



Unser Jahr 2021

„Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man etwas Schönes bauen.“

Die Weinreben stehen, mit gefrorenem Reif überzogen, wie Skulpturen im dichten Morgennebel. Beim frühmorgendlichen Spaziergang durch die Gemarkung, eingepackt in eine dicke Jacke mit Schal und Mütze, läuft man allein auf weiter Flur, und trotzdem fühlt man sich geborgen, hat Zeit in seinen Gedanken das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen und spürt gleichermaßen, wie die Lust zum Aufbruch in das kommende Jahr wächst.

Im vergangenen Jahr hat uns die Natur – mal wieder - überrascht. Die Wetterverhältnisse waren eher kühl und feucht und die Sonnenstunden im Vergleich zu den drei vorangegangenen Jahren rar. Das hatte zur Folge, dass auch die Pflanzen erst später aus der Winterruhe kamen. Eine kleine Entschleunigung nach den drei „Turbojahren“ zuvor.

In der Zeit von Ende März bis Ende April haben wir unsere Böden mit frischem Kompost versorgt, um den Humusgehalt zu fördern und den lebendigen Austausch zwischen Rebe und Boden zu stärken. Denn guter Kompost enthält in erster Linie viele nützliche Mikroben und Bakterien, die mit der Rebe in Symbiose leben und für den Kreislauf der Mineralstoffe elementar wichtig sind, sodass die Reben ein gesundes, ausgewogenes und in gewisser Hinsicht selbstbestimmtes Wachstum finden können. - Die Grundlage für eigenständigen, herkunftsgeprägten Geschmack.

Der Austrieb begann Anfang Mai und ging sehr behutsam voran. Wir hatten etwa vier Wochen Zeit zum „Ausbrechen“. Dabei gehen wir durch die Weinberge und entfernen all jene austreibenden Knospen, die zu dicht aneinander stehen. Das Ziel dabei ist eine luftige Laubwand, in der sich die wachsenden Triebe nicht gegenseitig behindern und es durch Verdichtungen zu Krankheitsbefall kommen kann.

Die Blüte begann Mitte Juni im Sankt Nikolaus, und damit um gute drei Wochen später als im Vorjahr. Das Wetter hatte sich kaum geändert. Es blieb wechselhaft, wurde aber etwas wärmer. Die Reben reagierten auf die ansteigenden Temperaturen mit einer atemberaubenden Wachstumsgeschwindigkeit: Sie schossen geradezu aus dem ruhigen Austriebsstadium bis hin zur obersten Drahtstation. In diesen Wochen waren wir buchstäblich rund um die Uhr Draußen, um die Triebe zu „heften“, also geradezustellen und im Drahtrahmen geordnet nach Oben zu führen. Gleichzeitig sorgte die konstant wechselhafte Wetterlage für hohe Anspannung im Pflanzenschutz.

WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

Mühlstraße 70
65375 Oestrich-Winkel
T: 06723-2299 | F: 06723-87788
info@weingutpjkuehn.de

Rheingauer Volksbank e.G.
IBAN: DE 33 5109 1500 0020 2708 96
BIC: GENODE 51 R GG
DE-ÖKO-003

Nassauische Sparkasse
IBAN: DE 92 5105 0015 0340 0330 83
BIC NASSDE 55 XX
www.weingutpjkuehn.de



Trotz unserer großen Anstrengungen konnten wir schon im Sommer sehen, dass wir der Natur dieses Jahr Zugeständnisse machen werden müssen und der Jahrgang mengenmäßig eher klein werden würde.

Erst Ende Juli entspannte sich die Situation etwas. Ein richtiger Sommer kam bei uns allerdings nicht an. Das Jahr hatte kühl begonnen und blieb es auch weiterhin. Wir fühlten uns ein bisschen wie aus der Zeit gefallen, das Jahr erinnerte fast an die 1980er Jahre, als man um die ausgewogene Reife der Trauben noch regelmäßig „kämpfen“ musste. Nach Jahrgängen, in denen alle Bemühungen eher auf eine Entschleunigung der Reife abgezielt hatten, eine ungewöhnliche Situation. Aber es war vor allem auch *eine absolut spannende Aufgabe*. Es zeichnete sich ein Jahrgang mit sehr eigenständigem Profil ab, dem man mit viel Fingerspitzengefühl zur Entfaltung helfen musste. Und aus heutiger Sicht, da die Weine in ihren Fässern liegen und noch langsam zu Ende gären, können wir schon sagen, dass sich die Arbeit im Weinberg während des Jahres und besonders während der Lese wieder gelohnt hat.

