

Veranstungskalender 2016 (bis zum 1. Mai)

Freitag, 8. und Samstag, 9. April (jeweils ab 17 Uhr)

Lange Nacht der Weine

Die Lange Nacht der Weine bringt Weinliebhaber und Feinschmecker zusammen. Wir präsentieren zusammen mit einer erlesenen Auswahl von weiteren 20 Winzern in der Wagenhalle in Stuttgart auserwählte Tropfen. www.lange-nacht-der-weine.de

Samstag, 9. April (19 bis 1 Uhr)

Lange Kunstnacht Leonberg

Im Rahmen der „11. Langen Kunstnacht“ präsentieren wir im Kunstgebäude des Galerievereins Leonberg unsere edlen Kuhnle Weine.

Samstag, 9. April (13, 15 und 17 Uhr)

Große Modenschau bei Dannenmann-Pure

Die Modemanufaktur Dannenmann präsentiert ihre aktuelle Kollektion, dabei reichen wir Sekt und verschiedene Weine.

Mittwoch, 13. April (19 Uhr)

Geheime Favoriten **Anmeldung erforderlich!**

In Zusammenarbeit mit dem Weintreff „Unsere Guten“ wird eine Blindverkostung zum Thema „Leichte Sommerweine“ durchgeführt. Jeder Gast soll eine Flasche Wein mitbringen, welche anschließend „blind“ verkostet und bewertet wird.

Sonntag, 17. April (14 und 17 Uhr)

Hinter die Kulissen schauen **Anmeldung erforderlich!**

Führung durch das neue Kellereigebäude mit Weinverkostung.
Veranstaltungsort: Hauptstraße 180 (an der Landstraße zwischen Endersbach und Strümpfelbach). Preis: 10 € p.P.

Freitag, 29. April bis Montag, 2. Mai

Weinstadt Weindorf

Weinstädter Wengerter und Gastronomen bieten Erlesenes aus Küche und Keller, Freitag, Samstag und Montag ab 17 Uhr und Sonntag ab 11 Uhr.

Veranstaltungsort: Marktplatz in Weinstadt-Beutelsbach



*bodenständig, traditionsbewusst,
höchster Qualität verpflichtet*

Weingut Kuhnle
Weinstadt-Strümpfelbach

Hauptstraße 49 · 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Telefon (0 71 51) 6 12 93 · Telefax (0 71 51) 61 07 47
E-Mail: info@weingut-kuhnle.de
Internet: www.weingut-kuhnle.de

Weingut Kuhnle
Weinstadt-Strümpfelbach

*Der Weinberg ist auf Augenhöhe;
auf jeder Wurzel, auf jeder Erdscholle,
auf der die Reben stehen, ist die jahrhundertelange
Arbeit des Winzers gezeichnet.
Der Weinbauer beginnt den Rebstock zu schneiden,
wenn seine Schuhe noch immer in den Schlamm
des Winters eingetaucht sind.
Es ist noch kalt und doch siehst du die ver mummt en
Winzer mit geröteten Händen zwischen den Rebzeilen arbeiten,
um Trieb für Trieb zu entscheiden,
welche Ruten diejenigen sein dürfen,
die die Trauben fürs kommende Jahr tragen können
und daher die ganze Kraft der Wurzeln benötigen,
während die Anderen abgeschnitten werden müssen.
Das Schneiden der Reben ist nicht nur ein Job,
es ist eine Kunst.
Die geschnittenen Ruten tragen Träume.
Wenn du zwischen den Rebzeilen gehst,
ist es wie an einem stummen
Schreien teilzunehmen und du neigst dazu,
den Weinstock als Geschöpf zu fühlen.*

Text von Davide Lajolo 1977

Davide Lajolo wurde 1912 in Vinchio in einer bescheidenen Bauernfamilie geboren. Im Alter von 8 Jahren durfte er, unterstützt von seinen Eltern, an die Hochschule der Salesianer nach Castelnovo wechseln und erlernte dort seinen journalistischen Beruf. Lajolo hat zusammen mit anderen Autoren, die in der Langhe (Piemont) wirkten, den harten Kern des Bauernlebens erkannt, im sturen Stolz derer, die den Boden bestellen.



Verehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

in unserem diesjährigen Frühlingsrundbrief lassen wir den italienischen Schriftsteller Davide Lajolo mit seinem Text über den Reb-schnitt im Piemont berichten und damit an die Grundlage für den neuen Weinjahrgang erinnern. Die besondere Stimmung, die Lajolo dem Leser bei seinem Gang durch die Weinberge vermittelt, dürfen wir im letzten Winter bei einem Weinwochenende selbst wahrnehmen. Castiglione Falletto mit seinen weltbekannten Weinorten Barolo, La Morra und Manforte d'Alba sind in die Landschaft der Langhe lieblich eingepasst. Das gesamte Piemont wird dann vom großen Gebirgsbogen der Südalpen überwältigend eingerahmt.

*A*uch in unserem Weingut ist dies über die Wintermonate die grundlegende Hauptarbeit. Bei Wind und Wetter werden die Reben zurückgeschnitten und anschließend angebunden. Eine schöne Bereicherung dieser Schwerstarbeit bilden die Tage, an denen wir in unserer neuen Kellerei die trinkreifen Weine des letzten Jahrgangs auf die Flasche füllen können. Viele Erzeugnisse aus dem Jahrhundertjahrgang „2015“ zeigen sich schon von einer ganz edlen Seite.

*I*n der beiliegenden Weinkarte finden Sie neben den flaschenreifen Weinen der letzten Jahre auch schon Einige des hochgelobten letzten Jahrgangs. Die großen schweren Rotweine lassen allerdings noch etwas auf sich warten. Sie reifen zur Zeit auf der Feinhefe im Tank oder gar im Barrique-Fass.

*A*us dem Veranstaltungskalender auf der Rückseite können Sie unsere vielfältigen Aktivitäten bis zum 1. Maiwochenende entnehmen. Wir möchten Sie besonders auf die Führung aufmerksam machen, die wir vor allem für unsere Kunden und Freunde in unserem neuen Kellereigebäude anbieten.

*N*un freuen wir uns auf ein baldiges Wiedersehen in Strümpfelbach und grüßen Sie herzlich!

Ihre Familie Kuhnle mit allen Mitarbeitern des Weinguts

Fam. Kuhnle