

RIESLING OESTRICHER KLOSTERBERG

VDP.ERSTE LAGE 2023



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

Zitrone
Grüner Apfel
Aprikose
Nasse Erde

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2048
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Riesling
Quarzit-geprägte,
sandige Lössböden

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau
Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Winespectator

89/100
89/100