



Weingut PJ Kühn Hallgarten 'Alte Reben' 2020

LICHT VEGETAAL
GROENE APPEL | STRO
EXOTISCH FRUIT | MINERAAL

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Peter
Jakob Kühn



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Riesling



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2033

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aziatische keuken, sushi, koude visgerechten, salades, aperitief



KAAS

Alpenzeller, Comté, verse kazen, geitenkaas, zachte kazen



AWARDS

Falstaff : 92/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biodynamisch geteelde druiven worden met de hand geplukt. De trossen worden in hun geheel geperst. De fermentatie die op gang wordt gebracht door het gebruik van inheemse gisten gebeurt deels in één groot eiken vat en deels in inox tanks. Tot slot rijpt de wijn op droesem. Hij bevat 2,9 gram restsuiker per liter. Hij is in augustus 2021 gebotteld.



WIJNGAARD

De druiven komen van percelen in Doosberg, Lenchen en Klosterberg. De bodem bestaat uit humus en kleiachtige leem, hierin loopt grijs geaderde kwartsiet, vandaar natuurlijk de naam van deze wijn. De wortels groeien diep door dit mineraal gesteente en voeden zich met het grondwater zodat ze zelfs tijdens een langdurige periode van hitte steeds voldoende voedsel vinden.

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

