



Bilder oben
Daniel Kuhnle mit seinen Eltern Margret und Werner Kuhnle vor dem Anwesen in Strümpfelbach.

Am 14. Januar 2019 bekam Daniel Kuhnle vom Weingut Kuhnle für seine innovativen Weinperlen den Start-up-Preis des Landes Baden-Württemberg.

Bild unten rechts
Weinperlen bestehen aus einer Membran von Algenextrakt, gefüllt werden sie mit einem Wein von hoher Intensität.

Weingut Kuhnle

Tradition trifft Moderne



Das Remstal bietet einiges, aber vor allem wenn es um den Weinanbau geht, gibt es hier ein vielfältiges Angebot. Daniel Kuhnle, der zusammen mit seinen Eltern das Weingut betreibt, haben wir einige Fragen rund um den Betrieb und das Thema Wein gestellt.

Erzeugnis zeichnet sich durch eine besondere Qualität und durch einen einzigartigen Geschmack aus.

Wollten Sie immer Winzer werden oder sein? Seit klein auf bin ich mit dem Weinbau groß geworden und wuchs so mit der Zeit in das Weingut hinein. Durch meine Ausbildung zum Winzer, anschließenden Auslandsaufenthalten und einem Studium der Weinbetriebswirtschaft führte an einem Einstieg ins Weingut kein Weg mehr vorbei.

Was sind Ihre „Spezialitäten“?

- Merlot d’Oro – ein heller Wein aus roten Merlot-Trauben, trocken ausgebaut, aber trotzdem vollmundig im Geschmack
- Caratello – Wein aus eingetrockneten Trauben der Rebsorte Cabernet Cubin, sehr kräftig im Geschmack mit einem Hauch von Dörrobst

Wie kamen Sie auf die Idee mit den Weinperlen? Die Idee der Weinperlen entstand in den letzten Jahren und wurde von uns kontinuierlich weiterentwickelt. Somit waren wir auch der erste nationale Anbieter von Weinperlen. Ein großer Run auf die Perlen begann nach ersten Berichten in den Medien. Der Landesschau Baden-Württemberg, dem ARD-Buffer, Regio TV Stuttgart sowie der SWR-Rateshow „Sag die Wahrheit“ war dieses attraktive Thema einen Fernsehbeitrag wert. Ebenfalls haben viele Tageszeitungen und Magazine über diesen neuen Geschmacksgenuss berichtet.

Wie lange gibt es schon das Weingut Kuhnle? Als Weinbaubetrieb haben die Vorfahren meiner Eltern schon über Jahrhunderte die alte Tradition betrieben. Als selbstvermarktender Flaschenweinbetrieb gibt es das Weingut aber erst seit 1983, da fing mein Vater als Weinbautechniker mit meiner Mutter als Bankangestellte im Kleinen an. Von Jahr zu Jahr vergrößerten wir den Betrieb und entwickelten uns in nur kurzer Zeit zu eines der bedeutendsten Weingüter im Remstal weiter.

Was kennzeichnet Ihr Weingut besonders? Das barocke Fachwerkanwesen, in dem unser Weingut beheimatet ist, atmet den Geist jahrhundertelanger alter Weinbautradition. Der Erfolg wurzelt in qualitätsbewusstem Weinbau, sorgfältiger Traubenverarbeitung und in gewissenhaftem Weinausbau sowie einer von uns allen eingebrachten Begeisterung, mit der wir unseren Wein und den Weinort Strümpfelbach verkörpern. Jedes

Info

Weinselige Veranstaltungstipps:

Samstag, 27. Juli (ab 18:00 Uhr)
Leuchtender Weinberg
Erlasene Weinstädter Weine und kulinarischen Köstlichkeiten aus den Küchen heimischer Gastronomen
Veranstalter: Stadt Weinstadt
www.weinstadt.de/leuchtender-weinberg

Samstag, 9. und Sonntag, 10. August
Open Air Festival Steillage
In Kooperation mit der Popakademie Baden-Württemberg hebt die Stadt Weinstadt pünktlich zur Remstal Gartenschau 2019 das zweitägige Musikfestival STEILLAGE aus der Taufe.
Veranstalter: Stadt Weinstadt
<https://steillage-festival.de/>

Samstag, 17. und Sonntag, 18. August
Drei Farben Wein
Ein Fest für alle Sinne und für den Wein
Veranstalter: Stadt Weinstadt

Donnerstag bis Montag, 15. bis 19. August
Goldgelb – das Festival im Sonnenblumenfeld
täglich ab 17 Uhr, sonntags ab 11:00 Uhr
Veranstaltungsort: Aichwald-Krummhardt
Veranstalter: Kulturverein Krummhardt
www.goldgelb.eu

28. August bis 8. September
Stuttgarter Weindorf
Das Weingut Kuhnle ist dort mit seinen Weinen vom 3. bis zum 8. September in der Jungwinzerlaube vertreten.

