

„Aufmachen und genießen“

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. Martina Hunn wuchs im elterlichen Weinbaubetrieb in Opfingen auf, nach der Winzerlehre wurde sie 1990 zur Weinprinzessin Kaiserstuhl-Tuniberg gekürt und 1991 zur Badischen Weinkönigin gewählt.

Seit sie 1998 mit ihrem Mann Kilian die Leitung des Weinguts übernahm, kümmert sich Martina Hunn neben der Familie um die in- und ausländischen Kunden, um Weinproben und Veranstaltungen und um die ausgezeichnete Straußwirtschaft (von Mitte Juni bis Ende August).

Kilian Hunn hat am Tuniberg und Kaiserstuhl gelernt und schon mit 16 Jahren seinen ersten Wein angebaut. Er hat sich dem umweltschonenden, kontrollierten Anbau verpflichtet. „Wir machen so viel Bio, wie es geht, ohne zertifiziert zu sein. Das sind wir dem herrlichen Boden, dem optimalen Kleinklima dieser großartigen Kulturlandschaft am Tuniberg doch schuldig“, erklärt Hunn. Der Tuniberg besteht



Martina und Kilian Hunn aus Gottenheim

aus einer 145 Millionen Jahre alten Kalkscholle, die während der Eiszeit von einer feinen, sehr fruchtbaren Löss-Schicht überzogen wurde. Seit 2000 Jahren werden hier schon Burgundersorten angebaut. Bis heute auf nicht flurbereinigten Weinbergen, wie Hunn betont. „Aufmachen und genießen“, lautet das Motto der Hunns. Man möchte klare, fruchtige, frische, trinkfreudige Weine präsentieren, die im Keller sorgfältig und mit viel Geduld beim Reifeprozess begleitet werden.

Alle Weine stammen aus Lagen auf dem Gottenheimer Kirchberg. Hunn lässt seine Trauben so lange es geht am Stock reifen und akzeptiert auch ein wenig Botrytis (Edelfäule). Nach einer schonenden Pressung lässt er dem Traubenmost Zeit, sich selbst zu klären, er bevorzugt kontrollierte und gekühlte Gärung, von Spontanvergärung sieht er auf Grund des relativ hohen PH-Wertes am Tuniberg ab. Seine Rotweine füllt Hunn nach einer über dreiwöchigen Maischegärung in große Eichen- und kleine Barriquefässer.

DAS WEINSORTIMENT

Hunn teilt seine Weine in „Junge Frische“, „Junge Wilde“, „Spätburgunder Rotwein“ und „Selektion“ ein, wobei er zwischen Qualitätswein und Kabinett unterscheidet. Seine jungen Frischen sind Rivaner, Weißer Burgunder, Grauburgunder und Spätburgunder Rosé, die alle im Edelstahltank angebaut werden. Sie werden in der Flasche mit Schraubverschluss verkauft und zeichnen sich durch Frische, Leichtigkeit und Eleganz aus. Der 2012 Spätburgunder Rosé Kabinett Trocken mit seinen frischen Duftnoten von Sauerkirschen und Roten Beeren sowie seinem pikant würzigen Geschmack nach roten Johannisbeeren eignet sich hervorragend für die asiatische Hochküche. So ist es nicht verwunderlich, dass Hunns Weine in Seoul, Peking und Lanzhou bestens verkauft werden. Auch der hellgelbe 2012 Graubur-



Ein Roter, den man im Sommer auch etwa kühler trinken kann.

FOTOS: MICHAEL WISSING

gunder Kabinett Trocken ist mit seinen reifen Mirabellen-Aromen und seinem fruchtigen Geschmack von Ananas und Grapefruit und leichten Mineraltönen ein herrlicher Begleiter für den Sommer. Bei den jungen Wilden gibt Hunn immer eine Teilmenge des vergorenen Mosts in neues oder altes Barrique. So entstehen charaktervolle Weine mit facettenreichen Aromen und markanten Geschmacksmerkmalen. Der 2012 Chardonnay Kabinett Trocken ist ein ausgezeichnete deutscher Chardonnay mit reifen Nektarinen- und Aprikosenaromen sowie feinen Erbsennoten im Duft und einem durchweg würzigen und mineralischen Abgang.

Hervorzuheben ist auch der 2012 Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken, der mit Aromen von Honig und Lindenblüten aufwartet und, je länger er im Glas steht, an exotische Früchte erinnert. Zu Fisch und Schalentieren, auch zur asiatischen Küche, ist er ein perfekter Begleiter mit seinem pikant fruchtigen Geschmackserlebnis. Die 2011 Grauburgunder Selektion Trocken, 2011 Sauvignon Blanc/Fume Blanc Selektion Trocken und 2011 Chardonnay Selektion Trocken sind vielfach international prämiert. Sie werden im Barrique vergoren

und danach elf Monate in speziellen, wenig getoasteten Weißweinbarriques zur Reife gebracht. Diese Weine zeichnen sich durch eine große Komplexität, Konzentration und großartige Geschmacksbalance von Frucht und Würze aus. Bei den Rotweinen ist der 2009 Spätburgunder Rotwein Trocken ein herrlicher Einstiegswein, den man im Sommer auch gerne etwas kühler trinken kann. Schöne Vanille- und Röstaromen mit einem kräftigen, würzigen und doch fruchtigen Geschmack überzeugen. Der 2011 Pinot Noir Trocken ist ein im Barrique angebauter „klassischer Burgunder“ mit reifen roten Früchten, rauchigen Noten und knackigem Biss im Geschmack. Der 2009 Spätburgunder Rotwein Selektion ist das Flaggschiff des Hauses.

UND SONST ...

Hunns frisch perlende Sekte Pinot Brut und Pinot Brut Rosé sind wunderbare Begleiter in den Sommermonaten, die Qualitätsweine in der Literflasche Müller-Thurgau, Gutedel, Spätburgunder Weißherbst und Spätburgunder Rotwein müssen ebenfalls erwähnt werden. Hervorzuheben ist auch das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis. *Christian Hodeige*

► Weingut Martina und Kilian Hunn, Rathausstr. 2, 79288 Gottenheim, ☎ 07665/6207, www.weingut-hunn.de

baden.

essen.
trinken.
leben.
genießen.