

RIESLING KABINETT LENCHEN VDP. GROSSE LAGE 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

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
leichte Süsse

ANLASS

auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
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

92/100

Winespectator

91/100