



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 Spätburgunder mit einem Anteil von 30 Prozent. Es folgen Grauburgunder, Müller-Thurgau, Weißburgunder und Chardonnay, dazu gibt es etwas Sauvignon Blanc, Gutedel, Auxerrois und Viognier. Seit 1993 gibt es im traditionellen Verfahren erzeugte Sekte. 2011 wurde die Ausstattung geändert, drei verschiedene Farben kennzeichnen die Weinlinien „Die jungen Frischen“, „Die jungen Wilden“ und die „Hunn-Reserve“. Ihre Winzerausbildung beendet haben die Söhne Patrick (macht nun Techniker-Ausbildung in Weinsberg) und Jonas (studiert Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim).

Kollektion

Bestechend gleichmäßig ist die neue Kollektion von Martina und Kilian Hunn. Unter den Jungen Wilden gefällt uns der Weißburgunder von alten Reben besonders gut, besitzt gute Konzentration, Fülle, Kraft und viel reife Frucht; den teilweise im großen Holzfass ausgebauten Grauburgunder sehen wir gleichauf, er besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Länge. Der Auxerrois ist reintonig und zupackend, der Chardonnay leicht rauchig, besitzt feine süße Frucht, der Blanc de Noir besitzt gute Struktur und Grip. Im Reserve-Segment gibt es einen stoffigen, aber sehr von Vanillenoten geprägten Fumé Blanc. Wir präferieren ganz klar den elf Monate in französischen Barriques ausgebauten Viognier, der das Holz mühelos wegsteckt, viel Fülle und Frucht besitzt, viel Kraft, gute Struktur und Grip. 

Weinbewertung

- 83** Pinot Rosé Sekt brut | 12,5%/12,50€
- 83** 2020 Grauburgunder trocken „Junge Frische“ | 13%/9,-€
- 84** 2019 Auxerrois trocken „Junge Wilde“ | 13%/9,90€
- 84** 2020 Pinot Noir „Blanc de Noir“ trocken „Junge Wilde“ | 12,5%/8,50€
- 85** 2020 Weißer Burgunder trocken „Alte Reben“ „Junge Wilde“ | 13,5%/9,5€
- 85** 2020 Grauburgunder trocken „Junge Wilde“ | 13,5%/9,50€
- 84** 2019 Chardonnay trocken „Junge Wilde“ | 13,5%/9,50€
- 83** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Junge Wilde“ | 13%/9,90€
- 84** 2018 „Fumé Blanc“ trocken „Reserve“ | 13,5%/18,50€
- 87** 2018 Viognier trocken „Reserve“ | 14%/18,50€
- 83** 2018 Spätburgunder trocken | 13,5%/9,50€
- 83** 2016 Cuvée Rotwein trocken | 13%/9,90€

