



# WEINGUT KILIAN HUNN



Rathausstraße 2, 79288 Gottenheim  
T: +49 (7665) 6207, mail@weingut-hunn.de  
www.weingut-hunn.de

**Ab-Hof-Verkauf:** Mo bis Fr 9–12.30 und 14.30–19 Uhr,  
Sa 9–16 Uhr  
**Kellermeister:** Kilian Hunn  
**Ansprechpartner:** Martina und Kilian Hunn  
**Flaschen/Hektar:** 190.000 (75 % weiß, 25 % rot)/24 ha

**K**ilian und Martina Hunn arbeiten konsequent an der Verbesserung der Qualität ihrer Weine, die auch dieses Mal wieder mit Kraft, feiner Struktur und einem gepflegten Säurenerv begeistern und sich durchweg als exzellente Essenbegleiter eignen. Vor allem bei den »Reserve«-Weinen ist der gekonn-

te Einsatz von Barriques spürbar. Das beste Beispiel dafür ist die 2016er »Reserve« Grauburgunder. Auch wenn Kilian und Martina Hunn noch lange nicht ans Aufhören denken – die nächste Generation bereitet sich schon auf ihre Aufgabe vor: Die Söhne Jonas und Patrick absolvieren eine Ausbildung zum Winzer.

## 93 2016 »Reserve« Grauburgunder trocken

Pikante Nase mit Haselnuss, Kräuterwürze, etwas Limette und Birne. Am Gaumen viel Kraft und Würze, feine Säure, etwas Limette, zarter Rauch, Birne und Melone, komplex. Hat viel Kraft, aber auch Eleganz. Schöne Länge, toll zum Essen. 14 Vol.-%, DV

## 91 2016 »Reserve« Chardonnay trocken

Duft nach reifer Birne, Pfirsich, Vanille und Rauch, dazu etwas Mandel, voll. Am Gaumen sehr saftig, reife helle Frucht, Vanille, Brioche, feste Struktur, spürbarer Holzeinsatz. Zupackend mit schöner Länge, feines Säurespiel. Eher internationaler Stil. 13,5 Vol.-%, DV

## 90 2015 »Pinot« brut

Cremige Zitrone deutet sofort auf Frische. Weiße Johannisbeerfrucht schwingt ebenfalls mit. Am Gaumen herrscht fruchtige Frische, die von feinem, aromatischem, cremigem Schaum umspült wird. Ein eleganter, frischer Sekt, der auf stille Art überzeugt. 12,5 Vol.-%, NK

## 92 2015 »Reserve« Spätburgunder trocken

Rauchiges Neuholz, buttrige Töne, Sauerkirsche, Pinotbeeren, im Mund imponiert vor allem die sehr saftige Frucht, dann auch das feine, hinter seiner Griffigkeit sehr gut Saft freigebende Tannin, vitaler Säurenerv, strukturell große Länge, in allem transparent und klar. 13,5 Vol.-%, DV

## 89 2018 »Junge Wilde« Sauvignon Blanc tr.

## 90 2018 »Junge Wilde« Grauburgunder trocken

Ein hellgoldener Reflex in der Farbe, im Duft leicht reduktiv, ein Hauch von Honigmelone, ganz wenig Holz, im Mund körperreich, aber auch strukturiert, reifer, sehr gut integrierter Säurefaden, dezente Phenolik, satt im Extrakt, rund und lang. 14 Vol.-%, DV