



KUHLING-GOLD

2007

PLETTENTHAL

GEWÜRZTRAMINER  
TROCKENBEERENAUSLESE

VDP



An den Rothenberg südlich anschließend liegt die Lage Pettenthal. Eigentlich gehen die beiden Lagen als Teil des Roten Hangs ineinander über, so dass Ausrichtung, Hangneigung und Bodenzusammensetzung fast identisch sind. Aller Voraussicht nach rührt der Name Pettenthal aus der Zeit, als die Weinberge noch in kirchlichem Besitz waren (Paters Tal = Tal der Mönche). Auch hier dominiert der rote Schieferthon und rote Sandstein, das berühmte „Rotliegende“.

Unsere Parzelle im Pettenthal ist mit mehr als 70% Neigung die steilste Weinbergparzelle Rheinhessens. Zudem tritt das Felsband, das sich durch den gesamten Roten Hang zieht, hier am ausgeprägtesten an die Oberfläche. Die Humusschicht ist extrem dünn und Nährstoff für die Rebe nur tief im steinigen Boden zu finden. Mechanische Bewirtschaftung ist gänzlich unmöglich. Hier kann nur von Hand gearbeitet werden.

Die Gewürztraminer-Rebstöcke, die in unserem Pettenthal stehen, sind vor langer Zeit gepflanzt worden. Natürlich haben wir uns manchmal überlegt, sie durch Riesling zu ersetzen. Aber was der Gewürztraminer mit fortschreitendem Alter der Reben auf die Flasche bringt, ist einfach phänomenal. Und in einem so großen Jahr wie 2007, wo wir aus dem Gewürztraminer eine Trockenbeerenauslese am Stock ernten konnten, zeigt er alles, was ihn so berühmt gemacht hat: eine sagenhaft opulente Exotik, den feinen Duft nach Rosenöl gepaart mit der Frische der Lychee-Frucht, im Mund sogar zarte Anklänge an Schokolade. Unsere TBA ist reiner Nektar: dunkelgolden, ölig, viskos, mit einem herrlichen Säurespiel, das die ausladende Süße im Zaum hält und wie ein Rubens-Gemälde einrahmt.

Die Gewürztraminer Trockenbeerenauslese passt perfekt zu gereiftem Blauschimmelkäse oder einem Schokoladendessert.