



## Presse-Information

---

### Das Weingut in Zahlen

Entwicklung	Weingut in der 11ten Generation, seit 1786 in Familienbesitz Seit 2001 Mitglied im VDP Seit 2004 Demeter zertifiziert nach Grundsätzen der Biodynamie
Weinbergsfläche	20 ha
Jahresproduktion	120.000 Flaschen
Weinlagen	Hallgartener Hendelberg (VDP erste Lage) Oestricher Klosterberg (VDP erste Lage) Oestricher Lenchen (VDP große Lage) Mittelheim Sankt Nikolaus (VDP große Lage) Oestricher Doosberg (VDP große Lage)
Rebsorten	95 % Riesling 5 % Spätburgunder
Auszeichnungen	4 rote Trauben Gault&Millau 5 Sterne Eichelmann W+++ Wein-Plus.eu empfohlen im Falstaff Wein Guide Mundus Vini BioFach Best of Bio AWC Vienna Challenge Millésime Bio
Mitglied in	VDP Demeter La Renaissance des Appellations

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail [info@WeingutPJKuehn.de](mailto:info@WeingutPJKuehn.de) Internet [www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de),

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

[www.WeingutPJKuehn.de/presse](http://www.WeingutPJKuehn.de/presse)

**Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten**



## Presse-Information

---

### Tradition und Biodynamie im Weingut

Die Wertschätzung der alten Tradition und der Respekt vor dem Wissen und der Erfahrung der Urväter bestimmt das Tun von Vater Peter Jakob und Sohn Peter Bernhard Kühn. Nach Überzeugung der Familie liegt die Zukunft ihres Weinguts im ökologischen und biodynamischen Weinbau – mit der zunehmenden Gewissheit, das einzig Richtige zu tun. Ziel ist, der Idee von beseelten Weinen im größtmöglichen Einklang mit der Natur näher zu kommen. Wichtigste Grundlagen der Biodynamie ist die Vorstellung von einem landwirtschaftlichen Betrieb als einem eigenständigen Organismus. Ganzheitliches Sehen, Denken und Handeln sowie Jahreszeiten und natürliche Rhythmen bestimmen die Abläufe im Weingut.

### Die Philosophie in Zahlen

- 200 Kilogramm von Schachtelhalm, Kamille und Brennnessel verwenden wir pro Jahr für die Kräutertees, mit denen wir unsere Reben stärken
- 250 Kubikmeter Kompost schichten wir bis zu 3 Mal pro Jahr um
  - Hunderte Kompostwürmer pro Eimer Kompost und unzählige weitere Klein- und Kleinstlebewesen verwandeln das organische Material in 12 bis 24 Monaten in schwarzes Gold
- Zwei verschiedene Mistsorten kommen bei unserer Kompostierung zum Einsatz
- 6-10 Stunden werden die handgelesenen Trauben bei niedrigem Druck schonend gepresst und durch ihr eigenes Stilgerüst gefiltert
- 7 bis 14 Tage dauert es, bis der Most spontan, ohne Temperaturkontrolle und ohne unser Zutun in die alkoholische Gärung eintritt
- Zwei Jahre ist unser Schlehndorn auf der Hefe gereift, bis er im September 2015 auf die Flasche gefüllt wurde

Anzahl Zeichen 1.952 /Anzahl Wörter 335

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail [info@WeingutPJKuehn.de](mailto:info@WeingutPJKuehn.de) Internet [www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de),

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

[www.WeingutPJKuehn.de/presse](http://www.WeingutPJKuehn.de/presse)

**Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten**