

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**



WEINGUT PETER JAKOB KÜHN

„Ich war ganz schön weit weg, aber über diesen Abstand ist für mich eine Nähe zum Wein überhaupt erst möglich geworden“, sagt Peter Bernhard Kühn und meint damit sein Betriebswirtschafts- und Philosophiestudium in Mainz. Dann hat ihn die Chance, bei der Domaine d'Arlet im burgundischen Nuits-Saint-Georges ein Praktikum zu machen, dazu bewegt, das Studium abzubrechen. „In Burgund habe ich sehr handwerklich mit Rotwein gearbeitet und darüber meinen eigenen Zugang zu dem Thema gefunden.“ Wie sein Vater hat er ganz genaue Vorstellungen, was der authentische Ausdruck

des Weinbergs im Glas bedeutet, und dass der Wein den Genießer darüber hinaus auch ansprechen und faszinieren muss, ist für ihn keine Frage. Er sieht keinen Widerspruch in der Kombination dieser Ziele: Seine Weine vereinen auf beeindruckende Weise starken Eigencharakter (viel Kräuterwürze) mit vielschichtiger, herber Art und dezenter Frucht (von Quitte über Birne bis Zitrone). Obwohl er gerade erst seinen dritten Jahrgang abgefüllt hat, nehmen die Konsumenten diese neue Interpretation der nach wie vor gewagten Kühn-Wein-Stilistik schon richtig wahr. Sein Jacobus, der einfachste Riesling des Hauses, wirkt etwas runder und fruchtbetonter als seine anderen Gewächse und ist dennoch ein unverwechselbarer Kühn-Wein. Bei dem markanten trockenen Riesling aus dem Hallgartener Hendelberg hingegen stellt sich trotz aller Feinheit ganz eindeutig die Frage an den Weinfreund: „Bist du für den auch stark genug?“

Die Geschichte des Weinguts, das mit Peter Bernhard Kühn in der zwölften Generation von der Familie bewirtschaftet wird, geht zurück bis ins 17. Jahrhundert. Der Wein und das Weinmachen liegt dem Jungwinzer also im Blut. Doch bevor ihm das klar wurde, schlug er erst einmal andere Wege ein. Seine wahre Bestimmung erkannte er im fernen Burgund. Seit 2009 studiert er Weinbau und Önologie in Geisenheim, 2010 stieg er ins väterliche Gut ein und 2010 hat er sich bei Zind-Humbrecht im Elsass umgesehen.

In dem biodynamisch bewirtschafteten VDP-Weingut, das überdies Mitglied der renommierten, von Nicolas Joly ge-

gründeten Biowinzervereinigung Renaissance des Appellations ist, arbeitet man Hand in Hand. Peter Bernhard Kühn freut sich, Teil dieses gut funktionierenden Teams zu sein, in dem er überwiegend für die Arbeit im Keller zuständig ist. 90 Prozent der 21 Hektar Rebfläche sind mit Riesling, zehn Prozent mit Spätburgunder bestockt. Im Angebot sind Riesling – von trocken über süß bis edelsüß –, Spätburgunder und Spätburgunder Weißherbst sowie Sekte und Weinbrand.

Der sanfte Südhang des Mittelheimer St. Nikolaus fast direkt am Rhein liefert die Trauben für den Lieblingswein des Jungwinzers. Der 2007er Riesling trocken, im großen Holzfass spontan vergoren und erst nach zwölf Monaten ohne Filtration in Flaschen gefüllt, hat seine Balance gefunden. Der sehr intensive, fettene Wein ist, so Peter Bernhard Kühn, purer Ausdruck seiner Herkunft. Er empfiehlt ihn zu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Fisch in Folie gegart und italienischen Kräutern.



RHEINGAU

2007 Mittelheim Sankt Nikolaus
Riesling trocken

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

