

— WEINGUT —
PHILIPP KUHN
— PFALZ —

Philipp Kuhn



Deutschland

Pfalz



**2015 Chardonnay trocken QbA
Dirmsteiner**

Weingut

Philipp Kuhn, der seine Lehre auf dem Weingut Knipser 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 Gärtanks bei einer Temperatur von durchschnittlich 17 bis 18 Grad Celsius vergoren. Die Rotweinformen 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 Furore sorgen wird.

Expertise

Jahrgang:	2015
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.60 g/l
Säure:	7.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Chardonnay

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Strohgelb leuchtend, Apfel und etwas Banane, im Mund schmelzig mit angenehmer Säure, mit Kraft und dennoch elegant

Passt gut zu

Zander mit Tomatenbutter, Hähnchen in Weißwein

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Es war nicht Philipp Kuhns Absicht, Französische- oder Übersee-Chardonnays nachzuahmen, sondern er wollte einen eigenständigen Deutschen Chardonnay voll Charme und Mineralität kreieren, was ihm voll gelungen ist. Kompliment.