

KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE
HIPPING RIESLING
2024

97/100

Incredibly peachy aromas intertwine with stunning stony minerality in this dry riesling masterpiece. The miraculous precision of this wine leaves you breathless as it rolls over the mediumbodied palate. Enormously long and filigreed finish that must be experienced to be believed.

JAMES SUCKLING, STUART PIGOTT

96/100

The 2024 Riesling Niersteiner Hipping Grosses Gewächs was co-harvested across several parcels with varying expositions. Ist initially smoky reduction gives way to a supple sense of crushed, savory deadnettle. The palate immediately adds a stony verve that brings out red apple, grapefruit peel and foliage notes. Its peppery savoriness is not unlike arugula. There is a saltiness here, with a lasting herbal savor. The 2024 is wonderful, understated, long and distinctly elegant.

VINOUS, ANNE KREBIEHL



KÜHLING-GILLOT

VDP. GROSSE LAGE

HIPPING 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 unvergleichlich 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

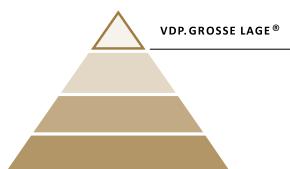
Wie ein Parabolspiegel vereinen sich unsere beiden Parzellen im höchsten Punkt des Hipping und erinnern mit ihrem Nord-Ost- und Süd-Westhang an ein kleines, natürliches Amphitheater. Als eines der weltweit einzigartigsten Terroirs verfügt der Hipping über ein spezielles Mikroklima: Gelegen auf 80-174 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 selektiert 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.



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