

# LUITMAR 2016

## WEINGUT PHILIPP KUHN



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
mittleres bis dunkles Rubinrot  
-



**Intensität**  
**Komplexität**

mittel -  
mittel +



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Mineralität**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Harmonie**  
**Typizität**  
**Bewertung**  
**Trinktemperatur**  
**Trinken bis**

harmonisch  
  
sehr gut  
12 bis 14 °C  
2028



**ANBAUGEBIET:** PFALZ, DEUTSCHLAND

**REBSORTE:** CABERNET SAUVIGNON,  
BLAUFRÄNKISCH, SANKT LAURENT, SANGIOVESE

**WEINTYP:** INTENSIV-KRAFTVOLL

**PREIS:** 23,90 €

**AROMEN:**  
BROMBEERE ◀  
SÜSSKIRSCHEN ◀  
JOHANNISSBEERE (SCHWARZ) ◀  
ZIMT ◀  
TABAK ◀  
RAUCHIG (HOLZ) ◀  
VANILLE ◀  
SCHOKOLADE ◀

geschmortes Fleisch, Hartkäse



# WINZER

"Man muss seine Weinberge erst begreifen, um gute Weine zu machen."

Mit dieser Devise erzeugt Philipp Kuhn seit 1992 Vorreiterweine für die Pfalz und Laumersheim. Stück für Stück wurden die Rebflächen auf inzwischen 21 ha vergrößert und mit 50% weißen und 50% roten Rebsorten bestockt. Edelsüße Weine finden Sie hier nur sehr selten. Neben den herrlich strukturierten Rieslingen, die sowohl als Gutsrieslingqualitäten wie auch als Große Gewächse überzeugen, produziert Philipp Kuhn neben großen Spätburgundern, die regelmäßig zu den besten Deutschlands gezählt werden auch spannende rote Cuvées. "Luitmar" und "Mano Negra" sind sowohl kompakt als auch vielschichtig und sehr gute Essensbegleiter. Seine roten Topweine lagern alle mindestens 20 Monate in neuen Barriques.