KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE

PETTENTHAL RIESLING

2025

99/100

The detail and precision are immense, with purity, finesse and brooding intensity. Compact citrus and stone fruit, pepper, spices, wet flint and a smoky, mineral undertone on the nose. The palate is tightly wound yet full and luscious, with tense, nervy acidity and a long, minerally and slightly salty finish. So sleek and pure, with understated power that just keeps opening up and lingering in the finish with a subtle extract structure. Dry since 2005 and a fine representation of this amazing GG site. Ryan Montgomery

JAMES SUCKLING

98/100

What a ravishingly elegant wine that has such overwhelming finesse and near-perfect balance. The aromas hover on the borderline between northerly notes like rose hip, white tree fruits and tropical ones like passion fruit and mangosteen. Then, an incredible herbal freshness builds at the super-refined finish.

STUART PIGOTT

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT



VDP.GROSSE LAGE

PETTENTHAL RIESLING
2025

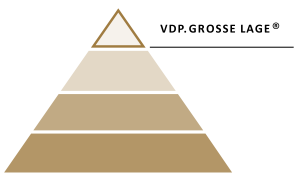
VDP. GROSSE LAGE
In diesen Weinen ist der Herkunftsgedanke auf die qualitative Spitze getrieben. Sie stammen aus weltberühmten Lagen, die außerordentliche Trauben hervorbringen und in jahrhundertealten Karten festgehalten worden sind. In ihnen spiegeln sich unnachahmlich der einzigartige Charakter der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

GESCHICHTE
Der Katastername existiert seit 1753.

HERKUNFT
Das Pettenthal ist unsere erste historische Lage im Roten Hang und liegt auf einer Höhe von 80 - 170 Metern. Mit 70-100% Steigung ist es die steilste Parzelle ganz Rheinhessens. Ende der 80er Jahre, in Zeiten der größten Depression, kaufte Carolins Vater einige Rebzeilen. Damals zählten Hektar statt Herkunft, und das Pettenthal war nur mühsam zu bearbeiten. Heute bewirtschaften wir Pettenthal im Filetstück dieser weltweit einzigartigen Herkunft, die damals wie heute unangefochten als großes Terroir für Riesling steht. Die Böden dieser Grossen Lage bestehen im Steilhang aus rotem Tonschiefer und Sandstein und im flacheren Teil aus Lehm und Ton.

AUSBAU
Die Weine werden nach strenger Selektion von Hand gelesen, der Most spontan vergoren und behutsam im Stückfass ausgebaut.

GESCHMACK
Gewachsen auf dem deutlich wahrnehmbaren Rotliegenden dominieren steinige Noten sowie distinktiv würzige Aromen nach Pfeffer und getrockneten Kräutern. Kompakt und kraftvoll im Antrunk eröffnet er mit cremigem Schmelz und viskoser Haptik. Mit enormem Schub baut der Pettenthal immense Spannung am Gaumen auf, schiebt sich pulsierend vorwärts und kumuliert zu einem wuchtigen Bass im Nachhall.



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

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
3,0 G/L	RIESLING	✓