

# Des Kellermasters chemische Helfer

## Die Kuhnles in Strümpfelbach betreiben als eines der wenigen Weingüter im Remstal ein eigenes Weinlabor

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
MARTIN WINTERLING

### Weinstadt.

Zunge, Gaumen und Nase reichen nicht völlig aus, um einen guten Wein herzustellen. Die Labortechnik ist ein wichtiger Assistent des Kellermasters und entscheidet, wann die Traubensorten gelesen werden oder wie beispielsweise in die Gärung eingegriffen wird. Für ihr Strümpfelbacher Weingut haben Werner und Daniel Kuhnle ein eigenes Labor angeschafft. Sie gehören damit zu den wenigen Weingütern im Remstal, die die Analytik in eigener Regie vornehmen und sich nicht von einem externen Labor unterstützen lassen. Denn dass sich ein Kellermaster nur auf sein eigenes zartes Naschen verlässt, ist längst Vergangenheit.

So eine chemische Analyse kann eben mehr als er, weiß Daniel Kuhnle. Nicht alle Menschen nehmen auch alle Geschmacksstoffe wahr, also den Alkoholgehalt, den Zucker oder die Säure. Für ihn ist eine Analytik besonders vor und bei der Lese angezeigt, um den richtigen Lesezeitpunkt zu finden und überhaupt unterstützen die Analytiker durch eigene Analysen gut in den Weinbau eingebunden werden.

So eine Laboranalyse zerlegt den Wein in seine Bestandteile und zeigt auf, wie sich während der Färbung der Zucker zu Alkohol abbaut. Weitere Kriterien seien die Reinheit der Gärung und die Essigsäurebildung, der biologische Säureabbau oder der Oxidationschutz sowie welche Inhaltsstoffe sich finden.

Während sich die meisten Weingüter auf Speziallabore wie das Weinlabor Klingler in Waiblingen-Neustadt verlassen, haben die Kuhnles den Ehrgeiz, ihre eigenen Laborantinnen zu sein. Horst Klingler, der seit 1992 sein Weinlabor betreibt, hat wohl einen gehörigen Anteil daran, dass sich die Remstaler Weingüter ein hohes Renommee erarbeitet haben. Er berät seit Jahrzehnten

lytik den Kellermaster während des gesamten Weinbaus. Beim Jahrgang 2019 ist ihm dank des Labors aufgefallen, dass die Weine hohe Säuren aufwiesen und es trotzdem hohe PH-Werte gab. Durch den Regen im Herbst seien viele Mineralstoffe gelöst worden, die dann in den Trauben die Säure abpufferten. Schon bei der Analyse sei also zu erkennen gewesen, wie sich die Weine des Jahrgangs entwickeln werden. Vor allem Weiß und Rosé seien säurebetont, „aber nicht sauer im Vergleich zu dem 2018“, versichert Daniel Kuhnle.

### Ein eigenes Labor spart zwar kein Geld, aber Zeit und Fahrwege

So ein eigenes Labor ist nicht billig. Mehr als 10 000 Euro hat das Foss-Gerät aus dem Bestand der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg gekostet. Durch eigenes Untersuchungsgerät ist eine rationelle und zeitlich unabhängige Untersuchung möglich. Eine Selbstuntersuchung spart zwar unter Umstrich kein Geld, aber Zeit und Fahrwege ein. Zudem könnten Auszubildende, Praktikanten und Mitarbeiter durch eigene Analysen gut in den Weinbau eingebunden werden.

Daniel Kuhnle ist sein eigener Laborant. Das Strümpfelbacher Weingut Kuhnle betreibt sein eigenes Weinlabor. Fotos: Schneider

die Crème de la Crème der Winzer, die Jahr für Jahr Preise einheimsen. Doch auch er räumte einmal die Grenzen der Analytik ein: „Was im Wengert nicht wächst, kann man im Keller nicht nachholen.“ Sich selbst sah er eher als Rätegeber im Hinblick auf weitere Kriterien seien die Reinheit der Gärung und die Essigsäurebildung, der biologische Säureabbau oder der Oxidationschutz sowie welche Inhaltsstoffe sich finden.

„Mich gibt's gar nicht – die Winzer machen ihren Wein alle selbst.“ Die Kuhnles stellen die Dienstleistung auch Kollegen zur Verfügung, allerdings beschränken sie sich dabei auf befreundete Winzerkollegen, meist aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein. Denn dort nach draußen, wo Kuhnle Weine gedeihen.



Die Analytik hilft beim Weinmachen.