



Foto: Markus Basler

# Weinliste WINTER 2019

RIESLING TROCKEN - BIO	EURO
<b>VDP.GUTSWEIN</b>	
___ 1. 2018 „Jacobus“ Riesling 750 ml	12,50 16,67/l
<b>VDP.ORTSWEIN</b>	
___ 2. 2018 Hallgarten Riesling „Rheinschiefer“ 750 ml	15,50 20,67/l
___ 3. 2018 Oestrich Riesling „Quarzit“ 750 ml	17,50 23,33/l
<b>VDP.ERSTE LAGE® // 18 Monate gereift</b>	
___ 4. 2018 Oestricher Klosterberg ab Frühjahr 2020 750 ml	24,00 32,00/l
___ 5. 2018 Hallgartener Hendelberg ab Frühjahr 2020 750 ml	27,00 36,00/l
<b>VDP.GROSSE LAGE® // 2 Jahre gereift</b>	
___ 6. 2017 Doosberg „GG“ 750 ml	44,00 58,67/l
<b>UNIKATE // 3 Jahre gereift</b>	
___ 7. 2017 Landgeflecht ab Herbst 2020 750 ml	90,00 120,00/l
___ 8. 2017 Schlehdorn ab Herbst 2020 750 ml	99,00 132,00/l
RIESLING FRUCHTSÜSS - BIO	EURO
<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>	
___ 9. 2018 LENCHEN Kabinett 750 ml	17,00 22,67/l
___ 10. 2018 LENCHEN Spätlese 750 ml	26,00 34,67/l
___ 11. 2018 LENCHEN Auslese 375 ml	39,00 104,00/l
___ 12. 2018 LENCHEN Beerenauslese 375 ml	89,00 237,33/l

SPÄTBURGUNDER TROCKEN - BIO	EURO
___ 13. 2018 Spätburgunder Rotwein 750 ml	25,00 33,33/l
___ 14. 2018 Frühenberg Spätburgunder 750 ml	49,00 65,33/l
<b>UNSERE SEKTE (OHNE BIO-AUSLOBUNG)</b>	
___ 15. 2014 Riesling Brut Traditionelle Flaschengärung 750 ml	17,00 22,67/l
___ 16. 2015 Spätburgunder Rosé Brut Traditionelle Flaschengärung 750 ml	17,00 22,67/l
<small>DE-ÖKO-003 EU-Landwirtschaft / Bio-Weine            Falls nicht anders angegeben handelt es sich bei obigen Weinen um Qualitätsweine. Alle Preise inkl. MwSt.</small>	



## BESTELLSCHEIN Rechnungsempfänger/Lieferadresse:

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße / Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

## BESTELLUNG PER SMARTPHONE

Gewünschte Bestellmenge eintragen, Bestellseite inkl. Adresse abfotografieren und an [info@weingutpjkuehn.de](mailto:info@weingutpjkuehn.de) senden. Ab 30€ Mindestbestellwert senden wir Ihnen Ihr Weinpaket zu - innerhalb Deutschlands versandkostenfrei. Alternativ können Sie im Online-Shop unter [www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de), telefonisch (06723-2299) oder per Fax (06723-87788) bestellen. Gerne beraten wir Sie telefonisch bei der Weinauswahl.

## 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 – 12.00 Uhr  
 13.00 – 17.00 Uhr  
 Sa 11.00 – 17.00 Uhr

[www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de)



Foto: Markus Basler

## PETER JAKOB KÜHN

Neues vom Wein  
 WINTER 2019





# Jahrgangsbericht 2019

PETER JAKOB KÜHN



## DIE EMOTIONEN DER HERAUSFORDERUNG

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.

Bei malerisch spätsommerlicher Wetterlage begann unsere Lese ganz in Ruhe am 13. September. Doch Anfang Oktober mussten wir während unserer Ernte – ironischer Weise durch das Tiefdruckgebiet „Peter“-einigen Regeneinstecken. So erlebten wir eine Lese, die auf Grund ihres Witterungsverlaufs in Sachen Sorgfalt und Selektionsintensität höchste Ansprüche an uns stellte. Eine Lese, in der die Achtsamkeit nie absacken durfte und die Konzentration konstant hochgehalten werden musste. Eine Lese, die Ausdauer und Widerstandskraft permanent gefordert hat, denn es gab keinen Raum für Nachlässigkeiten oder Verschnaufpausen. 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 uns darin, dass die Herausforderung so schwierig, dass der Aufwand so enorm war. Die Schönheit war verschlossen und musste erst mit großem Einsatz und viel Sorgfalt erkämpft werden.

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.

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.

Zum Wohl und herzliche Grüße aus Oestrich,  
Ihre Familie *Peter Beerhaard Kühn*



## DIE NATÜRLICHKEIT DER HEFE

Als Winzer sehen wir unsere Aufgaben vor Allem im Weinberg. In der Pflege des Bodens und der Reben liegt der Grundstein für die spätere Qualität unserer Weine. Ist die Traube einmal gelesen, greifen wir im Keller nicht mehr in das Leben des Mostes ein. Ohne Zugabe von gezüchteten Hefen beginnen die Moste nach einigen Tagen die alkoholische Gärung aus eigener Kraft, mit den natürlichen Hefen, die jede Traube aus dem Weinberg mit ins Weingut bringt. Die Hefen besiedeln die Beerenschalen und werden auf der Kelter in den Most gespült. Diese Vielfalt ist Ausgangspunkt für die Weinwerdung, und sie ist jedes Jahr etwas anders zusammengesetzt. Man spricht hier von der „Weinbergflora“. Sie ist von der Witterung des jeweiligen Jahrgangs und vom Kleinklima der unterschiedlichen Lagen abhängig. In den Fässern im Weinkeller treffen die frisch gepressten Moste dann auf die so genannte „Kellerflora“. Damit ist die angestammte Hefepopulation gemeint, die sich über viele Jahre hinweg aufgebaut hat und die mit jedem neuen Jahrgang frische Impulse bekommt. In jedem Fass wiederum herrscht eine individuelle Mikroflora, die ebenfalls mit jedem Jahrgang eine zusätzliche Bereicherung erhält. Man spricht in diesem Falle von der „Fassflora“ oder vom „Memoire du Fut“, dem Gedächtnis eines Fasses. In manchen Fässern vergären jedes Jahr die Trauben aus derselben Parzelle, sodass Lage und Fass über die Jahre immer weiter zusammenwachsen. Um die Individualität der Moste nicht zu stören verzichten wir auf sämtliche Zusatzstoffe während der Weinbe-

reitung, denn sie würden das innere Gefüge der Moste verändern. Wir vertrauen darauf, dass alle notwendigen Inhaltsstoffe, die unsere Moste zur Weinwerdung brauchen, schon in der Traube vorhanden sind. Die wichtigsten Zutaten unsererseits sind Sorgfalt, Vertrauen und Geduld.

## AUSGEZEICHNET

GAULT & MILLAU // 5 Trauben

VINUM WEINGUIDE // 5 Sterne

EICHELMANN // 5 Sterne

IM WEINWISSER

2016 Schlehdorn 19,5+/20

2016 Landgeflecht 19,5+/20

2017 St. Nikolaus 19+/20

2017 Doosberg 18,5/20

