

Unser Jahr 2016

Liebe Weinfreunde und Partner,

Wie die Natur kommen auch wir in der winterlichen Jahreszeit allmählich etwas zur Ruhe und können die Ereignisse der letzten Monate Revue passieren lassen. Im Jahr 2016 konnten wir uns wieder über tolle Auszeichnungen durch die nationale und internationale Presse freuen, die uns Kraft und Antrieb für die kommenden Aufgaben geben:

Der aktuelle *Gault&Millau Weinguide* verleiht uns die Fünfte Traube und lobt unsere aktuelle Kollektion als *die Beste im Rheingau*. Unsere *2015er Lenchen TBA „E“* erhält sogar die



Traumbewertung von 100 Punkten.

Auch der *falstaff Wein Guide* verleiht unserer *Lenchen TBA* 100 Punkte - eine Bewertung, die es so noch nie zuvor für einen Wein in diesem Weinführer gegeben hat.



Stephan Reinhardt von *Robert Parker* verkostete unsere Weine und hat die aktuelle Kollektion mit einer durchschnittlichen Punktzahl von 93 Punkten bewertet.



Giuseppe Lauria, Chefredakteur des *Weinwissers*, krönte unseren 2014er Sankt Nikolaus zum besten GG im Rheingau.

WEINWISSE

Das sind viele schöne Gründe, um sich zu freuen und mit Kraft nach vorne zu blicken.

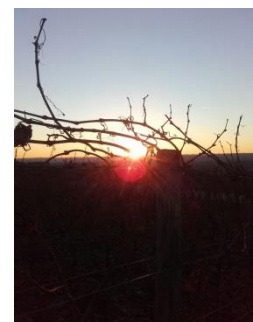
Auch der vergangene Herbst war malerisch schön. Unsere Träubchen hingen goldgelb und gesund in den Wingerten. Mit Ruhe und Sorgfalt konnten wir punktgenau und präzise lesen. Die Qualität des Jahrgangs 2016 ist jetzt schon sehr vielversprechend und wir sind sicher, dass wir wieder einen tollen eigenständigen Jahrgang präsentieren werden.



Doch das Jahr 2016 hat uns auch große Demut gelehrt. Noch nie war die Situation in den Sommermonaten so bedrohlich für den Erfolg und die weitere Existenz unseres Weingutes. Der verregnete Sommer dieses Jahr führte zur kleinsten Ernte die wir je hatten.

Frühjahr

Das Jahr begann mit einem milden Winter, der unter dem Einfluss warmer Meeresluftströmungen regelmäßige Niederschläge brachte. Im März ließen die Regenfälle nach. Uns gab diese Periode Zeit, die erste Bodenbewegung in den Wingerten umzusetzen. Das Bodenleben wird durch diese „Belüftung“ angeregt und auf den Austrieb der Reben vorbereitet. Denn auch wenn man zu diesem Zeitpunkt noch kein Grün an den Reben sieht, steckt doch schon reichlich Aktivität unter den Rinden unserer Stöcke. Diese Regsamkeit unterstützen wir durch die Anwendung des biodynamischen Hornmistpräparates, das den



Impuls zur Lebendigkeit im Boden setzt.

Die ruhige Wetterlage wurde an Ostern abgelöst und es folgten sehr wechselhafte Wochen bis Anfang Mai. Der Austrieb der Knospen lag ziemlich genau im Bereich des langjährigen Mittels und begann im Mittelheimer Sankt Nikolaus um den 25. April. Das Aufbrechen der ersten Knospen im Hallgartener Hengelberg folgte erst gut eine Woche später.



Frühsommer

Der Wonnemonat Mai begann mit einem deutlichen Temperatursprung. Die frühlingshaften Tage sorgten für einen regelrechten Wachstumsschub in den Wingerten. Zu Pfingsten waren schon fünf bis sechs Blätter der jungen Triebe entfaltet.



Solche Entwicklungssprünge stellen uns vor die Aufgabe, viele wichtige Arbeitsgänge in kürzester Zeit umzusetzen. Wir waren rund um die Uhr in unseren Wingerten, um mit dem Scheibenpflug die Unterstockzone zu bewegen, den Pflanzenschutz durchzuführen, die Heftdrähte hochzuhängen. Mit vielen fleißigen und kundigen Händen wurden außerdem die Stammaustriebe sowie die *Doppelaugen der Reben* (zweifacher Austrieb an einer Stelle) ausgebrochen.



Alles ist von entscheidender Wichtigkeit für die Qualität unserer Träubchen, die wir im Herbst lesen möchten. Wir können uns glücklich schätzen, tolle Mitarbeiter zu haben, die bei solchen Arbeitsspitzen volle Einsatzbereitschaft zeigen.

