

Rheingau Riesling JACOBUS VDP.GUTSWEIN

Frisch, elegant und zugänglich garantiert dieser klassische Kühnwein unbeschwerten Genuss auf hohem Niveau. Ein Gutswein aus den für das Weingut repräsentativen Lagen, die dem Rhein zu eher durch Sand, Löss und Kalk bestimmt werden, weiter oben dann durch Ton, Lehm, Quarzit und am Ende durch Rheinschiefer. Aromatisch an zarte Apfel- und Lindenblüten erinnernd, gepaart mit Noten von Mirabellen, Birnen und Rapshonig. Ein typischer Riesling, am Gaumen mineralisch und fruchtig. Idealer Riesling für den offenen Ausschank in der anspruchsvollen Gastronomie.

JG 2022 87/100 Punkte Eichelmann 2024, 90/100 Punkte VINUM 2024, 90/100 Falstaff 2024, 3 Trauben 'beeindruckend' Gault&Millau 2024

| | |
|--------------|-------------------------------|
| Erzeuger: | Weingut Kühn |
| Anbaugebiet: | Rheingau |
| Rebsorte: | Riesling |
| Jahrgang: | 2022 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Deutschland |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | leichte Pastagerichte, Salate |
| Artikel-Nr. | 57350 |
| Volumen | 0,75l |



| Weinanalyse | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-003 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 32 |
| Gesamtsäure (g/l) | 7,3 |
| Restzucker (g/l) | 2,5 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 63 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 11,1 |
| Weinstil | ausgewogen |