

Cuvée Pablo

Jahrgang: 2014
Qualitätsstufe: Qualitätswein b. A.
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 12,6 % Säure: 5,0 g/l
Restsüße: 0,4 g/l Öchsle: 80°Oe
Trinktemperatur: 14 - 16°C
Reifehöhepunkt: 2017
Trinken: 2015 – 2018

Der Wein

Die besten Rotweine der Welt sind Cuvée. Auch ich finde, dass die Harmonie der einzelnen Reben in einem Cuvée seine Vollendung findet. Dieser Wein ist eine Verhochzeitung von Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Der Regent gibt Cuvée Pablo sein südländisches Temperament und Farbe, der Dornfelder gibt Frucht und Tannin und vom Spätburgunder kommt Nachhaltigkeit und Fülle. Keine Rebe springt aus dem Cuvée heraus, sondern jede Sorte ist nur zu ahnen. Dies macht diesen Rotwein mit noch etwas mehr Reife zu einem Spiel der Sinne.

Speiseempfehlung

Eine Käseplatte mit etwas Weichkäse, einem Chaumes, ein Brie, ein nicht zu strenger Ziegenkäse, einen Camembert und dazu dieser Spätburgunder, was braucht man mehr? Aber auch zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Der Spätburgunder verfeinert Ihnen jede dunkle Soße und rundet den Festbraten ab.

Die Trauben

Der Spätburgunder (Pinot noir) gilt als eine der ältesten Kulturreben, die ihren Ursprung im Nildelta fand. Er gilt als der König unter den Rotweinträumen. Der Dornfelder, eine noch recht junge Rebe erst 30 Jahre alt, aber seit den letzten 10 Jahren die meist angebaute Sorte in der Pfalz. Der Regent ist eine tiefdunkle, frühreife Sorte, die leicht fruchtige bis südländische Weine hervorbringt.

Regent

Jahrgang: 2015
Qualitätsstufe: Qualitätswein b. A.
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 12,4 % Säure: 5,7 g/l
Restsüße: 1,8 g/l Öchsle: 83°Oe
Trinktemperatur: 14 - 16°C
Reifehöhepunkt: 2018
Trinken: 2016 – 2019

Der Wein

- Der Südländische Pfälzer -

Einer der farbkräftigste deutsche Rotwein. Der Geruch erinnert an Johannisbeere und Cassis. Im Abgang schmeckt man ganz leichtes Holz, dies kommt von der kurzen Lagerung in gebrauchten Barriquefässern. Öffnen sie diesen Wein einige Stunden bevor Sie ihn eigentlich trinken wollen, dann trinken Sie doch ein halbes Glas und lassen den Rest ohne Verschluss in gut temperierter Umgebung stehen. Der Wein entfaltet dann erst sein wahres Ich. Probieren Sie es aus, es ist ein Versuch wert.

Trinkempfehlung

Gibt es beim Weinmacher eine Pizza, dann steht als Begleiter zum italienischsten aller Gerichte ein Regent auf dem Tisch. Ebenfalls zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Ebenfalls auch sehr empfehlenswert zu milden bis leicht herzhaften Käsesorten.

Die Traube

Der Regent ist eine interspezifische Kreuzung. Das heißt, er ist resistent gegen die aggressivsten Pilzkrankheiten (Piwi), wie Peronospora und Oidium. Angebaut wird der Regent seit 1996. Er eignet sich auch hervorragend als Hausrebe.

Dornfelder

Jahrgang: 2014
Qualitätsstufe: Qualitätswein b. A.
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 12,0 % Säure: 5,5 g/l
Restsüße: 6,8 g/l Öchsle: 78°Oe
Trinktemperatur: 14 - 16°C
Reifehöhepunkt: 2017
Trinken: 2015 – 2018

Der Wein

Der begehrteste deutsche Rotwein. Die Farbe ist dunkelrot ins violett gehend. Der Geschmack des Dornfelder überzeugt viele auch südländische Rotweintrinker. Sein Bukett erinnert an Sauerkirsch, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Die traditionelle Maischegärung von 10 Tagen gibt diesem Wein Struktur und harmonische Tannine im Abgang. Unser Ziel, einen fruchtigen aber nicht zu leichten Wein zu erzeugen, haben wir mit diesem Wein erreicht. Prost!

Speiseempfehlung

Ein Wildschweinbraten mit Preiselbeeren auf einer Birne, dazu deftige Kartoffelknödel und ein Pfälzer Dornfelder, der mit seinen Aromen nach Kirsch und Johannisbeere dieses Essen begleitet. Entschuldigen sie bitte bei diesen Gedanken quellen mir die Gaumensäfte.

