

# SPÄTBURGUNDER FRÜHENBERG 2019

BIO



Kühn, Peter Jakob, Rheingau

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2039  
14 bis 16°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

Biolog. Säureabbau

Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Parker Wine Advocate

93/100

# WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

## pionierhafte Terroir-Rieslinge mit langem Atem

Das Weingut Peter Jakob Kühn macht keine lauten Weine: Die Rieslinge sind klar und geerdet, von feiner Mineralität durchzogen, früh zugänglich und über Jahre haltbar. Auffällig ist, wie geschlossen die Kollektion wirkt, von den Gutsweinen bis zu den großen Lagen. Hinter dem Traditionsbetrieb in Oestrich-Winkel steht eine Familie, die seit über 230 Jahren Wein macht, heute in zehnter Generation. Bereits Anfang der 1990er begann Peter Jakob Kühn biodynamisch zu arbeiten. 2012 übergab er an Sohn Peter Bernhard und dessen Frau Viktoria, die ebenso terroirorientiert und mit ruhiger Hand weiterarbeiten. Dazu ein faires Preis-Genuss-Verhältnis!



Anfang der 1990er Jahre fing Peter Jakob Kühn an, seine Weinberge im Rheingau biodynamisch zu bewirtschaften. Dafür wurde er damals noch belächelt. Heute gilt das Familiengut in Oestrich-Winkel als eine der prägenden Adressen für deutschen Riesling. Seit über 230 Jahren ist der Betrieb in Familienhand, inzwischen in zehnter Generation. Den entscheidenden Wandel leitete Peter Jakob mit der Übernahme 1978 ein, konsequent ausgerichtet auf Qualität und auf den Boden, der hier die zentrale Rolle spielt. 2002 folgte die Aufnahme in den VDP, 2004 die Demeter-Zertifizierung. Mit dem Jahrgang 2012 übergab er an seinen Sohn Peter Bernhard und dessen Frau Viktoria, die das Gut seither führen und den eingeschlagenen Weg eher noch genauer verfolgen. Knapp 23 Hektar Reben stehen fast vollständig im Riesling, ein kleiner Teil im Spätburgunder. 2016 wurde Peter Jakob für sein Lebenswerk mit der Falstaff Wein Trophy geehrt.

## Die Weine

Den Einstieg ins Portfolio bildet **Jacobus**, der Guts-Riesling, der schon die typische Handschrift des Hauses trägt und zeigt, wie kühle Leichtigkeit im Riesling gelingt, ohne dünn zu wirken. Eine Stufe höher setzt **Quarzit** an, der Ortswein aus Oestrich, getragen von feiner Mineralität und klarem Zug. Mehr Druck und Würze bringt **Hallgarten Alte Reben** mit, ebenfalls ein Ortswein, dessen alte Reben man im Glas spürt. Kühl und präzise bleibt die Linie auch beim Schaumwein.

Bei den Winzersekten entsteht der **Blanc de Blancs** aus Weißburgunder und Riesling und wirkt straff und animierend. Etwas breiter und cremiger gibt sich der **Blanc de Noirs**, der aus Spätburgunder bereitet wird.

Mit den Lagen wird es ernster. **Klosterberg** und **Hendelberg**, beides Erste Lagen, gewinnen an Länge und Struktur, behalten aber die gradlinige Klarheit des Hauses. Eine Liga höher stehen die Großen Gewächse. **Doosberg** gibt sich kühl und zurückhaltend und braucht etwas Zeit, um sich zu öffnen. Präsender und spannungsreicher zeigt sich **St. Nikolaus**. Beide tragen ein beachtliches Reifepotenzial in sich. Eine eigene Geschichte erzählt der **Spätburgunder Frühenberg**. Peter Bernhard hat im Burgund gearbeitet, und das merkt man, in der Zugänglichkeit ebenso wie der feinen Holznote. Zum Schluss die süße Seite, die in Deutschland selten so leichtfüßig gerät: **Lenchen** gibt es gleich zweimal, als feingliedrig, animierenden Kabinett und als Auslese, die extraktreich und doch filigran bleibt.

## Warum Weingut Peter Jakob Kühn?

Kühn macht keine lauten Weine. Vater und Sohn arbeiten ruhig und genau, nah am Weinberg, und überlassen den Rest dem Boden und der Zeit. Was dabei herauskommt, ist eine ungewöhnlich geschlossene Kollektion. Schon der Guts-Riesling macht Freude, und die Linie zieht sich stimmig bis zu den Großen Gewächsen und den süßen Weinen durch. Dazu kommt ein faires Preisniveau, das für diese Qualität selten geworden ist. Wir führen die Weine, weil sie Jahr für Jahr verlässlich überzeugen, ohne sich anzubiedern.

## Weinberg und Keller

Im Weinberg arbeitet Kühn seit über dreißig Jahren naturnah, seit 2004 vollständig biodynamisch und nach Demeter zertifiziert. Im Mittelpunkt steht der Boden, der so lebendig wie möglich gehalten wird: Kompost, Kräuterpräparate und eine vielfältige Begrünung ersetzen chemische Keulen, Vielfalt zwischen den Reben ist gewollt. Geerntet wird von Hand. Im Keller bleiben die Eingriffe überschaubar: Die Trauben werden schonend und langsam gepresst, alle Weine vergären spontan mit ihren eigenen Hefen, ohne Reinzuchthefen und ohne Schönung. Die trockenen Weine reifen lange im großen Holzfass, der Guts-Riesling teils im Stahl, die süßen Weine allesamt im Edelstahltank. Vor allem aber gibt Peter Bernhard ihnen Zeit. Guts- und Ortsweine bleiben rund ein Jahr im Keller, die Lagenweine bis zu drei Jahre, bevor sie verkauft werden. Diese Ruhe schmeckt man. Die Weine wirken klar und geerdet und zugleich lebendig, früh zugänglich und doch über Jahre haltbar.

<b>Winzer</b>	Peter Bernhard Kühn
<b>Ort</b>	Oestrich
<b>Weinberg</b>	biodynamisch
<b>Keller</b>	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen Holzfässern, Edelstahl tanks
<b>Größe</b>	22,9 Hektar ; 120.000 Flaschen