

Rothenberg Riesling Großes Gewächs

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot – Rheinhessen
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH030421

Rothenberg: wurzelecht! Der Primus inter pares am Roten Hang

99 Punkte für 2020: „Eine wahrhaft kaleidoskopische Nase mit tausend Schattierungen“ – Stuart Pigott (James Suckling) 98-100 Punkte für 2019: „A crime if you miss it!“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker’s Wine Advocate) 100 Punkte für 2018 – Gault&Millau „So scharf wie ein Samurai-Schwert“ – Stuart Pigott 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 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 dahinfließenden 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-Gillot’sche 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 – nomen est omen! Die Reben wachsen auf einem rotschiefrig-felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich hineinfressen müssen. Es sind sicherlich einige der ältesten Riesling-Rebstöcke Deutschlands, dazu wurzelecht, da sie noch vor den Schutzgesetzen gegen die Reblaus-Katastrophe in der ersten Hälfte des 20.



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Jahrhunderts gepflanzt wurden. Die uralten Rebstöcke mit ihrem minimalen Ertrag führen dazu, dass der Rothenberg in seiner Jugend, zumindest im Glas, eher unnahbar wirkt. Die mittlerweile über 85-jährigen Reben im Rothenberg stellen den Primus inter pares am Roten Hang! Beim Rothenberg wirkt jede Facette nochmals differenzierter und intensiver als beim Pettenthal. Da sind noch mehr bewusste Ecken und Kanten, an denen man immer wieder neue Charakterzüge dieses großen Rieslings entdecken kann. Die – pardon! – geile Nase des Riesling ist fulminant rauchig und dunkel – wenn man noch nie einen so großen Riesling im Glas hatte, weiß man gar nicht, wie heftig mineralisch diese Rebsorte riechen kann. Der Rothenberg ist dabei extrem anziehend und deutlich stoffiger als seine kleineren Geschwister vom Roten Hang. Es ist einfach ein Mehr an Mineralität und Tiefe, in punkto Qualität setzt er ohnehin die Messlatte für diesen Jahrgang nochmals höher, als wir das für möglich gehalten haben. Es ist diese Mehr an Mineralität und Tiefe, vor allem aber auch Eleganz, die diesen Wein ausmacht. Er verweilt in einer angenehm feinpolierten, fast marmornen Haptik und verströmt doch auch Würze, zeigt Kante, enorme Präsenz und einen in Wellen fast crescendierenden Nachhall. Mit Luft wird er zunehmend athletischer, gewinnt mit jedem Tag(!) an Dynamik. Schon diese über Tage anhaltende, ungeheuer energetische Entwicklung vermittelt einen präzisen Eindruck vom enormen Potenzial dieses Weins. Dieser authentische, höchst individuelle Charakterdarsteller ist eine ungeahnt komplexe Weinpersönlichkeit, braucht Zeit und Ruhe, Entspannung und Geduld, bis man ihn auf dem Zenit seiner Ausdrucksmöglichkeit erleben kann. Mit Flaschenreife brilliert er, über mehrere Stunden belüftet, mit einem einzigartigen, geradezu spektakulären Aromenspiel. 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 Mineralität, Petrol auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein: liquid earth! Die steinige Macht des rotschiefrigen Bodens! Bei aller Kraft von einem grandiosen inneren Spannungsbogen durchzogen. Ein atmosphärischer Riesling, ganz und gar ursprünglich und authentisch, der mit allen Sinnen erfasst werden will. Beispielhaft für eine neue Generation trockener deutscher Rieslinge. In seiner Stilistik einem grandiosen Montrachet ähnlich – nur eben aus dem Rheinhessischen, ein Riesling-Solitär, souverän, originär: Weltklasse!

Trinkempfehlung: Ab Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl ab 2029 bis 2047+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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