

— WEINGUT —

# PHILIPP KUHN

— PFALZ —

Philipp Kuhn



Deutschland

Pfalz



## 2015 Riesling Tradition QbA

### Weingut

Philipp Kuhn, der seine Lehre auf dem Weingut Knipser in Laumersheim absolvierte, ist noch ein echter Geheimtipp in Sachen Weiß- und Rotweine aus der Pfalz. Kuhn weiß genau, was er will. Die Messlatte für seine eigenen Weine hat er hoch gelegt. Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und der Most in den Gärtanks bei einer Temperatur von durchschnittlich 17 bis 18 Grad Celsius vergoren. Die Rotweinmoste liegen bis zu drei Wochen offen auf der Maische, bevor die höherwertigen Partien mindestens 15 Monate lang in Barriquefässern lagern. Bereits 1996 konnte er sich mit einem seiner Rieslinge beim „Deutschen Rieslingpreis“ im Finale qualifizieren. Inzwischen hat er die Qualität seiner gesamten Palette so weit hochfahren können, dass der VDP ihn als „Spitzentalent“ in seine Reihen aufgenommen hat. 2008 wurde Kuhn von der Redaktion der Weinwelt zum Newcomer des Jahres nominiert. Uns haben seine Weine ab der ersten Verkostung begeistert, ihre eigene Persönlichkeit und die eindeutige Handschrift eines Winzers, der die nächsten Jahre noch mehr für Furore sorgen wird.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.90 g/l
<b>Säure:</b>	7.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Riesling

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Helle Reflexe, Duft nach frisch gemähter Wiese und exotischen Früchten, schönes Säurespiel und herrlich süffig

### Passt gut zu

Spargelsalat, Matjes mit Fenchel

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Ein frischer "Pfälzer" wie er sein soll: Der Riesling von Jungstar Phillip Kuhn ist spritzig, fruchtig, mit schöner Säure und guter Tiefe. Ideal zur Vesper oder als Aperitif.