

Biomarkt-Weinliste Deutschland ¹

Rheingau / Weingut Peter Jakob Kühn, VDP

Mit der Listung der Weine von Peter Jakob Kühn erweitern wir mit Vergnügen unser Sortiment an absoluten Spitzenweinen aus Bioanbau. Das Weingut gehört im Rheingau sicherlich zu den Top 5 und ist eines der besten Güter Deutschlands.

Das Weingut befindet sich seit 1786 in der 11. Generation in Familienbesitz. Peter Jakob Kühn ist heute für Weinberge und Keller verantwortlich. Heute bewirtschaftet die Familie Kühn etwa 15 Hektar Weinberge, die mit Riesling (ca. 83%) und Spätburgunder (ca. 17%) bepflanzt sind. Die Weinberge gehören der Familie oder sind von Verwandten gepachtet. Auf diese Weise sind auch einige Weinberge, die im Zuge von Erbteilungen vom Stammgut getrennt worden waren, nun wieder in der Hand einer Familie. Es sind sowohl junge als auch alte Weinberge, deren Stöcke bis zu etwa 60 Jahre alt sind. Die Böden bestehen vorwiegend aus Lehm, der mit Quarzit, Kies und Tonadern durchmischt ist.

Die Reben werden nach den Prinzipien des Ökologischen Weinanbaus geschützt und mit biodynamischen Methoden unterstützt. Die Böden der Weinberge werden mit selbst erzeugtem Kompost aus Rindermist versorgt. Zur Stärkung der Reben werden Tees aus Brennessel, Kamille und Ackerschachtelhalm gekocht und ausgebracht. Im Spätsommer werden verschiedene Blumen-, Gräser- und Kräutersamen eingesät. Sie speichern während ihres Wachstums die Mineralien, die die Reben im Winter nicht aufnehmen können. Im Frühjahr, wenn die Vegetationszeit beginnt, pflügen die Kühns die Pflanzen um und führen so die gespeicherten Wirkstoffe dem Ernährungskreislauf ihren Reben zurück.

Peter Jakob Kühn ist ein Winzer, der es liebt zu experimentieren. Mit größtem Einsatz und Schaffenskraft tut er alles, um die Trauben sorgfältig zu selektieren und schonend zu pressen. Die Gärung erfolgt spontan - das heißt mit den auf den Beerenhäuten vorhandenen natürlichen Hefen. Die Riesling-Weine reifen in Edelstahl tanks und in großen Holzfässern. Einige vergären und lagern mit der Beerenhaut „auf der Maische“ und werden erst im Spätjahr nach längerer Reifezeit abgefüllt. Die Spätburgunder-Trauben werden nach einer etwa 15-20 tägigen Maischegärzeit abgepresst. Dann reifen sie für 12 Monate in kleinen Barriques (225 Liter-Eichenfässer). So entstehen sehr komplexe Rotweine mit einer Harmonie von Fruchtaromen und weichen Tanninen.

Die Philosophie des Weingut besteht in dem Streben nach Qualität und wird geleitet von dem Wunsch, die Bedürfnisse der Natur zu erkennen. Alles, was im Weinberg und im Keller getan wird, dient dazu zu spüren, was die Natur bereit ist zu geben. Wenn am Ende eines Jahres der Wein diesen Einklang widerspiegelt, dann gibt es nichts Schöneres, als Winzer zu sein! Die Kühns widmen sich sehr beharrlich weiter diesem Ziel (Johnson***→*****/www.weingutpjkuehn.de).

Biomarkt-Weinliste Deutschland ²

Rheingau Riesling trocken – vibrierende Klarheit und Mineralität weiß	€ 6,99
Qualitätswein	(Normalpreis € 8,60)
Quarzit Riesling trocken – kraftvoll, dicht und vielschichtig	weiß € 10,99
**Spätlese	(Normalpreis € 13,90)
Kühn R Riesling trocken – ausdrucksstarker Klassewein	weiß € 16,99
**Spätlese	(Normalpreis € 20,60)
Spätburgunder Rotwein trocken – feine Cassisnote, samtig	rot € 9,99
Qualitätswein	(Normalpreis € 10,70)