PETER JAKOB KÜHN
Weingut

Weingut Peter Jakob Kühn

Oestrich / Rheingau

Jahrgangsbericht 2019

Das Gefühl, wenn man am Ende einer Weinlese steht, und nach vier Wochen im Dauerlauf gerade die letzten Trauben gelesen hat, ist nur schwer in Worte zu fassen.
Es war eine Lese, die zunächst ganz unscheinbar, verlockend und spielerisch zu werden schien, die dann aber mit jedem Tag ein Stückchen mehr von ihrem wahren Charakter offenbarte und zur echten Herausforderung wurde.
Eine Lese, die bei malerischer, spätsommerlicher Wetterlage am 13. September begonnen hat, als wir die ersten Trauben für unsere Sektgrundweine und danach für die Spätburgunder Rotweine nach Hause holten.
Eine Lese, die Anfang Oktober - ironischer Weise durch das Tiefdruckgebiet „Peter“ - einigen Regen einstecken musste.
Eine Lese, die in Sachen Sorgfalt und Selektionsintensität höchste Ansprüche gestellt hat, die unsere Ausdauer und Willenskraft gefordert hat.

In vielen Herbstberichten geht es gerne um die romantische Magie, die während der Weinlese entsteht. Doch dieses Jahr war wenig Platz für Herbstromantik. Der wahre Kern der Schönheit und die echte Romantik des Jahrgangs 2019 liegt für mich darin, dass die Herausforderung so schwierig, dass der Aufwand so enorm war. Mit dieser Aufgabe sind wir zusammengewachsen. Die Schönheit war verschlossen und musste erst mit großem Einsatz und viel Sorgfalt erkämpft werden.

So ist 2019 ein brillanter Jahrgang geworden. Kristallin und tiefgründig, voller Spannkraft und lebendiger Vibration. Wir freuen uns schon jetzt sehr darauf, die Weine bald mit Ihnen zu probieren.

Doch nur die romantischen Szenen der Lese zu zeichnen, wäre den Menschen nicht gerecht geworden, die diese Qualität und Klarheit, die diesen Sieg mit uns gemeinsam erkämpft haben. Ein Sieg, der uns stolz macht – ein Spiel, das uns alles abverlangt hat, und auf das wir jetzt mit großem Spaß zurückblicken können, denn wir haben wieder alles gegeben.

Weingut Peter Jakob Kühn | Mühlstraße 70 | D-65375 Oestrich/Rheingau | DE-ÖKO-003
Fon +49 (0) 67 23 / 22 99 | info@weingutpjkuehn.de | **www.weingutpjkuehn.de**
IBAN: 335 109 150 000 202 708 96 | BIC: GENODE 51 R GG

Austrieb und Blüte

Der Austrieb der Reben war Mitte April und wieder relativ früh, doch da der Mai ziemlich kühl war, verlief die weitere Entwicklung eher langsam. Um den 10. Juni begann die Blüte der Reben. Im Vergleich zum Rekordjahr 2018 etwa drei Wochen später, gemessen am langjährigen Mittel aber immer noch eine Woche früher als im Durchschnitt.
Ähnlich wie 2018 konnten wir wieder eine feine natürliche Verrieselung sehen. Die Rebe stößt hierbei einzelne Beeren ab, wodurch die Struktur der Traube luftiger und lockerer wird, was für ein gesundes Wachstum und eine gute Reife wichtig ist.
Diesen Effekt unterstützen wir durch zeitlich genau getimte Entblätterung der Laubwand im Bereich der Trauben. Wir sorgen damit für einen leichten Stressimpuls, der die Verrieselung verstärkt.
Mitte April haben wir unsere Begrünung mit über 40 verschiedenen Blumen und Kräutern in jeder zweiten Zeile unserer Weinberge ausgesät, um die Vielfalt der Flora und Fauna im Weinberg zu fördern und ein Artenreiches Leben in unseren Böden aufzubauen und zu erhalten. Zum Zeitpunkt der Rebenblüte war die Begrünung aufgewachsen und stand in Konkurrenz um die Nährstoffaufnahme zur Rebe. Auch das ist ein Faktor, der die lockere Traubenstruktur fördert, den wir gezielt nutzten.

Eine besondere Beobachtung dieses Jahr war, dass sich die jungen Trauben nach der Blüte nur sehr zögerlich „geputzt“ haben. Das heißt, dass die Blütenreste nicht richtig von Wind oder Regen aus der Traube herausgewaschen worden sind, sondern recht lange in den Rispen hingen. Woran das lag ist schwer zu sagen, und zunächst erscheint das auch harmlos. Es könnte aber zum Teil die Fragilität der Beerenschalen später im Herbst begründen, denn abgestorbene Pflanzenteile, egal zu welchem Stadium der Vegetation, können eine gewisse Infektionsbasis sein. Sie ziehen Pilze und Bakterien an, deren natürliche Rolle es ist, die abgestorbenen Pflanzenteile zu zersetzen. Die Blütenreste könnten Ausgangspunkt für latente Krankheiten gewesen sein, die die Traube von innen heraus schwächten.

