



SAUMAGEN RIESLING GG

-  **Philipp Kuhn**
-  **Deutschland**  
Pfalz
-  **trocken**
-  **100% Riesling**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Rieslingtrauben der Großen Gewächs Lagen werden nach einer Mazerationzeit von ca. 12 Std. schonend gepresst und der Most spontan vergoren. Der Wein bleibt bis kurz vor der Abfüllung auf der Hefe. Ausgebaut wird der Wein Edeltahltank. Ein Klassisch, feinfruchtiger mit feiner Säure ausgestatteter Pfalz-riesling aus sehr spät gelesenen Trauben.

Der Saumagen ist eine der bekanntesten Riesling Lagen der Welt. Das Terroir ist eine spektakuläre Mischung aus weißem und rotem Boden, sprich Terra Fusca im Oberboden und massiver Kalksteinfels im Unterboden. Sonnendurchfluteter Südosthang am Fuße des Pfälzer Waldes. Die Lage liegt am Fuße der Haardt – des parallel zum Rhein liegenden Gebirgszugs am Ostrand des Pfälzer Waldes – auf einer Höhe zwischen 160 und 200 Meter über NN.

Ein hochmineralischer, gelbfleischiger und präziser Riesling aus einer Pfälzer Kultlage. Der Geschmack und die Aromen sind so charaktervoll wie der Boden auf dem die Reben stehen. Kraftvoller, salziger Riesling mit mineralischer Struktur, dennoch finessenreich mit intensiven Düften nach Weinbergspfirsich, Aprikose, süßer Melone und Mango hinterlegt von der typischen Kräuterwürze der Saumagenrieslinge. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße. Die Säure präsent und dennoch perfekt eingebunden, sehr aromatisch, dicht und intensiv und trotzdem total verspielt.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

|       |      |
|-------|------|
| Farbe | Weiß |
|-------|------|

ARTIKELDATEN

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l |
| Verschluss               | Naturkorken |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-022  |

ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.5 %Vol |
| Säure         | 7.1 g/L   |
| Restzucker    | 1.5 g/L   |

INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutatenliste                   | Trauben <sup>1</sup> , Säureregulator: Weinsäure; Konservierungsstoff: SULFITE.<br><sup>1</sup> aus ökologischer Landwirtschaft |
| Energiegehalt                  | 331 kJ / 79 kcal                                                                                                                |
| Kohlenhydrate                  | 1.4 g                                                                                                                           |
| Zuckergehalt                   | 0.0 g                                                                                                                           |
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene                                                             |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                                                                                 |
| Inverkehrbringer               | Weingut Philipp Kuhn<br>67229 Laumersheim<br>DE                                                                                 |

## PRODUZENTEN-INFO

Bereits 1994 hat Philipp Kuhn das elterliche Weingut komplett übernommen. Durch etliche Platzierung und Siege beim „Deutschen Rotweinpreis“ hat er sich schnell einen Namen für Top-Rotweine gemacht. Dies brachte ihm auch 2009 bei Vinum den Ehrentitel „Roter Riese“ ein. Seine Rotweine sind dicht und hoch konzentriert; ihre Langlebigkeit bewundernswert. Seine Weissweine präsentieren sich fruchtig und feinmineralisch.