



## Weingut

Philipp Kuhn, der seine Lehre auf dem Weingut Kripser in Laumersheim absolvierte, ist noch ein echter Geheimtipp in Sachen Weiß- und Rotweine aus der Pfalz. Kuhn weiß genau, was er will. Die Messlatte für seine eigenen Weine hat er hoch gelegt. Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und der Most in den Gäranks bei einer Temperatur von durchschnittlich 17 bis 18 Grad Celsius vergoren. Die Rotweinmoste liegen bis zu drei Wochen offen auf der Maische, bevor die höherwertigen Partien mindestens 15 Monate lang in Barriquefässern lagern. Bereits 1996 konnte er sich mit einem seiner Rieslinge beim „Deutschen Rieslingpreis“ im Finale qualifizieren. Inzwischen hat er die Qualität seiner gesamten Palette so weit hochfahren können, dass der VDP ihn als „Spitzentalent“ in seine Reihen aufgenommen hat. 2008 wurde Kuhn von der Redaktion der Weinwelt zum Newcomer des Jahres nominiert. Uns haben seine Weine ab der ersten Verkostung begeistert, ihre eigene Persönlichkeit und die eindeutige Handschrift eines Winzers, der die nächsten Jahre noch mehr für Eure Weine sorgen wird.

## Mano Negra QbA 2014

### Expertise

Jahrgang:	2014
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.60 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Lemberger, Cabernet Sauvignon

### Ausbau

Barrique

### Sensorik

Rubinrot, Kirschen und reife Weichseln, zarte Lakritz und Tabaknoten, samtig-weich mit milder Säure

### Passt gut zu

Wildschweinbraten, geschmorte Rinderbacken

### Lagerfähig

7 Jahre

### Tipp

Lemberger ist die absolute Aufsteigerrebsorte in Deutschland der letzten Jahre. Hatte er sich früher immer seinem Österreichischen Verwandten, dem Blaufränkisch, geschlagen geben müssen, ist es heute ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Und wenn er dann wie hier von dem Supertalent Philipp Kuhn auch noch so perfekt mit Cabernet Sauvignon ergänzt ist, wird daraus ein absoluter Topp-Wein.