

KUHNLE



KONTAKT

Hauptstraße 49
71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151-61293
Fax: 07151-610747
www.weingut-kuhnle.de
info@weingut-kuhnle.de

Inhaber

Werner & Margret Kuhnle,
Daniel Kuhnle

Rebfläche

24 Hektar

Produktion

180.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 + 14-18 Uhr, Sa. 9-13
Uhr und nach Vereinbarung
kulinarische Weinproben

Das Weingut von Margret und Werner Kuhnle befindet sich im „alten Forsthaus“ im Ortskern von Strümpfelbach. Margret und Werner Kuhnle machten sich 1983 selbstständig und erweiterten nach und nach ihre Rebfläche. Sie bauen vor allem rote Sorten an, sowohl traditionelle Sorten wie Samtrot, Schwarzriesling, Spätburgunder, Lemberger und St. Laurent, als auch Zweigelt, Regent und Garanoir (eine Schweizer Neuzüchtung), zuletzt kamen dann fünf der Weinsberger Neuzüchtungen und Merlot hinzu. Der Rotweinanteil, mit 20 verschiedenen Sorten, beträgt 63 %. Bei den weißen Sorten dominiert Riesling, dazu gibt es vor allem Kerner und Chardonnay. Die Weißweine werden im Edelstahl ausgebaut. Die einfachen Rotweine werden maischeerhitzt, die besseren maischevergoren, ausgewählte Weine kommen ins Barrique, wobei Werner Kuhnle Fässer aus schwäbischer, französischer und ungarischer Eiche nutzt. Inzwischen ist Sohn Daniel in den Betrieb eingestiegen.

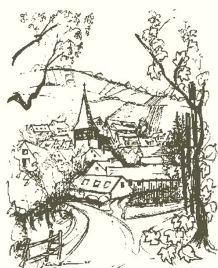
Neue Kollektion

Die Weißweine des Jahrgangs 2013 sind alle vom Kontrast zwischen Süße und Säure geprägt, am besten gefallen uns der reintonige, stachelbeerduftige Sauvignon Blanc und der klare, harmonische Chardonnay. Unser Favorit im weißen Segment stammt aus dem Vorjahr: Der Riesling von alten Reben aus dem Nonnenberg zeigt feine Frische und Zitrusnoten im Bouquet, ist klar und zupackend im Mund. Etwas weniger gleichmäßig präsentieren sich die Rotweine, bei ihnen kontrastieren Süße und Tannine. Gut gefällt uns der reintonige Shiraz, der zupackend ist, gute Struktur und Frische besitzt; noch besser gefällt uns die im Barrique ausgebaute Cuvée Forstknecht Marz: Gute Konzentration, Gewürznoten und rote Früchte prägen das Bouquet, im Mund ist sie füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur, süße Frucht und kräftige Tannine. ─

Weinbewertung

- 83 2013 Chardonnay trocken 14 %/6,90 €
- 83 2013 Sauvignon Blanc 13,5 %/8,20 €
- 81 2013 Riesling Spätlese trocken Strümpfelbacher Nonnenberg 12,5 %/8,20 €
- 85 2013 Riesling trocken „Alte Reben“ Strümpfelbacher Nonnenberg 14,5 %/14,- €
- 81 2013 Kerner Spätlese Strümpfelbacher Nonnenberg 12,5 %/8,20 €
- 82 2013 Merlot „d'Oro“ Rosé Auslese trocken 13 %/10,- €
- 82 2012 Sankt Laurent trocken 13 %/6,40 €
- 80 2011 Spätburgunder Spätlese trocken „im Eichenfass gereift“ 13 %/10,- €
- 81 2011 Cuvée Cabernet trocken „im Eichenfass gereift“ 13 %/10,- €
- 84 2010 Shiraz trocken „im Eichenfass gereift“ 13,5 %/10,- €
- 85 2009 „Forstknecht Marz“ Rotwein Auslese trocken Barrique 13,5 %/16,- €
- 78 2013 Trollinger Strümpfelbacher Sonnenbühl (1l) 12 %/5,10 €

Weingut Kuhnle



Riesling
Gutsabfüllung