Fronleichnam

Es setzte sich eine fatale Wetterlage im Rheingau fest. Ständige Regenfälle und Gewitter, die vereinzelt auch etwas Hagel mitbrachten, bauten einen bis dato ungekannten Befallsdruck durch pilzliche Schaderreger auf. Allen voran der falsche Mehltau: *Peronospora Plasmopara*.

Ein Schlüsselpunkt in der Pflanzenschutzsaison war die Zeit um Fronleichnam, als anhaltende starke Regenfälle über eine Woche hinweg für flächendeckende Infektionen in den Weinbergen sorgten. Bei solchen Bedingungen stößt der biologische Pflanzenschutz an seine Grenzen. Wir sind hierbei auf die natürlichen Mineralstoffe wie Schwefel und Kupfer angewiesen. Diese legen wir durch unsere Sprühgeräte wie einen Schutzbelag im Wingert auf die Reben. Fällt jedoch immer wieder stärkerer Regen wird dieser Schutzschirm abgewaschen und wir müssen sofort wieder zur Stelle sein, um den Schutz zu erneuern. In dieser Zeit waren wir pausenlos im Einsatz -sogar nachts - denn es bot sich kaum ein Zeitfenster, um den Schutz zu erneuern.



Gleichzeitig mussten wir durch die präzise Entblätterung der Traubenzone und sorgfältiges Aufrichten der Triebe im Drahtrahmen der Wingerte für eine luftige Laubwand sorgen. Dadurch können die Wingerte nach Regenfällen möglichst schnell wieder abtrocknen und unsere Pflanzenschutzmittel effizient an die Reben und Träubchen angelagert werden. Dies sind Arbeitsschritte, die nur von geübten Händen in dieser Akribie durchgeführt werden können und großes Durchhaltevermögen voraussetzen. Es war ein Tanz auf des Messers Schneide, den wir trotz des enormen Einsatzes nicht ohne Verluste durchstehen konnten. Noch nie zuvor war der Kampf um unsere Ernte im Sommer so bedrohlich, so intensiv und schwierig wie in diesem Jahr.



Spätsommer

Die Situation wurde erst Mitte August entschärft, als die Beerenschalen eine ausreichende Dicke und Festigkeit entwickelt hatten, sodass die Pilze nicht mehr durchdringen konnten.

Zu diesem Zeitpunkt endete schließlich auch die Zeit der gewittrigen Wetterlage. Der Spätsommer kam und war trocken und warm. So blieb es bis in den Herbst. Unsere verbliebenen Trauben, die wir den verregneten Sommermonaten abgetrotzt hatten, konnten nun unter malerischen Bedingungen reifen und bildeten behutsam ihre Aromen. Es war fast so, als wollte sich die Natur nach diesem kräftezehrenden Sommer mit uns versöhnen.



Herbst

Am 21. September starteten wir mit unserer Mannschaft von 25 Lesehelfern in die Weinlese 2016. Der Verlauf war sehr ruhig und stabil und dadurch punktgenau und präzise. Es gibt nicht viele Jahre, in denen man so schöne, gesunde und goldgelbe Trauben im Wingert lesen kann wie in diesem Jahr.

Wir begannen mit den Weinbergen für unseren Gutsriesling *Jacobus*, der sich aus unseren jüngeren Parzellen in den Oestricher Lagen Doosberg, Lenchen und Klosterberg zusammensetzt und von Wingerten im Winkeler Gutenberg und Mittelheimer Edelmann ergänzt wird. Unsere jüngeren Reben können zwar noch nicht die volle Intensität und Tiefe in der Aromatik ausbilden, wie es bei Stöcken in höherem Alter möglich ist, doch sie zeigen schon jetzt ihre Herkunft unverfälscht und puristisch. Schon der *Jacobus* vermittelt die uneingeschränkte Zuneigung, die uns mit all unseren Wingerten verbindet. Nähe ist schmeckbar! Die Lese der Orts- und Lagenweine beflügelte unseren Eifer denn wir spürten, dass die Trauben von der kleinen Beerenstruktur und langen Reifezeit profitiert hatten. Rheinschiefer und Quarzit werden das starke Rückgrat des neuen Jahrgangs bilden.



Jacobus

Doch im Gutsriesling-Bereich mussten wir dem nassen Sommer Tribut zollen. Wir haben dieses Jahr mit nur 36 hl/ha die kleinste Erntemenge in der jüngeren Geschichte unseres Weingutes gelesen. Die Lücke trifft in großem Ausmaß unseren *Jacobus*, von dem wir etwa 75 Prozent weniger geerntet haben als im Jahrgang 2015. Daher wird der *Jacobus* nur ab Weingut für unsere privaten Kunden angeboten.

