

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Kühling-Gillot - Bodenheim, Rheinessen
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH030317

Hans Olivers behutsames ökologisches Arbeiten im Wingert wie im Keller gibt diesem großen Riesling eine unverwechselbare Identität, die ihren Ursprung in einer der steilsten Weinbergspartellen der Welt findet: Das Pettenthal hat eine Neigung bis 70%! Diese faszinierende Lage hoch über dem Rhein zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein gesegnetes Stückchen Erde mit einer Aura, der man sich kaum entziehen kann.

Es ist eine dieser erogenen Grand Cru-Zonen der Welt, die Weine entstehen lassen, die den Genießer in Sphären höchster Entzückung zu versetzen vermögen. Im Pettenthal dominieren der rote Schiefertone und der rote Sandstein. Der Boden hier ist so enorm karg, dass die Reben sehr tief in dem weichen Stein wurzeln müssen, um an Nahrung und Mineralien zu gelangen. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn, unmittelbar unter der Oberfläche beginnt der nackte Fels und die Nährstoffe für die Rebe sind nur tief im steinigen Boden zu finden. Sie wissen, werte Kunden: Je höher und steiler die Gewanne liegen, desto schwieriger sind die Lebensumstände für die Reben. Und das ist stets eine Voraussetzung für große Weine!

Diese extremen Bedingungen der Steillage, unter denen die Reben im Pettenthal leben müssen, sind der Grund dafür, dass dieser geniale Riesling, ähnlich wie Kellers Pendant, einen 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“ (Battenfeld) 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 das „nur“ eine schöne Frucht vermag: Insbesondere eine tabakige Würzigkeit und eine abgrundtiefe, rauchige Mineralität. Natürlich auch zart unterlegt (die Betonung liegt auf ‚zart‘) von einem noblen Pfauenrad an gelbfruchtigen Aromen, das hier jedoch in keinster Weise dominiert, gleichwohl einen lieblichen Reiz hinzufügt. All diese Ingredienzien ergeben ein irres vielschichtiges Spektrum, komplex im Mund und zugleich aufregend wild und aristokratisch im Charakter.

Kühling-Gillots Pettenthal 2017: Fruchtfreie Zone! Diese zartrauchige, in der Jugend reduktive und nicht nur für Synästhetiker dunkle Art des Weins lässt sich nicht einmal in

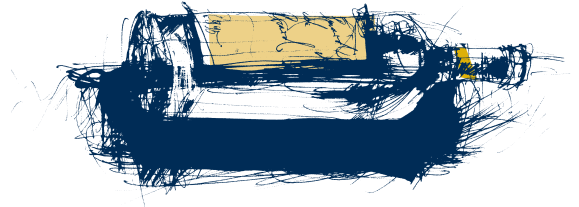


Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

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  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



klare Aromen und damit sensorische Schubladen pressen. Typische Rieslingfruchtaromen bewegen sich hier völlig im Hintergrund, es dominiert die salzig-rauchige Art, der pure Feuerstein. Am Gaumen haben wir es mit einem knochentrockenen und dadurch wiederum vor Spannung und Energie strotzenden Riesling zu tun, der gleichwohl charmant seine Runden zieht, aber vor allem Spannung aufbaut, in dem er sich in die Länge dehnt und kaum aushallen möchte. Erstmals hinten raus, im langen Nachhall, scheint dann eine Frucht in Form reifer Zitrone hindurch, erfrischt den Gaumen nach der geologischen Entdeckungsreise voller erdiger Aromen. Liebe Kunden. Das Pettenthal und der „rote Hang“ haben in der Welt der Weine magischen Klang: Eine atemberaubende Landschaft und ein Riesling, der mit dem Schiefer tanzt! Wer diese Emotion verkosten und in sie eintauchen möchte, dem können wir diesen Weltklasse-Riesling nur eindrücklich anempfehlen!