KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE

ÖLBERG RIESLING

2025

98/100

The level of detail and refinement is immense, with tense, mineral aromas of smoke, flint, citrus and yellow fruit. The palate is full of compact fruit, nervy acidity and a luscious, almost creamy palate with spices, salt and a minerally, mouthwatering finish. This is high voltage and nervy, with power and complexity that make it an absolute pleasure to drink now, but give it some time. Ryan Montgomery

JAMES SUCKLING

97/100

Cool and firmly-structured, this is quite a radical expression of this almost forgotten top site of Nierstein. Very peachy with a twist of fresh pineapple, this glides over your palate and has a gentleness at the finish that pulls you back for more of the racy elxir.

STUART PIGOTT

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT



VDP.GROSSE LAGE

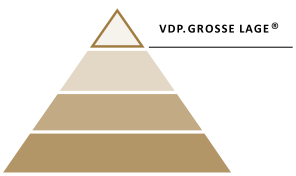
ÖLBERG RIESLING
2025

VDP. GROSSE LAGE
In diesen Weinen ist der Herkunftsgedanke auf die qualitative Spitze getrieben. Sie stammen aus weltberühmten Lagen, die außerordentliche Trauben hervorbringen und in jahrhundertealten Karten festgehalten worden sind. In ihnen spiegeln sich unnachahmlich der einzigartige Charakter der Lage, die besondere Beschaffenheit des Bodens und das großartige Können derer, die mit dem Weinberg oft schon seit vielen Generationen vertraut sind

GESCHICHTE
Der Name Ölberg verweist auf ein früheres Kloster und einen biblischen Bezug. Dass die Weine aus dem Ölberg stets die dichteste Viskosität und den höchsten Anteil an ätherischen Ölen besitzen, hat die Namensgebung sicherlich unterstützt. Gelegen auf 80-174m über NN und einer Steigung von 60-120%, ist der Ölberg unsere einzige reine Südlage am Roten Hang.
Nach dem Kauf musste die total verwilderte Lage mühsam rekultiviert werden, um die 1990 gepflanzten Reben der Natur wieder abzutrotzen. Tief verwurzelt im roten Tonschiefer, erlauben sie uns trotz warmer Exposition ohne Bewässerung mit Strohabdeckung im Winter und begrünenden Einsaaten im Sommer zu arbeiten.

AUSBAU
Nach strenger Selektion werden die Trauben von Hand gelesen, der Most spontan vergoren und anschließend behutsam im 1200 Liter Holzfass ausgebaut.

GESCHMACK
Die prägnante Mineralik des Ölbergs nach nassen Steinen kommt weitgehend ohne plakative Frucht in der Nase aus. Etwas Zitrus, Orangenöl und Mandarinen mischen sich mit herben Aromen, die an Kräuter erinnern. Er fließt konzentriert über den Gaumen, die Frucht zeigt sich im reichhaltigen Extrakt, deren Öle schmiegen sich seidig an die gradlinige Achse des Ölbergs. Ein dichter, hoch mineralischer Wein mit samtiger Textur und ätherisch kühlem Nachhall.



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,5 % VOL.	6,5 G/L	DIAMKORK

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
3,0 G/L	RIESLING	✓