Freitag, 30. August bis Sonntag 1. September
Waiblinger Weinfest
Freitag und Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag von 11:00 bis 20:00 Uhr
Sechs ausgewählte Weingüter aus dem Remstal, über 50 verschiedene Weine und kulinarische Köstlichkeiten.
Veranstaltungsort: Elsbeth und Hermann Zeller Platz in Waiblingen,
www.stuttgart-tourist.de/events-tickets-stuttgart/e-waiblinger-weinfest

Mittwoch, 4. September (ab 17 Uhr)
Kuhnle-Wein am Rathaus-Treff
Die Strümpfelbacher Wengertler präsentieren sich und ihre Weine immer abwechselnd während der Remstal Gartenschau 2019. Rund um das Strümpfelbacher Rathaus wird im Zeitraum zwischen dem 10. Mai und 20. Oktober immer mittwochs von 17 bis 22 Uhr ein heimischer Wein-erzeuger vor Ort sein und seine Weine ausschenken.

Freitag, 20. und Samstag, 21. September
Nacht der Keller
Kenner und Liebhaber guter Weine treffen sich alljährlich am dritten Septemberwochenende in Weinstadt zu einer nächtlichen Entdeckungstour durch historische Gewölbekeller.
www.nacht-der-keller.de

Samstag, 12. und Sonntag, 13. Oktober
„Made in Stuggi“
Messe zum Probieren, Kennenlernen und Genießen!
www.madeinstuggi.de
Veranstaltungsort: CARL BENZ ARENA, Mercedesstr. 73D, 70372 Stuttgart



Haben Sie weitere „Wein-Besonderheiten“ geplant?

Der weiße Sauvignon Blanc hat bereits gut Fuß gefasst und wird weiterhin forciert. Auch rote französische Rebsorten werden, bedingt durch die Klimaerwärmung, verstärkt in den Anbau kommen. Wir entwickeln unser Angebot kontinuierlich weiter. Als nächstes wird mit einem Cabernet Sauvignon „im Eichenfass gereift“ unser Weinsortiment erweitert.

Unser Mitarbeitermagazin erscheint Mitte Juli, gibt es (Wein-)Tipps, die Sie für den Sommer haben?

Im Sommer empfehlen wir natürlich die traditionellen, säurebetonten Riesling-Weine und den kräftigen Kerner. Wer es moderner haben möchte, dem bieten wir einen Chardonnay trocken oder einen Sauvignon Blanc feinherb an. Als extravagante Besonderheit stellt sich der Blanc de Noir trocken oder ein feinfruchtiger Muskattrollinger Rosé mit einem sehr aromatischen Geruch dar. Wir haben im Sommer auch einige Veranstaltungen rund um das Thema Wein, an denen man sich informieren und probieren kann. (siehe Auflistung rechts)

Welchen Wein empfehlen Sie zur Grill-saison?

So vielseitig wie sich die Grillspezialitäten darstellen, so vielseitig können auch unsere Weine mit den gegrillten Speisen kombiniert werden. Eine besondere Empfehlung: Ein knackig gegrillter Schweinehals, begleitet von einem fruchtigen Trollinger. ■

Marie-Luise Otto, Marktkommunikation

Mittlerweile stellen wir auch Perlen für Weingüter in Österreich, der Pfalz und in Sachsen mit den dort heimischen Weinen her. Zusätzlich zu den Weinperlen werden als Ergänzung des Sortiments Salatperlen, Likörperlen Apéro und Weinbergpfirsich, Schnapsperlen Williams, Ginperlen sowie alkoholfreie Apfel-Kirsch-Saft-Perlen angeboten.

Wie wichtig ist Marketing heutzutage auch für ein Traditionsunternehmen wie Ihres? Das Marketing wird immer wichtiger, da ein ordentlich ausgebauter Wein heutzutage schon zum Standard gehören muss, um auf dem hart umkämpften Weinmarkt überhaupt bestehen zu können. Auch deshalb habe ich mich vor vielen Jahren zum Studium der Weinbetriebswirtschaft entschieden, da dieses sich mit der Unternehmensführung und dem Weinmarketing beschäftigt.

