

Prämierter Muskateller

Weingut Kuhnle siegt

Weinstadt.

Der beste Muskateller Deutschlands kommt aus dem Remstal, so die Expertenjury des Gourmet-Magazins „Savoir Vivre“ in ihrer aktuellen Ausgabe vom Juli/August 2013. Der aromatische Weißwein Jahrgang 2012 des Weinguts Kuhnle aus Strümpfelbach hat sich dort mit 89 Punkten an die Bewertungsspitze gesetzt, vor namhaften Konkurrenten aus der Pfalz, Mainfranken und aus Baden. „Intensiver Muskatton, begleitet von Pampelmuse; schlank aber auch gehaltvoll auf dem Gaumen, feines Säurerückgrat“ - dies zeichne den Muskateller aus Strümpfelbach besonders aus.

Der leichte Weißwein wird durch seine feinfruchtige Säure und sein typisch intensives, aber nicht aufdringliches Muskatbukett charakterisiert. Man vermutet, dass die intensiv duftende Traube ihren Ursprung in Vorderasien hat. Sie gilt als eine der ältesten kultivierten Rebsorten überhaupt. In Deutschland ist der Muskateller bereits seit dem 12. Jahrhundert nachweisbar. Mit knapp einem Prozent der Anbaufläche nimmt die Rebsorte in Deutschland allerdings eher eine Exotenrolle ein. Die Rebsorte benötigt zur Ausbildung ihrer Aromastoffe eine sehr gute Reblage. Im Weingut Kuhnle wird der Muskateller als Spezialität auf 15 Ar Fläche angebaut.

„Eine gewissenhafte Arbeit am Rebstock, Umsicht und Sorgfalt im Keller“ - diese Voraussetzungen sieht Werner Kuhnle in besonderem Maße für die auch im Remstal nicht so häufig anzutreffende Rebsorte. Und dass das Wetter eine wichtige Rolle spiele, „das gilt beim Muskateller ganz ausgeprägt“.

Auch bei den Sauvignon Blancs konnte das Weingut Kuhnle punkten - und zwar gleich mit zwei seiner Weine dieser Sorte: Sowohl dem 2012 Sauvignon Blanc Auslese trocken (86 Punkte) als auch dem 2012 Sauvignon Blanc QbA (82 Punkte) wurde „exzellente Qualität“ bestätigt.