

2024 Lenchen Kabinett

Weingut Peter Jakob Kühn

Weingut Peter Jakob Kühn

Weingut Peter Jakob Kühn er et familieejet vinhus i Oestrich-Winkel med mere end 230 års historie. Gården råder over 23 hektar, hvor Riesling fylder langt det meste, mens Spätburgunder har en mindre rolle. Siden 2004 har driften været Demeter-certificeret og biodynamisk. Druerne håndplukkes, presses skånsomt og gæres uden tilsat kulturgær; klaringsmidler fravælges, og vinene får god tid i kælderen før frigivelse.

Rheingau

Rheingau ligger i Hessen i Tyskland og strækker sig fra Flörsheim-Wicker og Hochheim ved Main, gennem Wiesbaden og langs Rhinens højre bred til Lorch. På den centrale strækning løber Rhinen mod vest, så mange marker vender mod syd eller sydvest. Solen hjælper druerne til modenhed, mens Taunus, floden og kølige faldvinde holder vækstsæsonen i balance. Riesling fylder omkring tre fjerdedele af arealet og giver både tørre vine og klassiske udgaver med restsødme. Vinene har ofte mere krop end de mest spinkle tyske Riesling-vine, men bevarer fast syre og præcision. Spätburgunder er den klare nummer to, især omkring Assmannshausen. Kvartsit og skifer præger især vest, mens løss, ler, sand, grus og mergel fylder mere centralt og mod øst.

Vinen

Riesling fra den vestvendte Oestricher Lenchen står i gruset løss med jernholdig kvartsit og lermergel. Druerne til 2024 blev selekteret og høstet manuelt, helklasepresset over flere timer og spontangæret. Et forlænget ophold på gærresterne, delvist i små og store træfade, gav vinen ekstra struktur før aftapning uden klaring eller filtrering. Den lave alkohol, naturlige restsødme og høje syre samles i en let, energisk Kabinett med tydelig markkarakter.

Primære aromaer:

Hvid fersken, abrikos, pære, lime, æbleblomst, våd sten og bivoks.

Madforslag:

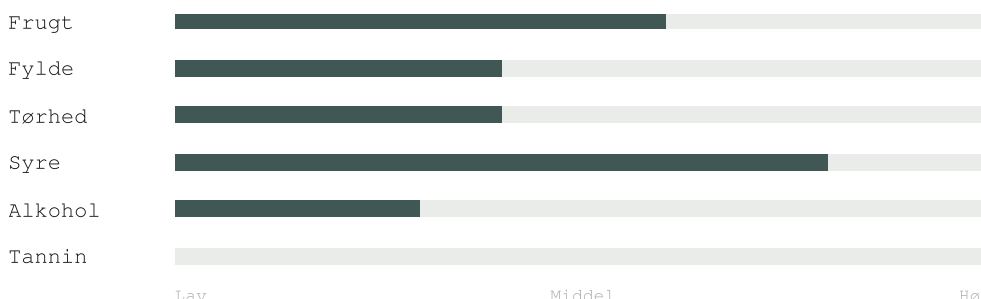
Prøv til lys fisk og gerne med masser af citron.

Servering:

Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Riesling



Rheingau
Tyskland