

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: KRSAD55



## **Kühling-Gillot, Nierstein Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken, Magnum**

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

Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DRH030309M

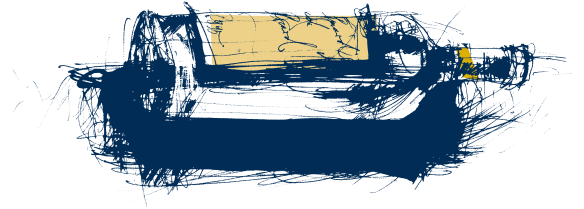
*An den Rothenberg, die nördlichste Lage im „roten Hang“, schließt südlich das große Terroir des Pettenthal an, wobei optimale Exposition, extreme Hangneigung und Bodenzusammensetzung fast identisch sind. Aller Voraussicht nach rührt der Name Pettenthal aus der Zeit, als die Weinberge noch in kirchlichem Besitz waren („Paters Tal“ = Tal der Mönche). Auch hier dominieren der rote Schiefertone und der rote Sandstein, das weltberühmte „Rotliegende“ also. Der Boden hier ist noch einen Tick karger als im Rothenberg, so dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Sie wissen, werte Kunden: 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 Weinbergspartzele 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 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 nobel-distinguierten burgundischen Charakter hat. So lange ein „fetter“ Boden ausreichend Nährstoffe liefert, können sich die Fruchtaromen, die stets aber eher der schöne Schein eines Weines sind, der die wahren Werte zunächst noch verhüllt, bestens herausbilden. Im Pettenthal-Riesling jedoch dominiert stets der karge Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als „nur“ schöne Frucht: Tabakigkeit, Würze, ungebärdige 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, Feuerstein, 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, aber auch präzise, transparent und vibrierend frisch den Gaumen liebkost und mit einem schier unendlichen, unergründlich mineralischen Nachhall belohnt. Bei meinen Verkostungen 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 auch mit vornehmer Diskretion, Noblesse und von*



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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 AG · 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

*aristokratischer Herkunft! Schlicht DIE Essenz des roten Schiefers! Weltklasse, dramatisch unterpreist und daher ein MUSS für Rieslingfreaks wie Schnäppchenjäger auf der ganzen Welt!*