

## Pettenthal Riesling Großes Gewächs trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH030318

### Der magische Rote Hang mit seiner Paradelage

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, wer te 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 keinsten 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 2018: Dunkler Wein! Nicht nur



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



für Synästhetiker strahlt das Pettenthal eine dunkle Art aus, die sich gar nicht so leicht in klare Aromen definieren lässt. Sensorische Schubladen sind hier unangebracht. Das ist Riesling hors categorie! Diese zartrauchige, in der Jugend reduktive Art, die an gerösteten Sesam erinnert und von saftigen Pampelmusen begleitet wird, zieht uns direkt in den Bann. „Das Pettenthal muss leben von Eleganz und Präzision“, so definiert es H.O. Spanier. 2018 ist der Inbegriff von Präzision! Das spannende: Am Gaumen verweilen die typischen Rieslingfruchtaromen im Hintergrund. Die Salzigkeit und noble Würzigkeit des Weins fällt zunächst auf. Erst danach erscheinen am Gaumen dezent Anklänge von Blutorangen, Amalfizitronen und Ananas. Das ist ein vor Spannung und Energie strotzender Riesling, der gleichwohl charmant seine Runden zieht, aber vor allem Spannung aufbaut, in dem er sich in die Länge dehnt und kaum aushallen möchte. 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 roten Schiefer tanzt! Wer diese geologische Reise entdecken möchte, der sollte die Entwicklung dieses Giganten über die nächsten mindestens 10, eher 20 Jahre begleiten. Denn wie es Carolin treffend zusammenfasst: „Für uns ist Reife ein Reinigungsprozess: Die Aromen der Traube schmelzen ab und die Aromen der Lage, des Bodens und des Steins treten in den Vordergrund. Erst dann kommt unser genius loci - die Rheinterrasse und der Schieferboden des Roten Hangs - zu seiner eigentlichen

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.7 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN30

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003