

Weingut
Peter Jakob
Kühn

Weingut Peter Jakob Kühn - Wein. Natur. Zeit..

7 gute Gründe, warum es sich lohnt, bei uns eine Ausbildung zu machen:

- Du kannst von einem der besten Riesling-Erzeuger Deutschlands lernen
- Du lernst die biodynamische Arbeitsweise in Weinberg und Keller aus erster Hand kennen
- Du lernst, wie man ungeschönte, authentische Weine produziert
- Du erhältst Einblick in alle Arbeitsbereiche eines Familienweinguts
- Du arbeitest in einem tollen 10-köpfigen Team (5 externe Mitarbeiter, 1 Azubi, 4 Familien-Mitarbeiter) in einem 20ha großen Familienbetrieb
- Du genießt studentisches Flair durch die Hochschulen in Geisenheim und Oestrich-Winkel mit entsprechend ausgelegtem Wohnungsmarkt
- Du bist dank der Nähe zu den Landeshauptstädten Wiesbaden und Mainz „mitten drin“
-

Was wir von Dir erwarten:

- Naturverbundenheit
- Flexibilität
- Belastbarkeit
- Bei betrieblicher Notwendigkeit Bereitschaft zur Arbeit am Wochenende
- Begeisterung für Wein

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) an info@weingutpjkuehn.de.

Unser Weingut



Wir, Peter Jakob und Angela Kühn, führen unser Weingut in der 11. Generation. Qualität und Nachhaltigkeit waren für unsere Vorfahren untrennbar miteinander verbunden. Diese Philosophie führen wir konsequent weiter und sind heute ein biodynamisch zertifiziertes Weingut. Unseren Qualitätsanspruch bestätigen wir durch die Mitgliedschaft im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), der Gruppe Internationaler Biodynamischer Weingüter „La Renaissance des Appellations“ und Demeter, dem Verband für biodynamischen Landbau. Seit 2004 bewirtschaften wir unsere Weinberge kontrolliert ökologisch und biodynamisch. 2009 haben wir uns demeter, dem Verband für ökologischen Anbau auf anthroposophischer Grundlage, angeschlossen.

„Kein anderer Winzer hat in den letzten Jahren solche Kollektionen auf durchgängig hohem Niveau vorzuweisen.“ Eichelmann 2013

Weingut Peter Jakob Kühn

Mühlstraße 70 | 65375 Oestrich/Rheingau | Fon +49 (0) 67 23 / 22 99
info@weingutpjkuehn.de | www.weingutpjkuehn.de



Weinberg und biodynamisches Arbeiten

Nichts entscheidet so sehr über die spätere Qualität wie die Arbeitsschritte im Weinberg. Davon sind wir überzeugt! Dabei ist unsere wichtigste Aufgabe, die Reben so zu stärken, dass sie gesund und stressfrei wachsen können. Die Grundlage unseres Tuns bildet die biodynamische Landwirtschaft: Eine vielfältige Bodenbegrünung schafft gesunden Lebensraum, vollwertiger Kompost nährt und strukturiert den Boden, Heilkräuterauszüge stärken die Reben. Wichtige Arbeiten organisieren wir nach den natürlichen Biorhythmen. Lebendige Weine können nur von lebendigen Reben kommen – und das können Sie schmecken.



„Schon seine klirrend-klaren Basis- Rieslinge zeigen vitale Kraft, seine fruchtigen und edelsüßen Rieslinge sind elegant und finessenreich.“ Gault Millau 2013

Weinbereitung und Weine



Mit Herz und Hand erzeugen wir naturbelassene Weine von Spitzenqualität: Vom klassischen Ausbau im Rheingauer Halbstück-Fass bis hin zu Weinen, die in Amphoren reifen. Alle unsere Weine vergären spontan mit ihren eigenen Hefen. Sie bekommen genügend Zeit, ihren natürlichen Charakter zu entfalten. Die Entwicklung unserer Weine künstlich zu beschleunigen, ist für uns unvorstellbar. Wir setzen vielmehr auf selektiv gelesene, gesunde Trauben und vollkommene Ruhe im Weinausbau. Das Terroir – der Ursprung des Weines im Weinberg – wird durch die „in sich ruhende Weinwerdung“ lebendig: Frucht, Mineralität, Würze, Länge, Spannung. Das Wesentliche eines Weines tritt hervor, weil das

Unwesentliche zurücktritt.

„Die Weine ruhen in sich, nichts scheint hier vom Winzer erzwungen worden zu sein. Sie strahlen trotz ihrer mineralischen Struktur Gelassenheit aus. Und ihr Duft spiegelt mehr die erdigen Aromen des Bodens als die Fruchtaromen der Rebsorte.“ aus: Carsten Henn: 111 Deutsche Weine die man getrunken haben muss

