

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Kühling-Gillot, Nierstein Pettenthal Riesling Großes Gewächs, trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Kühling-Gillot - Bodenheim, Rheinessen

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH030308

An den Rothenberg, die nördlichste Lage im „roten Hang“, schließt südlich das große Terroir des Pettenthal an, wobei Ausrichtung, Hangneigung und Bodenzusammensetzung fast identisch sind. 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 dominieren der rote Schieferthon und der rote Sandstein, das berühmte „Rotliegende“. Der Boden hier ist 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 stets eine Voraussetzung für große Weine! Kühling-Gillots Parzelle im Pettenthal ist mit mehr als 70% Neigung die steilste Weinbergparzelle Rheinessens! Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn und Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden. Die extremen Bedingungen, unter denen die Reben im Pettenthal existieren, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling einen fast burgundischen Charakter hat. So lange der Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, der schöne Schein eines Weins, bestens herausbilden. Im Pettenthal jedoch dominiert der Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als nur die Frucht: Tabakigkeit, Würze, Wildheit und eine fast schmerzhaft Form einer abgrundtiefen, rauchigen Mineralität, so wie sie Klaus-Peter Kellers legendärem Morstein zu eigen ist! Ein feiner Ton nach weißen Mandeln, expressive Röstaromen, die an frisch gebackenes Brot erinnern, intensive Kräuternoten (Rosmarin, Thymian, Salbei), in Kombination mit dezenten Fruchtaromen wie roter Weinbergspfirsich, rosa Grapefruit, Quitte, aber auch exotische Anklänge von Ananas und Mango durchziehen diesen Weltklasse-Riesling, der trotz seiner Wildheit verführerisch schmelzig den Gaumen liebkost und mit einem schier unendlichen, unergründlich mineralischen Nachhall belohnt. Ich möchte immer wieder an diesem Glase riechen, der Duft ist von unbeschreiblicher Schönheit – das ist abgrundtiefe Mineralität pur, das ist aber auch knisternde Erotik. Eine Diva im tief ausgeschnittenen Abendkleid, aber mit Noblesse und von aristokratischer Herkunft! Die Essenz des roten Schiefers, die sich über mehrere Abende hinweg aus der geöffneten Flasche immer vielschichtiger präsentiert.

