



KÜHLING-GILLOT

VDP.AUS ERSTEN LAGEN
OPPENHEIM RIESLING
2023

92/100 Punkte

MEININGER / WEINWIRTSCHAFT APRIL 2024

93/100

WEIN-PLUS, SAM HOFSCHUSTER



KÜHLING-GILLOT

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

OPPENHEIM RIESLING 2023



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

Unsere Oppenheimer Lagen waren damals das Fundament unseres Weingutes und unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins. Sie haben andere Böden und klimatische Voraussetzungen als der Rote Hang und sind geprägt von Kalk und Muschelkalk.

Geöffnet wie ein Amphitheater halten sie die Wärme des Tages mit geringeren Temperaturamplituden.

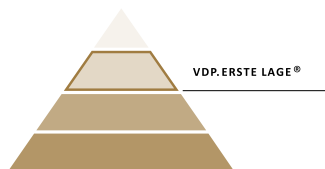
Die Trauben für den Oppenheim Riesling stammen aus klassifizierten Ersten Lagen. Die kalkhaltigen Böden in Verbindung mit den warmen Temperaturen ergeben spannungsgeladene Weine mit reifer Frucht und filigraner Eleganz.

AUSBAU

Der Oppenheim Riesling wird spontan vergoren und im Doppelstückfass auf der Feinhefe ausgebaut.

GESCHMACK

Hellgelb mit silbern auslaufendem Rand verbindet er die reife Frucht mit tief-saliner Mineralik. Noten nach Zitrusfrüchten, Zitronenabrieb und Aprikosenkernen füllen seinen Fruchtkorb. Getragen von ätherischer Kräuterwürze erinnert die Kopfnote an Minze, Zitronenmelisse und an nasse Tafelkreide. Im Antrunk bündelt die salzige Mineralität der Kalkböden die Aromen und verleiht ihm seine Vibration und Spannung. Mit opulenter Pfirsichfrucht und ätherisch kühler Kräuterfrische nach Bachminze pendelt er zwischen feingliedriger Struktur mit seidiger Phenolik und solidem Bass im Nachhall und versteht auch zur beherzten Küche stets bella Figura zu machen



FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

ALKOHOL
12,5 % VOL.

SÄURE
7,0 G/L

VERSCHLUSS
CORK

RESTZUCKER
3,0 G/L

REBSORTE
RIESLING

BIO
✓