

KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE
ÖLBERG RIESLING
2024

96/100

I love the huge bergamot, flint and wild herb aromas of this seriously concentrated and racy wine from one of the top sites of Nierstein. Still very tightly wound on the focused, intensely stony, medium-bodied palate. Very compact, with fine tannins and candied lemon and grapefruit peel flavors. Super-long, wonderfully dry stony finish.

JAMES SUCKLING, STUART PIGGOT

96/100

The 2024 Riesling Niersteiner Ölberg Grosses Gewächs opens with a slight reduction and a promising flicker of flint. The palate is shy, but white pepper flashes up alongside tangerine zest with a pithy texture. This has a core of ripe citrus, with a lovely sense of bitter leaf. Radicchio and chicory add yet another mouthwatering facet to this concentrated yet understated expression. The 2024 is beautifully long and absolutely elegant.

VINOUS, ANNE KREBIEHL



KÜHLING-GILLOT

VDP. GROSSE LAGE

ÖLBERG RIESLING 2024



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.

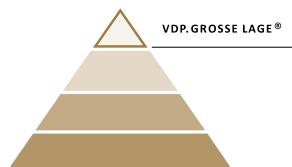
Nach dem Kauf musste die total verwilderte Lage mühsam rekultiviert werden, um die 1990 gepflanzten Reben der Natur wieder abzutrotzen. Tief verwurzelt im roten Tonschiefer, erlauben sie uns trotz warmer Exposition ohne Bewässerung mit Strohabdeckung im Winter und begrünenden Einsäaten im Sommer zu arbeiten.

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.



FLASCHENGROSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,5 % VOL.	7,0 G/L	DIAMKORK
RESTZUCKER	REBSORTE	BIO	
2,0 G/L	RIESLING	✓	