

## Kennen Sie den schon?

### Das Landgeflecht

Der aus der Lage Oestrich Doosberg stammende kraftvolle Riesling spiegelt mit seiner konzentriert mineralischen Struktur den Boden wider, auf dem er gewachsen ist.

Seine cremige Textur und der kräutrig-würzige Geschmack sind hervorragende Begleiter für herbstlich-kraftige Fleischgerichte. Besonders gut unterstreicht das Landgeflecht Gerichte mit kräutrigen Aromen, wie ein klassisches Gulasch mit Karotten, frischen Pilzen, Rosmarin und Thymian.

Das Rezept finden Sie unter [www.weingutpjkuehn.de/aktuelles](http://www.weingutpjkuehn.de/aktuelles).



### Weingut Peter Jakob Kühn

Mühlstraße 70  
65375 Oestrich/Rheingau  
Fon +49 (0) 67 23 / 22 99  
[info@weingutpjkuehn.de](mailto:info@weingutpjkuehn.de)

Öffnungszeiten:  
Mo – Fr 9.00 – 17.00 Uhr  
Sa 11.00 – 17.00 Uhr  
[www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de)



**Die Tops of the Top im Advent**  
26. und 27. November 2011  
(1. Advent) von 11:00 bis 21:00 Uhr  
Lassen Sie sich von uns auf die Adventszeit einstimmen und seien Sie als Premièrergast bei der Vorstellung der großen Lagen-Rieslinge und Spätburgunder-Spitze dabei.  
Auf dem Weg „zurück zum Ursprung“ erwartet Sie der spannende 2009 „Amphoren Riesling“;  
Unser Gastronomiepartner „Die Hofköche“ kocht mit überwiegend biologischen Zutaten für Sie.  
Neugierig geworden? Dann kommen Sie zum Probieren und Genießen ins Weingut!

**Sternenlicht 2011**



- alles rund um die Weinlese
- was Sie beim „Sternenlicht“ bei uns erwartet
- warum an Weihnachten „aller guten Dinge“ drei“ sind

Die Weineshelfer bei  
strahlendem  
Sonnenschein an  
unserem Nützlingshotel

**In dieser „Neues vom Wein“-Post lesen Sie:**



## Und, wie war die Weinlese 2011?

### So früh wie erwartet? Besser als erhofft?

Wie haben Sie die Weinlese in diesem Jahr erlebt?

Welche Herausforderungen gab es?

**Peter Jakob:** Die Weinlese war ein Wechselbad der Gefühle. Die unbeständige Witterung im August hat uns im frühen September die „Parole Erntesicherung“ ausgeben lassen.

**Peter Bernhard:** Das stimmt, am Anfang waren wir sehr in Sorge und haben im Eiltempo etwa ein Drittel der Ernte eingebracht. Aber dann hat sich das Wetter gedreht und es wurde strahlend schön. Wir haben eine richtige Vollbremsung hingelegt. Die Situation hat sich beruhigt und wir mussten nicht mehr reagieren, sondern konnten anfangen zu taktieren.

Wie war dann der weitere Verlauf?

**Peter Jakob:** Wir konnten in Ruhe selektieren und den Lohn für unsere aufwendige Traubenzonen-Entblätterung im Sommer ernten. Die Handleser hatten durch diese perfekte Vorbereitung eine hohe Schlagkraft: Der Qualitätszustand der Trauben ließ sich auf einen Blick erfassen und die Leser mussten nicht in den Blättern „rumwühlen“. Im Laufe der folgenden drei Wochen sind die mit Botrytis befallenen Beeren eingetrocknet und haben die Basis für edelsüße Weine der Superlative gelegt. Das war die Kür.

**Peter Bernhard:** Man darf nicht vergessen, dass wir insgesamt eine gute Basisqualität hatten – ein prima Grundstock. Die Blüte im Frühjahr war sehr früh, der Vegetationszeitraum bis Anfang September ausreichend lang. Der frühe Erntetermin war also kein Nachteil, die Traubenreife stimmte eben.

Wie sieht es mit der Erntemenge aus?

**Peter Jakob:** Seit Jahren zum ersten Mal wieder zufriedenstellend.

## Newsletter

### Neues aus Ihrem Bio-Weingut

Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Wissenswertes rund um Wein, Vegetation und Weingut erfahren Sie bis zu viermal im Jahr in unserem Newsletter.

[www.weingutpjkuehn.de/newsletter](http://www.weingutpjkuehn.de/newsletter) oder hier mit dem Smartphone abschnappen.



## Weinliste Herbst 2011

### Riesling Trocken

				EURO
3.	☞☞ 2010 Quarzit	Qualitätswein	750 ml	14,70
4.	☞☞ 2010 Hallgarten, Hendelberg	Qualitätswein	750 ml	16,40
5.	☞☞ 2010 Landgeflecht	Qualitätswein	750 ml	19,00
6.	☞☞☞ 2010 Mittelheim St. Nikolaus	Qualitätswein	750 ml	26,00
7.	☞☞☞ 2010 Oestrich Doosberg	Qualitätswein	750 ml	28,00
8.	☞☞☞☞ 2010 Schlehdorn	Qualitätswein	750 ml	75,00
9.	2009 Amphore	Tafelwein	750 ml	45,00

### Riesling fruchtsüß

12.	2009 Lenchen	Spätlese	750 ml	18,30
13.	2010 Lenchen	Auslese	375 ml	25,30
14.	2010 Lenchen	Beerenauslese	375 ml	65,30

### Spätburgunder

15.	2010 Weißherbst	Qualitätswein	750 ml	8,70
16.	2010 Rotwein	Qualitätswein	750 ml	11,70
17.	2009 Rotwein Kreuz - im Barrique gereift - Qualitätswein trocken		750 ml	29,70

### Sekte – traditionell in der Flasche vergoren

18.	2007 Riesling Brut (ohne Bio-Auslobung) Flaschengärung		750 ml	13,30
19.	2007 Spätburgunder Rosé Brut (ohne Bio-Auslobung) Flaschengärung		750 ml	13,30

### Etwas Geistreiches

20.	Riesling Weinbrand XO – im Holzfass gereift		500 ml	19,90
-----	---	--	--------	-------

## Weihnachten 2011

### Weihnachtspäsent – „Aller guten Dinge sind drei“

Geschenckpackung mit

- 1 Flasche Hallgarten Hendelberg Riesling trocken
- 1 Flasche Spätburgunder Rotwein trocken
- 1 Flasche Riesling Sekt brut
- hochwertige Grußkarte mit Ihrem persönlichen Text
- kostenloser Versand

45,00 €

### Weihnachtspäsent – „Die Fässer“

Geschenckpackung mit

- 1 Flasche Mittelheim St. Nikolaus Riesling trocken
- 1 Flasche Spätburgunder Rotwein „Kreuz“
- hochwertige Grußkarte mit Ihrem persönlichen Text
- kostenloser Versand

59,50 €

Gerne stellen wir Ihr Weihnachtspäsent nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen und versenden an Ihre Adressliste.

## Versandkostenfreie Lieferung

Ganz bequem können Sie auch online durch unser Sortiment stöbern und unsere Weine erwerben. Wir versenden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei. Und das in der Regel innerhalb von 3 Werktagen. Oder bestellen Sie telefonisch unter: **0 67 23 / 22 99**