

—WEINGUT—
PHILIPP KUHN
—PFALZ—

Philipp Kuhn



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 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 „Spizentalent“ 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.

Deutschland



Pfalz

Riesling Kapellenberg Alte Reben trocken QbA 2016

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Heublumen und Kräuter, großer Riesling mit kraftvoller Statur, fein-rassige Säure, noble Eleganz

Passt gut zu

geschmortes Perlhuhn, Steinbutt mit Wurzelgemüse

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

<p>Die „Alten Reben“ der Kapellenburg ergeben Jahr für Jahr große, körperreiche Weine, voller Würde und Eleganz. Vollrassige Frucht paart sich mit mineralischer Dichte. Einfach ein toller Wein für besondere Anlässe.</p>