Wir haben am 16. September mit der Traubenlese für unsere Sektgrundweine begonnen. Ein Thema, das uns mittlerweile sehr ans Herz gewachsen ist und viel Feingefühl verlangt. Es geht vor allem darum eine schöne Harmonie aus Säure, Frische und voller Aromatik bei geringen Oechsle-Graden zu erreichen. Der optimale Lesezeitpunkt ist hierbei sehr entscheidend. Ebenso wie bei unseren Weinen legen wir auch bei unseren Sekten viel Wert auf Zeit und eine lange Reife. Besonders die Zeit nach der zweiten Gärung in der Flasche verleiht unseren Sekten Ihren feinen, cremigen und puristischen Geschmack. Wir müssen uns also noch ein wenig gedulden, bis wir die Ergebnisse verkosten können, warten aber bereits voller Spannung und Vorfreude auf diesen Moment.

Etwa eine Woche nach dem Lesestart holten wir unsere Spätburgundertrauben aus unseren Lagen Frühernberg und Klosterberg nach Hause. Die Temperaturen waren angenehm warm und das Wetter trocken. Die Trauben konnten somit optimal zu Ende reifen und hatten ein intensives und tiefgreifendes Aroma. Unser Ziel ist ebenso wie bei den Rieslingen, dass die Rotweine sehr präzise und elegant sind, dass sie ihren eigenen Charakter entwickeln und ihr Terroir zeigen.

WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

Mühlstraße 70
65375 Oestrich-Winkel
T: 06723-2299 | F: 06723-87788
info@weingutpjkuehn.de

Rheingauer Volksbank e.G.
IBAN: DE 33 5109 1500 0020 2708 96
BIC: GENODE 51 R GG
DE-ÖKO-003

Nassauische Sparkasse
IBAN: DE 92 5105 0015 0340 0330 83
BIC NASSDE 55 XX
www.weingutpjkuehn.de



Die Trauben werden nach einer streng selektiven Handlese ein weiteres Mal im Weingut in die Hand genommen und sortiert, anschließend dann von Hand entrappt. Die Gärung erfolgt über zwei Wochen spontan auf der offenen Maische. Anschließend wird der junge Rotwein sanft abgepresst und in Barriques gelegt, wo er nun über ein Jahr reifen darf. Wir sind gespannt wie sich diese jungen Weine entwickeln werden und freuen uns, sie auf Ihrer Reise zu begleiten.

Besonders beim Riesling mussten wir in diesem Jahr für unsere konstant hohe Qualität kämpfen. Das wechselhafte, unbeständige Wetter während der Sommermonate hatte seinen Tribut gefordert und die Anzahl der Trauben um etwa ein Drittel reduziert. Die verbliebenen Trauben hatten eine sehr schöne, lockere Struktur, mit eher dünnen Schalen. Es waren feingliedrige, zarte Perlen und ihr Aroma war geradezu elektrifizierend. Die kühlen Nächte im September und Oktober schonten die Säure, die den energetischen Charakter des Jahrgangs mitgestaltet. Um die langsame Entfaltung der Aromatik der Trauben voll auszuschöpfen, war eine Vorlese der Weinberge dieses Jahr wieder sehr wichtig. Wir haben dabei nur die makellosen Trauben am Stock hängen lassen, und alle anderen Trauben selektiv ausgelesen. Um diesen Schritt zu gehen und den herrschenden Bedingungen gerecht zu werden, haben wir unser Leseteam vergrößert und waren dankbar für jede helfende Hand.

Während der gesamten Lese haben wir uns immer wieder die Frage gestellt, ob die Traube in unserer Hand ein Teil des späteren Weines werden soll. Mit jeder Traube wurde diese Entscheidung getroffen. Wurde sie bejaht, kam die Traube in den Eimer. Wir mussten uns viel Zeit nehmen, und wir wollten uns diese Zeit nehmen. Die Menge, die wir gelesen haben, ist die Kleinste seit vielen Jahren, doch die Qualität ist eine ganz besondere. Sie trägt die DNA des Weinbergs, des Jahres - mit all seinen Windungen - , und vor allem die DNA von jedem Einzelnen in sich, der uns dabei geholfen hat, diesen wundervollen Jahrgang zu uns nach Hause zu bringen.

Wir freuen uns auf die weitere Entwicklung der Weine und darauf, sie bald gemeinsam mit Euch und Ihnen zu verkosten. Wir freuen uns auf das, was gemeinsam vor uns liegt, und werden weiterhin jeden Stein umdrehen, und dem kommenden Jahrgang zur Entfaltung zu helfen.

Mit herzlichen Grüßen aus Oestrich,

Ihre Familie Kühn

WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

Mühlstraße 70
65375 Oestrich-Winkel
T: 06723-2299 | F: 06723-87788
info@weingutpjkuehn.de

Rheingauer Volksbank e.G.
IBAN: DE 33 5109 1500 0020 2708 96
BIC: GENODE 51 R GG
DE-ÖKO-003

Nassauische Sparkasse
IBAN: DE 92 5105 0015 0340 0330 83
BIC NASSDE 55 XX
www.weingutpjkuehn.de