



KÜHLING-GILLOT

VDP.ORTSWEIN
OPPENHEIM RIESLING
2017

VDP.ORTSWEIN

OPPENHEIM RIESLING 2017

FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

VERSCHLUSS
NATURKORK

ALKOHOL
12,0 % VOL.

RESTZUCKER
4,4 G/L

SÄURE
7,2 G/L

AUSBAU
STÜCK- UND
DOPPELSTÜCKFASS



Mit dem Jahrgang 2008 präsentierten wir zum ersten Mal einen weiteren Ortswein, diesmal aus Oppenheim. Die Lagen um Oppenheim unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins und da sie wie ein Amphitheater geformt sind, staut sich in ihnen die Tageshitze und die Trauben werden harmonisch reif. Anders als um Nierstein, wo der rote Schieferboden vorherrscht, sind die Böden um Oppenheim sehr kalkhaltig. Der eher kühle Kalkuntergrund verbunden mit der Tageswärme gibt dem Wein einen ungeheuren Spannungsbogen.

Die salzige Mineralität des Kalkuntergrunds bündelt sich in einem fast vibrierenden Mundgefühl, während eine opulente Pfirsichfrucht und die minzige Kräuterfrische den Gaumen zart streicheln.

So schmeckt der Riesling aus Oppenheim und so hat er immer geschmeckt. Wenn man ihn denn naturnah ließt! Der VDP klassifiziert die Lagen seiner Mitglieder und teilt die besten in „Grosse Lagen“ und „Erste Lagen“ ein. Die Trauben für unsere Ortsweine stammen ausschließlich aus diesen vom VDP klassifizierten „Ersten & Grossen Lagen“.

Prämierungen
Áperitif - Norwegen 90 Punkte



KÜHLING-GILLOT