



KÜHLING-GILLOT

VDP.GROSSE LAGE  
ROTHENBERG RIESLING „WURZELECHT“  
2017

VDP.GROSSE LAGE

## ROTHENBERG RIESLING „WURZELECHT“ 2017

FLASCHENGRÖSSE  
0,75 L

VERSCHLUSS  
NATURKORK

ALKOHOL  
12,5 % VOL.

RESTZUCKER  
1,1 G/L

SÄURE  
8,0 G/L

AUSBAU  
1200L FASS



Der Rothenberg liegt am nördlichen Ende des berühmten Roten Hangs. Durch die steile Hanglage und die Südost-Ost Ausrichtung profitieren die Trauben von der vollen Morgensonne, die zudem noch vom Rhein reflektiert wird. Die sich in der Nacht um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben lange bis in den November hinein gesund. Unsere Parzelle im Rothenberg thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Sie ist das steilste Stück im Rothenberg und trägt den Namen Kapellchen. Ähnlich einem burgundischen Clos ist sie durch eine Steinmauer eingefasst, die hier natürlich stützende Funktion hat. Im Rothenberg ist der Name Programm: unsere Riesling-Reben wachsen auf einem rotschiefrigen Untergrund, der so weich und porös ist, dass die Wurzeln sich förmlich in die Schiefersteine fressen können. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, die noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurden. Deswegen geben wir dem Wein die Bezeichnung „wurzelecht“.

Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass unser Rothenberg in der Jugend eher verschlossen und unnahbar erscheint. Mit ein wenig Flaschenreife offenbart er jedoch einen einzigartigen und fast spektakulären Aromenfächer: süße reife Marille, feinwürziges Stachelbeeraroma und ein zarter Ton nach frischen grünen Kräutern. Im Mund spielt der Wein mit einer Mischung aus reifer, schmeichelnder Cremigkeit und fordernder Mineralität, die den Mund restlos auskleidet. Dabei beginnt der Wein eine salzige Würze zu entwickeln und verweist auf die steinige Macht des rotschiefrigen Bodens.

Prämierungen  
FALLSTAFF 96 Punkte



KÜHLING-GILLOT