

WEINGUT PHILIPP KUHN

Ein flüssig gewordener Traum aus Kalk. Philipp Kuhn hat seine Lehre bei dem Weingut Knipser in Laumersheim absolviert – und ebenso wie seine Lehrmeister gilt er heute als einer der besten Winzer in der Pfalz. Auch er belegt seit Jahren kontinuierlich vorderste Plätze bei nationalen und internationalen Wettbewerben.



MERGELWEG

Kuhns Weingut liegt ebenfalls in Laumersheim. Auf seinen 20 Hektar Rebland produziert er zu gleichen Teilen Rot- und Weißweine. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht der Spätburgunder. Er baut jedoch auch andere und zum Teil seltene Rebsorten an, wie Frühburgunder, St. Laurent, Lemberger und Cabernet Sauvignon.

Eine seiner Spitzenlagen ist der Mergelweg, eine Einzelparzelle im Laubenheimer Kirschgarten. Ihr Oberboden besteht aus äußerst fruchtbarer Schwarzerde und zu einem so großen Teil aus Kalkmergel, wie man ihn sonst nur in der Champagne findet. Der steinige Untergrund des Mergelwegs ist Teil einer ozeanisch entstandenen Rifflandschaft. Während des Oligozäns – also vor 37 Millionen Jahren – wurde dieses Gebiet überflutet, und es kam zu einer durchgängigen Verbindung zwischen dem nördlichen Meer und dem Meeresgebiet des Alpenraums. Diese etwa 30 bis 50 Kilometer breite Meerenge verlief durch das heutige Gebiet des Mainzer Beckens, der Hessischen Senke und des Oberrheingrabens. Nach der Verlandung vor 23 Millionen Jahren wurde dieser Untergrund erodiert, tropisches Klima und starke Auswaschungsprozesse bearbeiteten das Ausgangsgestein. Der so entstandene Untergrund ist heute noch sehr massiv; sein hoher Kalk- und Steingehalt sind dafür verantwortlich, dass er nur sehr geringe Wassermengen speichern kann und eine tiefe Durchwurzelung erschwert. Der nährstoffreiche und



schwach saure Oberboden bietet jedoch eine gute Balance zum Untergrund. Die Rebwurzeln, denen es gelingt, in das Tiefengestein vorzudringen, lassen bei natürlich begrenztem Ertrag hochwertige Weine mit hohem Lagerpotenzial heranreifen.

Kuhns Reben im Mergelweg sind eine Mischung verschiedener Spätburgunder-Klone aus der Schweiz, aus Frankreich und aus Deutschland. Je nach Jahrgang unterscheiden sie sich im Grad ihrer Ausreifung und können getrennt voneinander gelesen und vinifiziert werden. Kuhn baut seine Rotweine grundsätzlich im Holzfass aus, auch die Dornfelder und Portugieser. Er hat sich für diesen traditionellen Ausbau ebenso entschieden wie für die Maischegärung. Sie hat sich über Jahrhunderte bewährt und verleiht jedem Rotwein einen individuellen Charakter. Die Lagerzeiten im Barrique können bis zu 20 Monate währen; in dieser Zeit bindet sich der Gerbstoff des Holzes langsam und schonend in den Wein ein.

Eines von Kuhns Meisterwerken ist der 2004er Mergelweg Spätburgunder. Ein kraftvoller, würziger Wein, der mit Rauch und Leder schon im Duft sein vielschichtiges Potenzial verrät. Im Mund entwickelt er sich füllig und konzentriert, mit faszinierend viel Frucht, die von der tiefgründigen Mineralität des Kalks unterlegt ist. Im langen Nachhall ist die fabelhafte Mineralität wieder deutlich präsent.

Ein Spätburgunder, der einen Vergleich mit den Großen Gewächsen aus der Bourgogne glänzend bestehen würde.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

