



2013

Riesling »Ölberg« GG

Kühling-Gillots Großes Gewächs Ölberg liegt im sogenannten roten Hang und ist dort ihre südlichste Lage. Sie liegt im zentralen Bereich des Roten Hangs in Ost-West-Richtung in voller Südexposition. Der Gesteinsboden dort ist stark zerklüftet, die Weinbergsarbeit aufwendig und mühsam. Mit einer Steigung von mehr als 60% ist der Ölberg eine klassische Steillage, deren Boden poröser und durchlässiger ist als z. B. im benachbarten Pettenthal. Der rote Tonschiefer hat hier die Humusschicht ersetzt und so wirkt die Parzelle wie ein Wärmespeicher, in dem die Trauben gleichmäßig zu voller physiologischer Reife gelangen.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: roter Tonschiefer
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3.28

0,75l

33,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH13603

Würzige Frucht- und mineralische Steinaromen in Balance. Charakteristisch der Duft nach Sommerwiese, Honigmelone und Mandarinenzesten, gelb oder gar leicht rötlich im Spektrum der Aromen, reif und ausladend, ohne opulent zu werden. Im Mund cremig und saftig, animierend herb im Spiel reifer Säure, trocken und, man staunt, mit einem Hauch feinsten Nougats im Nachspiel. Opulent wirkt der Wein im Mund, körperreich, dicht gepackt, eher von weicher Säure geprägt, die in animierend herbem Spiel ausklingt, das Gerbstoffe offenbart, spürbare Physis und Substanz besitzt, Opulenz verbreitet, ohne opulent zu sein, weil zarte Würze in mineralischer Ader für den Rahmen sorgt, der alles im Griff hat. Noch wirkt der Wein extrem jung, unnahbar fast, doch sein Potential scheint immens. Seinen Namen scheint der Wein nicht von ungefähr zu tragen: Ölberg. Man meint, eine besondere Viskosität, ein besonders dichtes Fließverhalten, in ihm zu spüren und sein alles andere als gewöhnlicher ätherischer Duft erinnert an Duftöle aus vergangenen Zeiten. Unsere Wege haben sich getrennt und wir stellen die allerletzten Flaschen, ohne jemand damit wehtun zu wollen, zur Disposition. Großer Wein mit noch enorm viel Potential, aus einem Jahrgang, der Zukunft hat.



www.weinhalle.de