



Kilian und Martina Hunn

Kontakt

Rathausstraße 2
79288 Gottenheim
Tel. 07665-6207
Fax: 07665-6223
www.weingut-hunn.de
mail@weingut-hunn.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 Uhr + 14-19 Uhr
Sa. 9-12 + 14-16 Uhr
So. geschlossen
Straußwirtschaft (Mitte Juni
bis Ende Aug., Mo.-Fr. ab 17
Uhr, Sa. ab 16 Uhr)

Inhaber

Kilian & Martina Hunn

Rebfläche

24 Hektar

Produktion

190.000 Flaschen

Das Weingut Hunn in Gottenheim, westlich von Freiburg am Tuniberg gelegen, wurde 1982 von Felix Hunn gegründet mit damals einem halben Hektar Weinberge. 1998 übernahmen es Sohn Kilian und Ehefrau Martina. Nach und nach erweiterten sie die Rebfläche auf die heutige Größe (überwiegend in der Lage Gottenheimer Kirchberg). Der Gottenheimer Kirchberg ist eine mit einer Lössschicht überzogene Kalkscholle aus der Zeit des Jura. Des Weiteren sind sie im Merdinger Bühl und im Opfinger Sonnenberg vertreten. Die Burgundersorten nehmen drei Viertel der Weinberge ein. Wichtigste Rebsorte ist inzwischen Grauburgunder mit einem Anteil von 30 Prozent. Es folgen Spätburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Müller-Thurgau, dazu gibt es etwas Sauvignon Blanc, Gutedel, Auxerrois und Viognier. Seit 1993 gibt es im traditionellen Verfahren erzeugte Sekte. Die drei Farben der Ausstattung kennzeichnen die Weinlinien „Die jungen Frischen“, „Die jungen Wilden“ und „Hunn-Reserve“. Ihre Winzerausbildung beendet haben die Söhne Patrick (bei Dr. Heger, anschließend Techniker-Ausbildung in Weinsberg) und Jonas (bei Fritz Keller, Studium Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim).

Kollektion

Ein harmonischer Pinot-Sekt eröffnet den Reigen. Die 2021er Weißweine sind geradlinig und frisch, der „junge wilde“ Grauburgunder gefällt uns am besten. Deutlich fülliger und komplexer sind die Reserveweine. Der Chardonnay besitzt Fülle und Kraft, der Fumé Blanc ist konzentriert und rauchig, besitzt Substanz und Struktur. Unsere leichte Präferenz gilt dem Viognier, der füllig, kraftvoll und komplex ist, viel reife reintonige Frucht und Substanz besitzt. Auch der 2016er Reserve-Spätburgunder überzeugt, ist rauchig, kraftvoll und zupackend. Eine tolle Überraschung bietet der Ruländer Eiswein, der vor vier Jahren uns zu dick und dominant süß war, nun faszinierend reintonig ist, kandierte Früchte und Litschi zeigt. 

Weinbewertung

- 85** Pinot Sekt brut | 12,5%/13,50€
- 81** 2021 Grauburgunder trocken „Junge Frische“ | 13%/9,-€
- 83** 2021 Auxerrois trocken „Junge Wilde“ | 13%/10,50€
- 83** 2021 Weißer Burgunder trocken „Alte Reben“ „Junge Wilde“ | 13%/9,90€
- 84** 2021 Grauburgunder trocken „Junge Wilde“ | 13,5%/9,90€
- 82** 2020 Chardonnay trocken „Junge Wilde“ | 13%/9,90€
- 83** 2021 Sauvignon Blanc trocken „Junge Wilde“ | 13,5%/10,50€
- 86** 2017 Chardonnay trocken „Reserve“ | 13,5%/17,50€
- 87** 2019 „Fumé Blanc“ trocken „Reserve“ | 13,5%/19,50€
- 88** 2019 Viognier trocken „Reserve“ | 14%/19,50€
- 91** 2016 Ruländer Eiswein | 7,5%/28,50€/0,375l
- 87** 2016 Spätburgunder trocken „Reserve“ | 13,5%/20,50€

