RIESLING JACOBUS VDP.GUTSWEIN 2024 BIO

Kühn, Peter Jakob, Rheingau

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Kräuter
Nasse Erde
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100

Bereits der Einstiegswein "Jacobus" von Peter Jacob Kühn bereitet jedem Weinfreund große Freude. Er ist frisch, würzig und verfügt über die typischen Riesling-Aromen. Dabei ist er enorm lang und komplex für ein Wein seiner Preisklasse.

WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

pionierhafte Terroir-Rieslinge mit langem Atem



Das Weingut Peter Jakob Kühn macht keine lauten Weine: Die Rieslinge sind klar und geerdet, von feiner Mineralität durchzogen, früh zugänglich und über Jahre haltbar. Auffällig ist, wie geschlossen die Kollektion wirkt, von den Gutsweinen bis zu den großen Lagen. Hinter dem Traditionsbetrieb in Oestrich-Winkel steht eine Familie, die seit über 230 Jahren Wein macht, heute in zehnter Generation. Bereits Anfang der 1990er begann Peter Jakob Kühn biodynamisch zu arbeiten. 2012 übergab er an Sohn Peter Bernhard und dessen Frau Viktoria, die ebenso terroiroirientiert und mit ruhiger Hand weiterarbeiten. Dazu ein faires Preis-Genuss-Verhältnis!

Anfang der 1990er Jahre fing Peter Jakob Kühn an, seine Weinberge im Rheingau biodynamisch zu bewirtschaften. Dafür wurde er damals noch belächelt. Heute gilt das Familiengut in Oestrich-Winkel als eine der prägenden Adressen für deutschen Riesling. Seit über 230 Jahren ist der Betrieb in Familienhand, inzwischen in zehnter Generation. Den entscheidenden Wandel leitete Peter Jakob mit der Übernahme 1978 ein, konsequent ausgerichtet auf Qualität und auf den Boden, der hier die zentrale Rolle spielt. 2002 folgte die Aufnahme in den VDP, 2004 die Demeter-Zertifizierung. Mit dem Jahrgang 2012 übergab er an seinen Sohn Peter Bernhard und dessen Frau Viktoria, die das Gut seither führen und den eingeschlagenen Weg eher noch genauer verfolgen. Knapp 23 Hektar Reben stehen fast vollständig im Riesling, ein kleiner Teil im Spätburgunder. 2016 wurde Peter Jakob für sein Lebenswerk mit der Falstaff Wein Trophy geehrt.

Warum Weingut Peter Jakob Kühn?

Kühn macht keine lauten Weine. Vater und Sohn arbeiten ruhig und genau, nah am Weinberg, und überlassen den Rest dem Boden und der Zeit. Was dabei herauskommt, ist eine ungewöhnlich geschlossene Kollektion. Schon der Guts-Riesling macht Freude, und die Linie zieht sich stimmig bis zu den Großen Gewächsen und den süßen Weinen durch. Dazu kommt ein faires Preisniveau, das für diese Qualität selten geworden ist. Wir führen die Weine, weil sie Jahr für Jahr verlässlich überzeugen, ohne sich anzubiedern.

Die Weine

Den Einstieg ins Portfolio bildet **Jacobus**, der Guts-Riesling, der schon die typische Handschrift des Hauses trägt und zeigt, wie kühle Leichtigkeit im Riesling gelingt, ohne dünn zu wirken. Eine Stufe höher setzt **Quarzit** an, der Ortswein aus Oestrich, getragen von feiner Mineralität und klarem Zug. Mehr Druck und Würze bringt **Hallgarten Alte Reben** mit, ebenfalls ein Ortswein, dessen alte Reben man im Glas spürt. Kühl und präzise bleibt die Linie auch beim Schaumwein.

Bei den Winzersekten entsteht der **Blanc de Blancs** aus Weißburgunder und Riesling und wirkt straff und animierend. Etwas breiter und cremiger gibt sich der **Blanc de Noirs**, der aus Spätburgunder bereitet wird.

Mit den Lagen wird es ernster. **Klosterberg** und **Hendelberg**, beides Erste Lagen, gewinnen an Länge und Struktur, behalten aber die gradlinige Klarheit des Hauses. Eine Liga höher stehen die Großen Gewächse. **Doosberg** gibt sich kühl und zurückhaltend und braucht etwas Zeit, um sich zu öffnen. Präsenter und spannungsreicher zeigt sich **St. Nikolaus**. Beide tragen ein beachtliches Reifepotenzial in sich. Eine eigene Geschichte erzählt der **Spätburgunder Frühenberg**. Peter Bernhard hat im Burgund gearbeitet, und das merkt man, in der Zugänglichkeit ebenso wie der feinen Holznote. Zum Schluss die süße Seite, die in Deutschland selten so leichtfüßig gerät: **Lenchen** gibt es gleich zweimal, als feingliedrigen, animierenden Kabinett und als Auslese, die extraktreich und doch filigran bleibt.

Weinberg und Keller

Im Weinberg arbeitet Kühn seit über dreißig Jahren naturnah, seit 2004 vollständig biodynamisch und nach Demeter zertifiziert. Im Mittelpunkt steht der Boden, der so lebendig wie möglich gehalten wird: Kompost, Kräuterpräparate und eine vielfältige Begrünung ersetzen chemische Keulen, Vielfalt zwischen den Reben ist gewollt. Geerntet wird von Hand. Im Keller bleiben die Eingriffe überschaubar: Die Trauben werden schonend und langsam gepresst, alle Weine vergären spontan mit ihren eigenen Hefen, ohne Reinzuchthefen und ohne Schönung. Die trockenen Weine reifen lange im großen Holzfass, der Guts-Riesling teils im Stahl, die süßen Weine allesamt im Edelstahltank. Vor allem aber gibt Peter Bernhard ihnen Zeit. Guts- und Ortsweine bleiben rund ein Jahr im Keller, die Lagenweine bis zu drei Jahre, bevor sie verkauft werden. Diese Ruhe schmeckt man. Die Weine wirken klar und geerdet und zugleich lebendig, früh zugänglich und doch über Jahre haltbar.

Winzer	Peter Bernhard Kühn
Ort	Oestrich
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen Holzfässern, Edelstahltanks
Größe	22,9 Hektar ; 120.000 Flaschen