KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE

HIPPING RIESLING

2025

98/100

Quite an eccentric representation of this GG site. Aromas of exotic fruit, smoke, grapefruit, wet stones, thyme, spicy pepper and some apple blossoms. The palate is compact and firmly framed, with just the right amount of tannins carrying the tense acidity and a rounded yet nervy and slatey finish. This is a fabulous bottling with a real exotic feel.

Ryan Montgomery

JAMES SUCKLING

98/100

Super-elegant and refined in spite of the enormous concentration, this dazzles exactly when you think it will blast. Then, what could so easily have become something opulent stuns you with its filigree, so that all you want to do is lie down with this beauty forever and ever.

STUART PIGOTT

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT



VDP.GROSSE LAGE

HIPPING RIESLING
2025

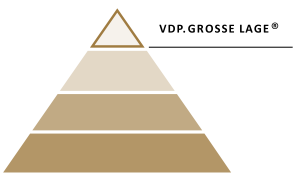
VDP. GROSSE LAGE
In diesen Weinen ist der Herkunftsgedanke auf die qualitative Spitze getrieben. Sie stammen aus weltberühmten Lagen, die außerordentliche Trauben hervorbringen und in jahrhundertealten Karten festgehalten worden sind. In ihnen spiegeln sich unnachahmlich der einzigartige Charakter der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

GESCHICHTE
Der Hipping wurde um 1550 erstmals unter dem Namen „Hupbuhl" urkundlich erwähnt. Es wird angenommen, dass dort einst Ziegen gehalten wurden, da Hippe mundartlich Ziege und Buhl Hügel bedeutet.

HERKUNFT
Wie ein Parabolspiegel vereinen sich unsere beiden Parzellen im höchsten Punkt des Hipping und erinnern mit ihrem Nord-Ost- und Süd-Westhang an ein kleines, natürliches Amphitheater. Als eines der weltweit einzigartigsten Terroirs verfügt der Hipping über ein spezielles Mikroklima: Gelegen auf 80-174 Metern mit einer Steigung von 60-120% genießt er uneingeschränkte Sonneneinstrahlung. Seine rund 280 Mio. Jahre alten kargen Urgesteinsböden speichern die Wärme des Tages, die kühlen Nachtwinde des Seitentals erhalten die Säuren.

AUSBAU
Die Trauben werden streng selektioniert von Hand gelesen, der Most spontan vergoren und im Stückfass von 1200 Litern behutsam ausgebaut.

GESCHMACK
Er duftet nach Steinobst mit würzigen Akzenten, die an Sesam und grünen Tee erinnern. Er baut rasch enormen Druck am Gaumen auf und verbindet mit viskoser Haptik seine saftige Frucht mit markanter Würze. Ein vielschichtiger und finessenreicher Typ mit kühlem Finish und frappanter Länge.



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

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
1,7 G/L	RIESLING	✓