



*U*nserer abendliche und oft in die Nacht hineinreichende Jungweinprobe aus dem Tank oder dem Fass ist zwar anstrengend, aber auch schön und erfüllend. Es gehört eben mit zur Aufgabe des Kellermeisters, den Wein in seinem „Werden“ zu begleiten und sich an der Entwicklung des Edeltrankes zu erfreuen.

*V*ielleicht haben wir Ihnen nun den Mund für unsere Erzeugnisse sprichwörtlich „wässrig“ gemacht? Mit der beiliegenden Weinkarte geben wir gerne einen Einblick in unser Angebot. Auch bieten wir Ihnen wieder ein spannendes Paket mit einer umfangreichen Auswahl unterschiedlicher Weine unseres Weinguts.

*M*it einem Spruch eines alten Württemberger Kellermeisterkollegen grüßen wir Sie nun herzlich aus unserem traditionsreichen Weindorf Strümpfelbach.

*„Mach gut, mach zügig, mach freudig“.*

*Werner Kuhnle*

Ihre Wengertfamilie Kuhnle mit allen Mitarbeitern.

*Weingut Kuhnle*

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](mailto:info@weingut-kuhnle.de)  
Internet: [www.weingut-kuhnle.de](http://www.weingut-kuhnle.de)

*bodenständig, traditionsbewusst,  
höchster Qualität verpflichtet*

*Weingut Kuhnle  
Weinstadt-Strümpfelbach*



Herbst 2025

*Den Stöpsel weg! und schenket ein!  
Schenkt ein, daß unser Herz erglühe,  
und wie die Blum' am Sonnenschein,  
so an der Glut des Weins erblühe!*

*Den Stöpsel weg! Dann wird es klar:  
Was sich in einem Nu gefunden,  
das ist sogleich für jedes Jahr,  
ja für die Ewigkeit verbunden.*

Hoffmann von Fallersleben

- Titelbild:** Verklärter Sonnenuntergang - durch die Traube gesehen  
Daniel Bohn
- Bild innen links:** Es ist vollbracht – wieder ist ein Lesetag abgeschlossen  
Peter Schuster Photography
- Bild innen rechts:** Für das Kellerteam ist noch kein Feierabend  
Peter Schuster Photography
- Bild hinten:** Alle sind am Werden des Weines beteiligt  
Peter Schuster Photography

### *Verehrte Kunden, liebe Weinfreunde,*

wieder liegt mit dem Abschluss der Traubenlese ein Weinjahr hinter uns. Ein Vegetationsjahr, das sich vor allem durch sein wechselhaftes Wetter auszeichnete. Die vielen heißen und trockenen Phasen wurden immer wieder durch Regentage unterbrochen.

*W*ir Wengerter haben also so manchen Schweißtropfen vergossen und sind zwischendurch mit einigen Regengüssen überschüttet worden. Durch diese Wetterwechsel, mit dann doch ausreichendem Niederschlag, haben sich die Trauben am Rebstock sehr gut entwickelt. Schon zum Spätsommer hin erfüllten sich unsere Ernterwartungen.

*D*ie ersten ganz frühen Traubensorten konnten bereits Ende August geerntet werden, und mit der Hauptlese wurde im September begonnen. In der ersten Oktoberwoche war die Ernte mit den spätreifenden Sorten abgeschlossen. Durch die zügige Lese konnten wir das Aufplatzen der Beeren und das damit verbundene Fäulnisrisiko vermeiden. Belohnt wurden wir mit gesunden, süßen und vollreifen Trauben.

*D*ie schnelle Verarbeitung des hochwertigen Traubengutes war jeden Tag eine Herausforderung. Unsere moderne Kellereitechnik mit Anlagen für die Beerensortierung und sogar für die Traubenkernentfernung war uns dann von qualitätsförderndem Nutzen. Die neu angeschaffte automatische Tankkühlung konnte bei dem warmen Lesegut auf ideale Weise eingesetzt werden und ermöglichte uns die gewünschte gekühlte Gärführung des Traubenmostes. Die Aromastoffe im vergorenen Jungwein haben sich dadurch ideal gelöst und es entstanden attraktive Weiß- und Roséweine mit feinen Geruchs- und Geschmacksstoffen, mit Frucht und natürlicher Kohlensäure.

*B*ei unseren vielzähligen Rotweinen setzen wir nach wie vor auf die traditionelle Maischegärung, um die natürlichen Inhaltsstoffe und die Farbe aus der Beerenhaut auszulösen. Anschließend lassen wir den Weinen noch viel Zeit, damit sich der samtige und vollmundige Rotweincharakter bilden kann.