Der „kleine Kühn“

Um die Verluste im Basis-Segment auszugleichen haben wir mit unserer erfahrenen Lesemannschaft Wingerte von befreundeten Winzern und Nachbarn selektiv per Hand gelesen. Die Trauben wurden in unserer Kelter über mehrere Stunden lang schonend gepresst und über Nacht sedimentiert. Die Gärung verlief spontan, mit den natürlichen Hefen in unserem Keller und ohne den Einsatz weintechnischer „Kosmetika“. Wir haben alles so gemacht, wie wir es bei unseren eigenen Träubchen auch gemacht haben.

Es sind sehr feine Moste entstanden, die mittlerweile zu würzigen und ausgewogenen jungen Weine geworden sind. Aus ihnen wird ein eigenständiges Cuvée entstehen, sozusagen ein „kleiner Kühn“, der viel bietet, was man von unseren Weinen kennt, schätzt und erwartet.

Wir werden den „kleinen Kühn“ in unserem Angebot für 9,50 € unterhalb des *Jacobus* platzieren. Wir sind sicher, dass wir mit dem „kleinen Kühn“ die Lücke schließen können, die der *Jacobus* in der ein oder anderen Weinliste bzw. dem Weinregal hinterlassen wird.

Spätburgunder und Frühenberg, 2. Oktober, 92 – 95° Oe

Am 2. Oktober haben wir unsere beiden Spätburgunder Parzellen gelesen. Die Erntemenge war leider auch hier sehr klein und lag mit 10 hl/ha so niedrig wie nie zuvor. Die Aromatik der kleinbeerigen Träubchen, der Gesundheitszustand, Zuckergehalt, pH-Wert und die Säure waren jedoch auf dem Punkt. Die Hälfte der Träubchen wurde im Weinberg per Hand entrappt. Mazeration und Gärung fand in Edelstahlbottichen statt und dauerte 21 Tage. Danach wurden die Trauben sanft gepresst und der Wein anschließend in unsere Barriques gelegt.

Mittelheimer Sankt Nikolaus GG, 5. Oktober, 88° Oe

Unsere Alten Reben in diesem Weinberg tragen ihren Teil zur Intensität der Aromatik der Träubchen bei -. Dicht und tief, lang und vibrierend wie ein Shaolin-Gong -. 100% Ganztraubenpressung über 8 Stunden .-. Gekühlte Sedimentation über Nacht -. Behutsame Gärung mit den natürlichen Hefen in 2400l, 1200l und 600l Fässern von Stockinger.

Oestricher Doosberg GG, 6. -7. Oktober, 86 – 91°Oe

Ausgereifte Beeren und gleichzeitig moderat im Zuckergehalt .-. Tolle Aromaintensität. Ziseliert und pikant, eher hell in der Tonart, weniger Honig als Zitrus. Verspielt. Reife Säure und guter über 3 liegender pH-Werte .-. 100% Ganztraubenpressung über 8 Stunden .-. Gekühlte Sedimentation über Nacht .-. Behutsame Gärung mit den natürlichen Hefen in 3000 l und 1200 l Fässern von Stockinger. Wir freuen uns auf die kommenden 24 Monate, die wir die Weine in ihrem Werden noch begleiten und beobachten können.

Oestricher Klosterberg VDP.Erste Lage, 13. Oktober, 85°Oe

Sehr griffig und frisch, lang und klingend. Gänsehaut-Akkord. Erdig steinig. Die dichtgepflanzten Reben in Ost-West Ausrichtung kamen in diesem nassen Sommer gut zurecht. Der sandige Quarz ließ die Feuchtigkeit gut absickern. 100 % Ganztraubenpressung über 6 Stunden .-. Gekühlte Sedimentation über Nacht .-. Gärung mit den natürlichen Hefen im 3000 l Holzfass von Stockinger.

Hallgartener Hendelberg VDP.Erste Lage, 18. Oktober, 81°Oe

Ganz eigenständige Aromatik, hellgelb und hochfein, voll und reif trotz moderater Zuckergehalte. Ein toller Standort auf buntem Schiefer auf 300 Meter NN. Die Hallgartener Wingerte profitierten von der etwas höheren Lage in diesem feuchten Sommer. 100 % Ganztraubenpressung über 6 Stunden .-. Gekühlte Sedimentation über Nacht .-. Gärung mit den natürlichen Hefen im 3000 l Holzfass von Stockinger.

Mit diesen Gedanken und Eindrücken unseres Weinjahres grüßt herzlich

Ihre Familie Peter Jakob und Peter Bernhard Kühn

