

KÜHN, PETER JAKOB, RHEINGAU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020



GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
Riesling

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter



KÜHN, PETER JAKOB

Das Weingut Peter Jakob Kühn in Oestrich-Winkel im Rheingau ist ein Familienbetrieb in mittlerweile zehnter Generation. Das Gut ist bereits seit über 230 Jahren in Familienbesitz. Angestaubt und traditionell ist hier jedoch wenig. Denn Peter Jakob Kühn gehört seit Jahren zu den innovativsten Winzern Deutschlands. Den Schritt in Richtung Qualität von Grund auf (und ja, der Boden spielt hier auch eine zentrale Rolle) erfolgte schon ab der Übernahme 1978. Die nächsten Meilensteine waren die Aufnahme in den VDP im Jahr 2002 sowie die Demeter-Zertifizierung 2004. Und zuletzt die Übergabe an Sohn Peter Bernhard und seine Frau Viktoria, die mit dem Jahrgang 2012 die Geschicke übernommen haben. Der eigene, konsequente Weg hat das Weingut über all die Jahre zur Spitze des deutschen Rheingau-Rieslings gebracht. 2016 wurde Peter Jakob Kühn im Rahmen der Falstaff Wein Trophy für sein Lebenswerk geehrt.

Warum wir die Weine von Peter Jakob Kühn im Sortiment haben

Die Weine der Familie Kühn sind spannungsreiche und hochklassige Unikate zu äußerst fairen Preisen. Die ruhige und bedachte Art von Vater und Sohn bildet nahezu eine Einheit mit dem Weinberg als solchem. Sie wollen einen Wein schaffen, der die Menschen berührt und schaffen das mit einer unaufgeregten Bodenständigkeit, die die Weine für sich sprechen lässt. Diese Verknüpfung von kreislauforientierter Philosophie, intuitiver Umsetzung und gelebtem Wissen aus Generationen bringt gradlinige und mineralische Weine hervor, die bereits in der Basis mit dem Jacobus sehr viel Freude bereiten und bis hin zu den Großen Gewächsen und auch den restsüßen Weinen ein durch und durch stimmiges Sortiment darstellen. Es sind Weine, die uns bereits seit vielen Jahren mit jedem neuen Jahrgang wieder begeistern und deren Langlebigkeit und Ausdrucksstärke einzigartig ist.

Die Weine

Der Riesling ist beim Weingut Peter Jakob Kühn mit 95 % und damit 19 von 20 Hektar der Rebfläche die dominierende Rebsorte. Den „Einstieg“ bei den trockenen Weinen bildet der VDP.Gutswein Jacobus. Schon dieser trägt zu 100 % die Handschrift des Weinguts und ist somit eine tolle Möglichkeit, die Stilistik des Weinguts kennenzulernen. Die eigene Interpretation des Rheingau Riesling wartet mit Eleganz und Intensität, Frucht und Würze auf. Der Name ist dabei eine Hommage an den Gründer Jacobus und zeigt, dass bei Peter Jakob Kühn respektvoll mit dem Wissen der Vorfahren und der Herkunft gegenüber agiert und so die Lebendigkeit von Generationen über die Reben in die Weine transportiert wird. Wenn Sie jetzt schon Lust haben, die Weine zu probieren, dann ist das ein guter Start, denn dieser Wein ist bereits jetzt sehr zugänglich.

Es folgen die beiden VDP.Ortsweine Quarzit und Hallgarten Alte Reben, herrliche Vertreter mit Länge, Würze und einem ganz eigenen Charme. Gefolgt von den VDP.Ersten Lagen Klosterberg und Hendelberg. Die trockenen Weine sind von einer gradlinigen, mineralischen Klarheit. Die feine, animierende Säurestruktur begeistert vor allem beim Rheinschiefer. Die drei trockenen Spitzenweine "Doosberg", "St. Nikolaus" und Hendelberg wirken insgesamt erdiger und sind perfekte Abbilder ihres Terroirs.

Eine weitere Ergänzung, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten, ist der kleine, aber wirklich sehr feine Anteil an Spätburgunder. Peter Bernhard Kühn hat eine Zeit lang im Burgund gearbeitet und schafft so auch hier ausdrucksstarke Weine mit Zugänglichkeit, Herkunftscharakter und Reifepotenzial.

Und: Peter Jakob Kühn kann auch süß! Seine Kabinettweine und Spätlesen, aber vor allem auch die reintönigen Auslesen sind extraktreich und doch filigran zugleich, wie man es in Deutschland nur selten findet!

Weinberg & Keller

Peter Jakob Kühn verfolgt bereits seit dem Anfang der 1990er Jahre die naturnahe Bewirtschaftung und war damit ein echter Vorreiter. Für seinen anthroposophischen Weg nach Rudolf Steiner wurde er oft belächelt und zum Teil auch kritisiert. Doch er ließ sich davon nicht beirren. Seit 2004 arbeitet er komplett biodynamisch und ist auch nach Demeter zertifiziert. Biodynamie bedeutet hier vor allem, mit der Natur zusammenzuarbeiten, Wegbegleiter für die Reben zu sein und mit ihnen eine Einheit zu bilden. Aufmerksam, emphatisch und bewusst – das ist die Leitlinie des Weinguts. Diese Nähe zu seinen Trauben und die ehrlichen und konsequenten Grundlinien haben ihn langfristig zum Erfolg geführt. Peter Bernhard und Viktoria Kühn führen diesen Weg konsequent, teilweise sogar noch detaillierter weiter.

Mit diesem Einfühlungsvermögen werden in jedem Jahr die nach den wechselnden Bedingungen notwendigen Entscheidungen getroffen. Ausgangspunkt ist der Boden, der so lebendig wie möglich gehalten wird, um so die Herkunft schmeckbar zu machen. Dabei wird beim Weingut Peter Jakob Kühn nur sehr behutsam in den Naturhaushalt eingegriffen und so die Arbeit der Reben unterstützt. Es wird natürlicher Kompost als Nährstoffausgleich ausgebracht, außerdem Tee und Kräuterpräparate eingesetzt und eine vielfältige Begrünung kultiviert. So schaffen sie Biodiversität und erkennen das Ökosystem als Ganzes an.