

J

Wein&Raritäten

BROT&BOUQUET RESTAURANT

2015 PETTENTHAL Riesling GG | Weingut Kühling-Gillot

QUALITÄTSSTUFE VDP.GROSSE LAGE

DETAILS

Aller Voraussicht nach rührt der Name Pettenthal aus der Zeit, als die Weinberge noch in kirchlichem Besitz waren (Paters Tal = Tal der Mönche). Auch hier dominiert der rote Schieferthon, das berühmte „Rotliegende“. Das Pettenthal ist mit ca. 170 Metern etwas höher als der Rothenberg, und der Boden dadurch noch einen Tick karger, so dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensbedingungen für die Reben. Und das ist die Voraussetzung für große Weine. Unsere Parzelle im Pettenthal ist mit mehr als 70% Neigung die steilste Weinbergspazelle Rheinhessens. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn und Nährstoff für die Rebe nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. Die extremen Bedingungen, denen die Rebe im Pettenthal ausgesetzt ist, sind der Grund dafür, dass unser Riesling einen fast burgundischen Charakter hat. So lange der Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die so etwas wie der schöne Schein eines Weins sind, herausbilden. Im Pettenthal jedoch dominiert der Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als die Frucht: Tabak, Würze, Wildheit. Ein feiner Ton nach weißen Mandeln durchzieht den Wein, der verführerisch schmelzig am Gaumen ist und mit einem schier unendlichen Nachhall belohnt.

ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	8,2 g/l

