlicher Filter kuchen im Presskorb. Der Most läuft von der Kelter milchig-trüb in den Keller, wo er eine Nacht ruht, bevor er in sein neues Zuhause gelegt wird.