

## Riesling VDP.GROSSE LAGE KALLSTADT SAUMAGEN GG

Ein eindrucksvolles Statement seiner Herkunft! Aus sehr spät gelesenen Trauben gewonnen, spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift, zeigt er kristalline Klarheit und vibrierende Spannung. In der Nase dominieren kühle, kräutrige Noten von Zitronenschale, Salbei und Fenchel, unterlegt von rauchig-mineralischen Anklängen. Am Gaumen wirkt er kompromisslos trocken, präzise und kraftvoll, mit lebendiger Säure, salziger Mineralität und dichter Struktur. Gelbe Frucht, feine Würze und ein zarter Schmelz begleiten den langen, elektrisierenden Nachhall – ein tiefgründiger, fordernder und zugleich faszinierend eleganter Riesling.

95/100 Punkte Suckling, 96/100 Punkte Falstaff, 96/100 Punkte Decanter, 96-98/100 Punkte Weinwisser, 95-97/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Erzeuger:    | Weingut Philipp Kuhn |
| Anbaugebiet: | Pfalz                |
| Rebsorte:    | Riesling             |
| Jahrgang:    | 2024                 |
| Temperatur:  | 8-10°C               |
| Lagerzeit:   | jetzt + viele Jahre  |
| Weinart:     | Weißwein             |
| Land:        | Deutschland          |
| Qualität:    | Qualitätswein        |
| Geschmack:   | trocken              |
| Vegan:       | ja                   |
| Passt zu:    |                      |
| Artikel-Nr.  | 58340.24             |
| Volumen      | 0,75l                |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | DE-ÖKO-022 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 50         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 6,9        |
| Restzucker (g/l)               | 2,2        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 118        |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,2       |
| Weinstil                       | ausgewogen |