Sommer

Das ganze Jahr 2019 war bei uns in Oestrich ein ständiges Auf und Ab der Temperaturen. Warm und kalt waren im ständigen Wechsel, und diese Schwankungen setzten sich auch während der Sommermonate fort.
Ende Juli schaukelte sich die Temperatur dann bis auf über 40°C hoch - ein regelrechter Hitzeschock. Die Reben waren nicht auf diese Temperaturen vorbereiten. Es geht ihnen ähnlich wie uns Menschen: Wenn wir zu früh, zu schnell und zu lange in der prallen Sonne sind, verbrennen wir uns. Wir brauchen eine gewisse Akklimatisierungs- oder Abhärtungsphase, bevor wir uns an die Sonne gewöhnt haben. Dann können wir sie auch besser vertragen.
In unseren ältesten Weinbergen, die mit sehr schmalen Zeilen angelegt sind, ist die gegenseitige Beschattung der Reben besser, wodurch sie weniger unter den heißen Temperaturen gelitten haben. Ein großer Vorteil.
Reben können sich auch durch Transpiration abkühlen - sie „schwitzen“ und senken dadurch die Oberflächentemperatur auf ihren Blättern und Trauben. Die Wasserreserven der Böden waren allerdings nur relativ gering, denn im Winter und Frühling hatte es nicht besonders viel geregnet. Die Reben konnten deshalb nicht genug transpirieren, um die hohen Temperaturen auszugleichen, weshalb sie Sonnenbrand bekamen.

Die Lese

Wir starteten am 13. September in die Weinlese. Die Wetterlage war zu Beginn spätsommerlich schön. Sonnige Tage und knackige, kalte Nächte. Ganz ähnlich wie 2018, nur waren wir etwa zwei Wochen später. In den ersten Tagen haben wir die Trauben für unsere Sektgrundweine, danach unsere zwei kleinen Parzellen Spätburgunder gelesen.

Die Spätburgunder waren wunderschön. Kerngesunde Trauben mit intensiven und klaren Aromen. Vinifikation mit etwa 70 Prozent von Hand entrappt und 30 Prozent ganzen Trauben. Schonende Extraktion über Remontage während der natürlichen Gärung. Nach 18 Tagen gepresst und per Falldruck in die Barriques gezogen.
Nach den Spätburgundern sind wir um den 21. September in die selektive Vorlese der Rieslinge gestartet, am 25. September haben wir die Hauptlese begonnen. Immer reine Handlese.

Die Rieslinge zeigten eine brillante Aromatik. Sehr klar und hell in der geschmacklichen Tonart. Als das Wetter Anfang Oktober umschlug und das Tiefdruckgebiet „Peter“ Regen brachte, wurde die Lese schwieriger. Die Widerstandskraft der Trauben war dieses Jahr nicht sehr groß. Der strapaziöse Sommer mit seiner Hitze und dem geringen Niederschlag hatte seine Spuren hinterlassen. Die Beerenschalen waren relativ fragil. Der Zeitdruck stieg, und exponentiell dazu der Selektionsaufwand. Jede Hand und jedes Auge musste schnell und präzise arbeiten. Die Lese wurde zu einer echten Herausforderung für jeden einzelnen von uns. Sie war ein Lehrstück für Ausdauer und Konsequenz.
Der Jahrgang hat uns nichts geschenkt, doch mit viel Einsatz haben wir ihm fantastische Moste abgerungen. Die Balance der Reifeparameter lag im Bereich von 88 ° Oechsle und 9,5 g/l Säure, bei erstaunlich niedrigen pH-Werten, oft unter 3,00.
Die Gärungen verlaufen sehr eigenständig. Einige Fässer sind bereits trocken, die meisten befinden sich aktuell in der Endphase der alkoholischen Gärung und haben noch etwa 10 – 20 g/l Restzucker. Bis Weihnachten sollten die meisten fertig werden.
Die Aromen der jungen Weine sind wunderbar verspielt. Sie sind sehr fein definiert und mit lebendiger Dynamik, tiefgründiger Würze und frischer, heller Frucht.
Auch 2019 wird ein Jahrgang, der seine ganz eigene Geschichte erzählt. Und wir freuen uns darauf sie zu hören und mit Euch zu teilen.

Viele herzliche Grüße, Eure

Familie Kühn, Peter Bernhard Kühn

Weingut Peter Jakob Kühn | Mühlstraße 70 | D-65375 Oestrich/Rheingau | DE-ÖKO-003
Fon +49 (0) 67 23 / 22 99 | info@weingutpjkuehn.de | **www.weingutpjkuehn.de**
IBAN: 335 109 150 000 202 708 96 | BIC: GENODE 51 R GG