



Weingut PJ Kühn Hallgarten 'Alte Reben' 2020

MINERAAL | INTENS
EXPLOSIEF | ROKERIG
EXOTISCH FRUIT

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Peter
Jakob Kühn



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Riesling



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2034

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



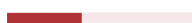
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aziatische keuken, sushi, koude visgerechten, salades, aperitief



KAAS

Blauwe, Franse (geaderde) kazen (Blue du Vecors, Blue des Causses, Blue de Laqueuille, Blue de Gex, Blue de Franchimont, Blue de Bresse), Gorgonzola



AWARDS

Robert Parker : 92/100

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en in hun geheel geperst bij aankomst in de wijnkelder. De fermentatie komt op gang door de natuurlijk aanwezige gisten. Hij blijft tot einde maart in contact met de volle droesem in grote eiken vaten. Erna volgt nog een rijping op fijne droesem tot in augustus. Hij bevat 3,9 gram restsuiker per liter.



WIJNGAARD

De trossen komen van meer dan 40 jaar oude stokken uit de Jungfer, Schönhell en Würzgarten wijngaarden in Hallgarten. De bodem bestaat uit kiezels en fyllet, een metamorf gesteente. Door de iets hogere ligging van de wijngaarden krijg je hier een lange rijpingscyclus.

WIJNBOUWER: WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

Weingut Peter Jakob Kühn kent een lange geschiedenis en is reeds 230 jaar familiebezit. Het ligt langs de oevers van de Rijn in Oestrich-Winkel, niet zo ver van Mainz. In de jaren zeventig kreeg het zijn moderne gedaante toen Peter Jakob en zijn vrouw Angela het wijnhuis zijn beginnen runnen. Hun zoon Peter Bernhard heeft de wijnmicrobe geërfd. Hij heeft zich onder de vakkundige begeleiding van zijn vader volledig kunnen inwerken. De laatste jaren nam hij meer en meer de dagelijkse leiding over. Dit verliep zo vlot dat zijn vader recent met alle vertrouwen in de toekomst een stap op zij heeft gezet. De biodynamische wijnbouw stroomt echt door hun aderen: gans hun filosofie is hier rondom opgebouwd. Ze beschouwen de agrarische processen als een organisme, dat zoals alle andere organismes gebonden is aan het ritme van de kosmos. In deze opvatting ligt volgens hen het grootste verschil met de klassieke vorm van landbouw. In de wijnkelder heerst dezelfde filosofie als in de wijngaarden: ook hier wordt er zo weinig mogelijk ingegrepen en laten ze de druiven zelf kiezen welke richting ze opgaan. Dit valt zelfs vrij letterlijk te nemen want het is het sap dat zelf kiest of er een malolactische fermentatie plaatsvindt of niet; er wordt hierbij niet ingegrepen. Puristen die een wijn willen die zo dicht mogelijk aansluit bij de typiciteit van de druif, het terroir en de meteorologische omstandigheden van het jaartal zijn hier absoluut aan het juiste adres!

LOCATIE



LAND
Duitsland

REGIO
Rheingau

APPELLATIE
Rheingau



KLIMAAT

Koel maritiem met tijdens de zomer ook continentale invloeden, microklimaat door de Rijn

