



KÜHLING-GILLOT

VDPAUS ERSTEN LAGEN
NACKENHEIM RIESLING
2025



KÜHLING-GILLOT



VDP.AUS ERSTEN LAGEN

NACKENHEIM RIESLING 2025

VDP. AUS ERSTEN LAGEN

Die Trauben für die Weine der VDP. Erste Lage stammen in Rheinhessen aus erstklassigen Lagen mit langjähriger Historie. Sie sind die Botschafter der jeweiligen Ortschaften und verbinden streng selektioniertes Lesegut mit exzellentem und streng definiertem Ursprung. Die charakteristischen Böden der VDP. Erste Lage verliehen den Weinen ihren unverwechselbar eigenständigen Herkunfts-Charakter.

HERKUNFT & AUSBAU

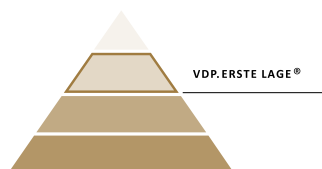
Unsere Nackenheimer Lagen sind geprägt durch die namensgebende Tonschieferbank, die dort an die Oberfläche tritt, bevor sie südlich von Nierstein wieder verschwindet. In diesem kurzen Abschnitt wächst auch unser Riesling aus Ersten Lagen. Der Nackenheim Riesling gleicht einem Prototyp dieser einzigartigen Gesteinsformation, die den Roten Hang und seine Weine zu internationaler Größe führte.

Die Trauben für den Nackenheim stammen aus klassifizierten Ersten Lagen. Selektiv von Hand gelesen und spontan vergoren wird der Wein im Doppelstückfass auf der Feinhefe ausgebaut.

GESCHMACK

Die markante Nase verortet ihn als unmißverständliches Kind seiner Herkunft - dem Roten Hang. Gewachsen auf dem typischen Rotliegenden wird die reife, gelbe Frucht nach Nektarinen und roten Äpfeln ergänzt durch ätherische Kräuternoten und distinktiv würzige Noten nach rotem Kampot-Pfeffer und Piment. Mit sattem Druck, vollreifer Frucht und enormer Vibration scheint er am Gaumen förmlich zu pulsieren, befeuert von der würzigen Mineralik des roten Schieferbodens. Konturiert von feiner Phenolik mit pikanter Würze ist er am Gaumen druckvoll mit guter innerer Spannung.

Der Nackenheim Riesling ist ein idealer Partner für die kreative Gemüseküche, mediterrane Fischgerichte oder einem ordentlichen Schweinsbraten mit Fenchelgemüse und Wurzeln aus dem Rohr.



FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

ALKOHOL
12,5 % VOL.

SÄURE
7,0 G/L

VERSCHLUSS
DIAMKORK

RESTZUCKER
3,0 G/L

REBSORTE
RIESLING

BIO
✓