



# Kilian und Martina Hunn

## Kontakt

Rathausstraße 2  
79288 Gottenheim  
Tel. 07665-6207  
<https://weingut-hunn.de/>  
[mail@weingut-hunn.de](mailto:mail@weingut-hunn.de)

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 Uhr + 14-19 Uhr  
Sa. 9-12 + 14-16 Uhr  
So. geschlossen

## Inhaber

Kilian & Martina Hunn

## Rebfläche


30 Hektar

## Produktion

220.000 Flaschen

Das Weingut 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. 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

Eine enorm abwechslungsreiche Kollektion präsentiert die Familie Hunn in diesem Jahr vom alkoholfreien Sparkling bis hin zu Top-Weiß- und Rotweinen. Der alkoholfreie Sekt hat Grip, das ist selten, der Rosé-Sekt ist klar und zupackend. Die jungen Frischen und Wilden setzen auf Frucht und Reintönigkeit. An der Spitze der Weißen stehen die beiden Reserve-Weine: Der 2020er Fumé Blanc ist konzentriert, zeigt reintonige Frucht, ist füllig und saftig; noch spannender ist der Patronas genannte 2022er Weißburgunder, herrlich eindringlich und konzentriert, stoffig, kraft- und druckvoll, nachhaltig. Sehr gut sind auch alle Rotweine, der 2019er Pinot Noir ist wunderschön reintonig und zupackend. Unser klarer Favorit ist der Reserve-Spätburgunder aus dem Jahrgang 2020, der herrlich eindringlich und reintonig ist, faszinierend viel Frucht, Substanz und Länge besitzt. 

## Weinbewertung

-  „Imagniaer Sparkling“ alkoholfrei | 0,5%/11,90€
- 86** Pinot Rosé Sekt brut | 12,5%/14,-€
- 85** 2024 Weißburgunder trocken (Junge Frische) | 13%/10,30€
- 84** 2024 Grauburgunder trocken (Junge Frische) | 12,5%/10,30€
- 85** 2024 Auxerrois trocken (Junge Wilde) | 13%/10,90€
- 84** 2023 Sauvignon Blanc trocken (Junge Wilde) | 12,5%/10,90€
- 91** 2022 Weißburgunder trocken „Patronas“ | 13%/25,-€
- 88** 2020 „Fumé Blanc“ trocken „Reserve“ | 13,5%/20,-€
- 85** 2022 Spätburgunder trocken | 13%/10,30€
- 85** 2022 Cuvée Rotwein trocken | 13%/10,90€
- 88** 2019 Pinot Noir trocken | 13,5%/17,90€
- 92** 2020 Spätburgunder trocken „Réserve“ | 13,5%/25,-€