

Riesling VDP.ERSTE LAGE HALLGARTENER HENDELBERG

Der Jahrgang 2022 ist als wärmster Sommer seit Beginn der Wetteraufzeichnungen in die Geschichte eingegangen. Man konnte also gespannt sein, wie sich das auf den Weinjahrgang ausgewirkt hat. Gerade Spitzenwinzer wie die Kühns zeigen, dass sich die guten Erzeuger mittlerweile gut auf diese Extreme eingestellt haben. Vergleiche mit dem außergewöhnlich heißen und in Sachen Wein letztlich enttäuschenden Jahr 2003 haben sich zum Glück nicht bewahrheitet. Wichtig war eine überaus selektive Arbeit im Weinberg und im Keller. Die hochgelegene, vergleichsweise kühle Lage Hendelberg kam mit den Bedingungen offensichtlich gut zu Recht. Ein Wein mit hoher Spannung und mineralischer Strahlkraft. In der Nase dominieren im Moment zitrische Aromen unterstützt von Kräutern und Grünem Tee. Am Gaumen wunderschön cremig mit einer vibrierenden Eleganz, viel Mineralik und Kühle.

| | |
|--------------|--|
| Erzeuger: | Weingut Kühn |
| Anbaugebiet: | Rheingau |
| Rebsorte: | Riesling |
| Jahrgang: | 2022 |
| Temperatur: | 10-12°C |
| Lagerzeit: | jetzt + viele Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Deutschland |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | gebratenem Saibling, Grillgemüse-Salat |
| Artikel-Nr. | 57365.22 |
| Volumen | 0,75l |



Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-003 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 35 |
| Gesamtsäure (g/l) | 7,5 |
| Restzucker (g/l) | 1,9 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 96 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 11,5 |
| Weinstil | Holzfass |