



Weingut Kilian Hunn | Tel. +49(0)7665-6207
Rathausstraße 2 | Fax +49(0)7665-6223
D-79288 Gottenheim | mail@weingut-hunn.de

weingut-hunn.de



WEINGUT | TUNIBERG





KILIAN HUNN

Dem Wein ist er seit seinem sechzehnten Lebensjahr verbunden. Die Begeisterung ist noch immer da, und er ist stets mit Herz und Verstand bei der Sache. Sein 'Revier' im Weingut sind Weinberg und Keller.

»Das Geheimnis eines besonderen Weines ist viel mehr als nur sorgfältiges Arbeiten. Es ist Demut und Liebe, Leidenschaft und Hingabe. Es ist wachsame Aufmerksamkeit und ständiges Bemühen um Boden, Rebstock und Traube.« Sagt Kilian.



JONAS & PATRICK

MARTINA HUNN

Winzerin aus Leidenschaft. Ihre ganz persönliche Hautrolle hat sie in der Vermarktung gefunden. Einst Badische Weinkönigin, repräsentiert sie heute das familieneigene Weingut im In- und Ausland und ist im Wein-Frauen-Netzwerk VINISSIMA aktiv.

Ganz gleich, ob Weinprobe im Gut, internationaler Auftritt, Verkauf oder die saisonal geöffnete »Hunne-Strauße« - Martina managt das. Nebenbei bringt sie noch Ihre beiden halbwüchsigen Jungs auf die richtige Spur ... und findet hin und wieder selbst noch Zeit für die Posaunen-Stimme im Musikverein.

Transparente Seite
(nur einseitig bedruckt)



weingut-hunn.de

Transparente Seite
(nur einseitig bedruckt)

Das Gebiet: TUNIBERG.

Der Boden: LÖSS.

Der Wein: LEIDENSCHAFT.

KILIANHUNN macht aufmerksam!

In klassischen Weinwegweisern:



Bei internationalen Weinwettbewerben mit Gold, Silber und Sternen:



AWC
VIENNA



Chardonnay du Monde

selection
Das Team für Sommer



... und andere

Bei vinophilen Redakteuren:

Chardonnay Kabinett trocken

"Farbe: Klar-funkelndes Hellgold. Geruch: Verführerische Exotik saftiger Ananasscheiben mit Blättern von Zitronenmelisse und Kiwi, die sich wie ein seidener Aromenschal elegant um die Geruchsknospen legt. Geschmack: Geschmeidig, elegant berührt wird auch die Zunge, buntgemustertes Geschmacksdekor an aparter Säure, cremiger Körper und reifer Fruchtigkeit. Fazit: Schade, dass man Wein nicht küssen kann." (Zitat aus Freiburger Stadtmagazin CHILLI Wineguide »Best of Tuniberg«, 2014)

"Die beiden „Herzblut-Winzer“ Kilian und Martina Hunn aus Gottenheim setzen auf unkomplizierte, klare, fruchtige und frische Weine vom Tuniberg. So kompromisslos kantig und klar die Etiketten auf den Flaschen sind, so offen, herzlich und wohlthuend selbstbewusst ist der Empfang. Wir sind bei Martina und Kilian Hunn in Gottenheim, in der kleinen, geschmackvoll eingerichteten Vinothek ihres Weinguts. (...)"

(Badische Zeitung: „Aufmachen und genießen“, 10. Mai 2014)

KILIANHUNN setzt auf Löss!

... und liegt damit goldrichtig. Wir pflanzen nur solche Rebstöcke, die auf dem fruchtbaren Lössböden der Tuniberg-Lagen besonders gut wachsen und gedeihen. Und weil die Reben den Boden so sehr mögen, belohnen sie uns im Herbst mit saftigen Trauben von außergewöhnlicher Aromatik. Trauben, aus denen später Weine entstehen, die, jeder für sich, mit seiner Einzigartigkeit brilliert.

KILIANHUNN hat es sich zur Aufgabe gemacht, die naturgegebene Aromenvielfalt unverfälscht in die Flasche zu bringen und verbindet dabei traditionelle Verfahren mit moderner Technik. Naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge und handwerkliche Sorgfalt beim Weinausbau ist die Basis, um die vielen faszinierenden Facetten zu erschließen. Aber erst die große Leidenschaft, ein bisschen Demut und unsere stete Aufmerksamkeit in Weinberg und Keller machen HUNN-Weine zu dem, was sie schließlich sind.



KILIANHUNN umsorgt Sorten & Keller

Der Sortenspiegel ist beinahe vorbestimmt, wenn die Reben auf einer 145 Millionen Jahre alten Kalkscholle wachsen: erste Wahl für Burgunder! Eine Tradition am Tuniberg seit 2000 Jahren. Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder machen somit auch den Löwenanteil der Rebfläche aus. Ergänzt um die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Gutedel und Müller-Thurgau.

