RIESLING KABINETT LENCHEN 2009 WEINGUT PETER JAKOB KÜHN





Klarheit

Farbe

Sonstiges -



Intensität



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung Trinktemperatur Besonderheit

ausgezeichnet 10 bis 12 °C Bio



ANBAUGEBIET: RHEINGAU, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 25,00 €

AROMEN:

WINZER

Das Weingut Peter Jakob Kühn in Oestrich-Winkel im Rheingau ist ein Familienbetrieb in mittlerweile zehnter Generation. Das Gut ist bereits seit über 230 Jahren in Familienbesitz. Angestaubt und traditionell ist hier jedoch wenig. Denn Peter Jakob Kühn gehört seit Jahren zu den innovativsten Winzern Deutschlands. Den Schritt in Richtung Qualität von Grund auf (und ja, der Boden spielt hier auch eine zentrale Rolle) erfolgte schon ab der Übernahme 1978. Die nächsten Meilensteine waren die Aufnahme in den VDP im Jahr 2002 sowie die Demeter-Zertifizierung 2004. Und zuletzt die Übergabe an Sohn Peter Bernhard und seine Frau Viktoria, die mit dem Jahrgang 2012 die Geschicke übernommen haben. Der eigene, konsequente Weg hat das Weingut über all die Jahre zur Spitze des deutschen Rheingau-Rieslings gebracht. 2016 wurde Peter Jakob Kühn im Rahmen der Falstaff Wein Trophy für sein Lebenswerk geehrt.

WARUM WIR DIE WEINE VON PETER JAKOB KÜHN IM SORTIMENT HABEN

Die Weine der Familie Kühn sind spannungsreiche und hochklassige Unikate zu äußerst fairen Preisen. Die ruhige und bedachte Art von Vater und Sohn bildet nahezu eine Einheit mit dem Weinberg als solchem. Sie wollen einen Wein schaffen, der die Menschen berührt und schaffen das mit einer unaufgeregten Bodenständigkeit, die die Weine für sich sprechen lässt. Diese Verknüpfung von kreislauforientierter Philosophie, intuitiver Umsetzung und gelebtem Wissen aus Generationen bringt gradlinige und mineralische Weine hervor, die bereits in der Basis mit dem Jacobus sehr viel Freude bereiten und bis hin zu den Großen Gewächsen und auch den restsüßen Weinen ein durch und durch stimmiges Sortiment darstellen. Es sind Weine, die uns bereits seit vielen Jahren mit jedem neuen Jahrgang wieder begeistern und deren