



Die Philosophie

Tradition und Moderne im Einklang mit Natur und Zeit

Tradition: Das Wissen um Werte

Traditionsbewusstsein zeigt sich für uns im Respekt vor dem Wissen unserer Urväter und in der Wertschätzung der 230-jährigen Weinbaugeschichte unserer Familie. Die letzten drei Dekaden unseres Tuns waren von den Werten unserer Urväter bestimmt: von der Rückbesinnung auf die Sensibilität im Weinbau, vom Vertrauen in die Kräfte von Mensch und Natur.

Biodynamie: Beseelte Weine im Einklang mit der Natur

Die Umstellung auf den ökologischen Weinbau war wie eine Heimkehr, eine Befreiung. Als Menschen und Winzer haben wir beim Hineinwachsen in den ökologischen Weinbau unglaublich viel gelernt. Die Entscheidung für den nächsten Schritt hin zur Biodynamie war die beste unseres Lebens. Seit 2004 arbeiten wir auf der gesamten Betriebsfläche nach den biologisch-dynamischen Prinzipien. Die Philosophie und die Prinzipien des biodynamischen Weinbaus sind so eingängig und klar, dass – wer sie verstanden und verinnerlicht hat – nie mehr Zweifel haben wird.

Weinberg: Natur und Kultur im Gleichgewicht

Der biodynamische Ansatz hat unser Arbeiten in und mit der Natur verändert. Wir haben eine ganz andere Beziehung zum Ökosystem unserer Weinberge gewonnen. Als Winzer greifen wir kultivierend ein. Dieses Eingreifen bezieht sich heute im Wesentlichen auf das Unterstützen, das Nichtstören des Gleichgewichts zwischen Natur und Kultur. Kompost ist für uns nicht nur ein Nährstofflieferant, sondern ein wichtiger Lebensgeber und Lebensträger. Begrünung, Tees und Kräuterauszüge dienen dem Erhalt der Lebendigkeit unserer Böden und Reben. Wo immer es geht, überwiegt die Handarbeit. Hände schaffen Nähe, wo Maschinen Distanzen aufbauen.

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

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

E-Mail info@WeingutPJKuehn.de Internet www.weingutpjkuehn.de,

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

www.WeingutPJKuehn.de/presse

Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten



Die Philosophie

Keller: Das Werden begleiten

Das Ergebnis basiert auf dieser biodynamischen Philosophie, die dazu führt, dass wir im Keller das Werden begleiten und keinen festgelegten Rezepten folgen. Die Grundlage für die Qualität haben wir durch unsere Arbeit im Weinberg gelegt. Sorgsames Lesen und Keltern sorgt für einen gesunden Most, der von selbst seinen Weg findet. Weil wir ihm nichts wegnehmen, weil wir ihn unbehandelt lassen und ihm Zeit geben, hat er die innere Kraft zum Gären und Weinwerden. Am Ende dieses Prozesses haben wir standortindividuelle, facettenreiche Geschmacksprofile, traubig und puristisch, die nur so entstehen können.

Anzahl Zeichen 2.009 /Anzahl Wörter 339