HUNNs Trauben reifen möglichst lange am Stock, bevor sie gelesen und schonend gekeltert werden. Bei den Weißweinen klärt sich der Traubenmost auf natürliche Weise durch Absetzen. Die Gärung überlässt Kilian Hunn jedoch nicht sich selbst, sondern greift hier ein: der gärende Wein wird mittels moderner Kältetechnik gekühlt, die Gärung verläuft kontrolliert. Das Ergebnis sind fruchtig-duftige Weine mit dem Aromenspiel verschiedenster Früchte. Der Ausbau erfolgt je nach Kategorie in Edelstahltanks oder im Barrique. Die Spätburgunder reifen nach einer zwei- bis vierwöchigen Maischegärung ausschließlich in großen oder kleinen Eichenholzfässern.



KILIANHUNN destilliert im Gut!

Unsere Gegend ist bekannt für ihre besonders aromatischen Früchte. Auch unsere Familie hegt und pflegt seit Jahrzehnten eigene Obstplantagen.

KILIANHUNN fühlt sich der Familientradition verpflichtet und lässt nichts auf seine Früchte kommen. Stattdessen wird es in der hauseigenen Brennerei zu feinsten Destillaten veredelt. Zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, entsteht so in der Brennblase Hochprozentiges von Kirschen oder Williams-Birnen, von Mirabellen oder der besonderen regionalen Spezialität „Zibarte“, einer Wildpflaume. Diese blüht sehr früh, ist daher stets frostgefährdet und reift bis in den November hinein. Der Ertrag ist klein, aber das ganz besondere intensive Aroma, das neben Wildpflaume zuweilen auch an Marzipan erinnert, ist es uns wert!

Ein feiner Hefebrand und der reine Chardonnay-Tresterbrand, sind die Herzstücke unserer Weindestillate.





KILIAN HUNN



»SELECTION«

Unsere besten, finessenreichsten und konzentriertesten Weine! Auch das Etikett spiegelt die Konzentration auf das Wesentliche wider: Verzicht auf Prädikat, Lage und Geschmacksangabe. Nur Rebsorte und Jahrgang.

HUNN's Selectionsweine werden klassisch im Holzfass ausgebaut und zeichnen sich durch kräftige, würzige Noten aus. Sie sind konzentriert und überzeugen mit ihrer hohen Komplexität.

Weine für den besonderen Moment!



SEKT

Ein Teil der weißen und roten Burgundertrauben veredelt Kilian Hunn zu Sekt. Hergestellt im hochwertigsten Verfahren der traditionellen Flaschengärung.

Nach langem Reife-lager von Hand gerüttelt: Pinot. Brut!

KILIANHUNN strukturiert konsequent!

Durch die Burgundische Pforte zwischen Vogesen und Schweizer Jura weht bereits im Januar die Warmluft aus dem Mittelmeerraum zu uns und lässt die Reben auf der einzigartigen Kalkscholle des Jura, die mit einer fruchtbaren Löss-Schicht überzogen wurde, besonders gut gedeihen.

Dieses ganz eigene, milde Mikroklima der vielfältigen Kleinlagen des Tuniberg erfordert Fingerspitzengefühl, um aus jedem Rebstock das Optimum heraus zu holen. Je nach gewünschtem Charakter der Weine können die einen von Leichtigkeit und Eleganz geprägt sein, während andere das Löss-Terroir durchaus sehr kräftig hervorbringen können.

Daraus sind drei konsequent strukturierte Weinlinien entstanden: Die »Jungen Frischen«, die »Jungen Wilden« und die »Selection«.





KILIANHUNN »JUNGE FRISCHE«

Junge und frische Weißweine, die Spaß machen und sich durch eine ideale Kombination von Leichtigkeit und Eleganz auszeichnen. Unkomplizierte Begleiter für jeden Tag. Die Leichtigkeit des Wein-Seins.



KILIANHUNN »JUNGE WILDE«

Markante, charaktervolle Weine, die das Potenzial des Löss-Terroirs am Tuniberg eindrucksvoll demonstrieren. Feine Duftnoten und facettenreiche Aromen machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis. Stark als Essensbegleiter und ein anregendes ‚Maul voll Wein‘ nach einem langen Tag.



KILIANHUNN »ROTWEIN«

Ausdrucksvolle Spätburgunder/Pinot Noirs mit typischen Burgunderaromen und dem klassischen Stil der Lössböden des Tunibergs. Vom ‚Einstiegsburgunder‘, der sogar im Sommer, leicht gekühlt, ein Genuss ist, über den komplexen Klassiker aus dem Barrique, der mit rauchiger Note und Aromen von reifen Beerenfrüchten betört, bis hin zur exotischen Burgunder-Cabernet-Cuvée. Alle Rotweine werden nach der Maischegärung im Holz ausgebaut und genießen eine ausreichende Lagerzeit zur Reife.

