

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: KRSAD333 33030



Rothenberg Riesling Großes Gewächs trocken

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

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH030418

Der legendäre Rothenberg! - 96 Punkte - Sascha Speicher, MeiningerVerlag

Rothenberg 2018: Der Primus inter pares des Roten Hangs

„So scharf wie ein Samurai Schwert“ – Stuart Pigott über Rothenberg 2016

„Ein sagenhafter Riesling“ – Stephan Reinhardt über Rothenberg 2016

„Bester trockener Riesling Deutschlands“ für Rothenberg GG Wurzelecht 2014! – Gault Millau 2016

„Rothenberg ist das beste Große Gewächs Deutschlands im Jahrgang 2013.“ – Wein-Plus.de

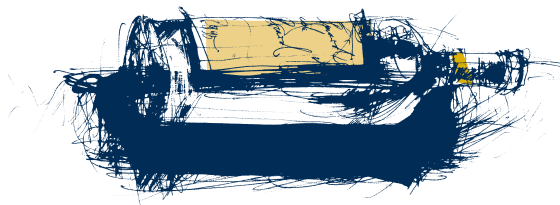
Der legendäre Rothenberg liegt am nördlichen Ende des berühmten Roten Hangs. Durch die steile Hanglage und die (Süd)ost-Ausrichtung profitieren die Trauben von der Morgensonne, die vom majestätisch dahingleitenden Rhein reflektiert wird, gleichwohl sorgt diese Exposition für eine gewisse Kühle. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in manchen Jahren bis lange in den November hinein gesund. Das Kühling-Gillotsche Gewann im Rothenberg thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück im Rothenberg und wird, ähnlich einem burgundischen Clos, durch eine stützende Steinmauer eingefasst. „Rot“henberg – Wahrlich, Nomen est Omen. Die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschiefrigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hineinfressen müssen. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, dazu gar wurzelecht, da sie noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gepflanzt wurden. Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass der Rothenberg in seiner Jugend eher unnahbar erscheint.

Die mittlerweile exakt 85 jährigen Reben im Rothenberg brachten 2018 einen grandiosen Riesling hervor.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

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



Er duftet nochmals intensiver als das bereits grenzgeniale Pettenthal, weitet dabei noch mehr intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis und der zartmineralischen Reduktion aus. Dabei wirkt das Bouquet von allen Weinen aus dem Roten Hang hier am feinsten gewebt, obwohl die Mineralität die gleiche schroffe Expressivität ausstrahlt. Fast schmerzhaft dicht ist dieser Wein gepackt, voll von Würzigkeit und tabakigen Noten am Gaumen. Es bedarf schon mehrerer Tage, um sich diesem Primus inter pares im jugendlichen Stadium anzunähern. Es ist die Mischung aus heller Frucht und dunkler Mineralität, die in eine griffiger Struktur gepackt ist und bei aller Komplexität und Tiefe stets Eleganz und Feinheit ausstrahlt, die uns am 2018er Rothenberg begeistert. Dabei schraubt sich der Wein mit Belüftung zu einem athletischen Wein empor, gewinnt mit jedem Tag der Öffnung an Dynamik. Allein schon die tagelange Entwicklung zeigt das große Potenzial dieses Weines auf. Dieser authentische, höchst individuelle Charakterdarsteller ist eine profunde Weinpersönlichkeit, braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man erlebt, wie sich seine komplexen Schichten langsam entblättern und entfalten. Mit Flaschenreife wird er, über mehrere Stunden dekantiert, mit einem einzigartigen, spektakulären Aromenfächer brillieren. Am Gaumen nimmt man in diesem Stadium allenfalls den zarten Geschmack von Pampelmusen und Ananas wahr. Erdige und würzige Noten sind dominierend in diesem dicht verwobenen Wein, einem Riesling-Solitär, der im Jahrgang 2018 unglaublich viel Charme und saftige Frucht besitzt.

Es sind vor allem die alten Reben, die ältesten, die hier scheinbar unbeeindruckt von Jahresverläufen tief im Gestein wurzeln und die Trauben bestens versorgen. Sie machen den Unterschied. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein, eben: „Liquid Earth“! Eine steinige Macht des rotschieferigen Bodens! Bei aller Kraft sanft getragen von einem grandiosen inneren Spannungsbogen. Ein atmosphärischer Riesling, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der alle Sinne streichelt und beispielhaft steht für eine neue Generation trockener deutscher Rieslinge. Ein Riesling-Solitär, nobel, souverän, Weltklasse pur. Ähnlich in seiner Stilistik einem grandiosen Montrachet, nur eben in den Rheinhessischen Breitengraden mit der dort idealen Rebsorte, dem Riesling bepflanzt und von den zu den ältesten Rebstöcken Deutschlands zählenden Trauben gewonnen.