

## Nackenheim Riesling trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH030818

### Unikat: Roter Schiefer

Der Nackenheimer Riesling stammt ausschließlich aus ersten Lagen. „Oben, wo es kühler ist und flacher wird, sind phantastische Weinberge, die Reben teilweise über 50 Jahre alt. Die kamen wunderbar über den warmen August,“ erklärt H.O. Spanier. Es ist die Besonderheit des Jahrgangs 2018, dass es tiefwurzelnder Reben bedurfte, um exzellente Weine wie diesen zu fertigen. Seine Charakteristik verdankt er noch mehr den speziellen und raren Böden, von denen er stammt. Sein Geheimnis ist der rote Schiefer. Dieser tritt in Rheinhessen hinter Oppenheim auf, erstreckt sich dort oberflächlich für einige Kilometer am berühmten Niersteiner Roten Hang entlang des Rheins und tritt dann in Nackenheim wieder unter die Erde. Der eisenhaltige Boden speichert die Sonnenwärme besonders gut und ist eine echte Rarität. Man findet ihn hierzulande nur an wenigen Orten. Stellenweise an der Mosel, an der Nahe (Frühlingsplätzchen), in der Pfalz lediglich in Hansjörgs Kernparzelle des Kastanienbuschs und im Modenbachtal und, in prominentester Erwähnung, am roten Hang in Rheinhessen! Und somit ist dieser Riesling immer der Rivale zum Niersteiner- Riesling (mit hohem Pettenthalanteil). Hier haben wir viel Rothenberg-Trauben im Glas. Das ergibt einen fülligeren, kraftvollen Rieslingtyp, der eine feine Würze und Feuersteinaromatik verströmt, die an frisch erleuchtete Streichhölzer erinnert. Am Gaumen ist der Nackenheimer Riesling kraftvoll und fruchtintensiv. Er ist rund und ausgewogen, besticht durch eine feine Cremigkeit, die in diesem jugendlichen Stadium wie Babyspeck erscheint. Diesen legt der Wein mit etwas Flaschenreife ab (unserer Erfahrung nach innerhalb der ersten 6-12 Monate). Dann bricht das Terroir dieses tabakigen Rieslings hervor. Das lange Hefelager und der Ausbau in großen und alten Stückfässern gibt ihm besondere Intensität und Tiefe. Es ist eine helle und gleichzeitig dunkle Art, eine Widersprüchlichkeit, die nur roter Schiefer so vereint. Dieses Jahr unser eindeutiger Favorit unter den Ortsweinen im Hause Kühling-Gillot! Schlichtweg genialer Stoff von höchster Güte. Das sieht auch der Gault Millau so und urteilt über diese Preis-Leistungs-Hits: „Die Ortsweine von Kühling-Gillot: Faszinierend, viel Wein für das Geld. Niveau eines



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	82 mg/l
Gesamtsäure	7.2 g/l	Analysedatum	17.04.2019

---

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)

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

<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: DEUTDE33HAN33

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