Ebenfalls zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten, auch zu Wildterrinen sowie Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Geheimtipp: Er ist sehr empfehlenswert zu milden bis leicht herzhaften Käsesorten.

Die Traube

Der Dornfelder gilt als eine Neuzucht unter den Rotweinen. Eine Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe. Seit 1980 in die Sortenliste eingetragen, bei uns schon seit 1976 als Versuch im Anbau. Gilt als die wertvollste und erfolgreichste Rotweinsorte unter den Neuzüchtungen. Der Wein ist begehrt wegen seiner duftigen Frucht, seiner milden Säure, dem Körperreichtum und seiner dunklen Farbe.

Warum Biolandwein?

Ganz einfach - um einen gesunden Wein zu machen, brauche ich einen gesunden Boden. Wir versuchen **mit** der Natur und nicht gegen sie zu arbeiten. Durch ständigen Pflanzenunterbewuchs (Kleeinsaat) in unseren Weinbergen wird die Monokultur Wein aufgelockert und es finden sich viele Arten von Insekten, die im Gleichgewicht leben, ein. Der Bioweinberg wird auch gespritzt, aber – auf chemische Mittel wird vollständig verzichtet. Gegen Pilzkrankungen setzen wir Seifen, Gesteinsmehle, Algenextrakte, Kräuterauszüge ein. Die Mittel, die uns zur Verfügung stehen, wirken hauptsächlich vorbeugend und nicht heilend auf Erkrankungen, deshalb ist eine ständige, aufmerksame Kontrolle der Ökowingert nötig.

Ein Wein, der der Natur kein Kopfweh bereitet, bereitet auch uns Menschen keinen.



Biolandweingut Stefan Kuntz
76829 Landau-Mörzheim
Tel. 06341-33960
info@weingutkuntz.de
www.weingutkuntz.de

Leichtsinn weiß

Jahrgang: 2014
Qualitätsstufe: Qualitätswein b.A.
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 9,9 %	Säure: 5,9 g/l
Restsüße: 4,5 g/l	Öchsle: 76°Oe
Trinktemperatur: 8 - 10°C	
Reifehöhepunkt: 2017	
Trinken: 2016 – 2018	

Zum Wein

Leichtsinn macht sexy!

Frische Nuancen von exotischen Früchten, rote Aprikose, Mango und Ananas werden Ihren Gaumen umschmeicheln. Mitte der 90er war das Verlangen nach leichten Weinen gestiegen. So kam es zu dieser Kreation, einen Alkoholarmen und mit wenig Restsüße beinhaltenen Wein, für den es aufgrund seiner Süffigkeit nur diesen einen Namen geben konnte. Und da er durch seinen niedrigen Alkohol das eine oder andere Glas mehr zulässt, konnte unser Motto hierfür nur lauten: „Ein wenig Leichtsinn kann nicht schaden“.

Trinkempfehlung

Der ideale Begleiter für laue und warme bis sehr warme Sommertage. Terrasse, Balkon oder Garten bieten sich hier an. Ob als Schorle oder pur, er wird immer ein Genuss sein. Geeignet für Nudelgerichte mit leichten Soßen ebenso wie für Salate mediterraner Art.

Die Traube

Ein gemischter Satz, d.h. dieser Wein kommt aus einem alten Weinberg, in dem immer die alten, abgestorbenen, Rebstöcke durch neue, verschiedenster Sorten, ersetzt worden sind. So mischen sich in diesem Weinberg Grauburgunder, Scheurebe, Müller Thurgau und Silvaner.

Chardonnay

Jahrgang: 2015
Qualitätsstufe: Kabinett
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 12,3 %	Säure: 6,3 g/l
Restsüße: 4,3 g/l	Öchsle: 87°Oe
Trinktemperatur: 8 - 10°C	
Reifehöhepunkt: 2017	
Trinken: 2016 – 2019	

Zum Wein

Ein frischer Chardonnay mit ausgeprägten Fruchtaromen. Feine Kaltgäraromen im Wechselspiel mit exotischen Früchten wie Ananas und leicht nach Mango. Süßlich-würziger Duft nach Weinbergpfirsich und kandierten Zitrusfrüchten. Ein eleganter Wein.

Speiseempfehlung

Vorstellen kann ich mir diesen Wein zu vielen Gerichten, aber am besten zu Gemüse. Eine kalte Vorspeise begleitet durch unseren Chardonnay, oder ein Eiergericht mit Pilzen, oder auch zu Spargel ist er eine Gaumenfreude. Der Chardonnay eignet sich hervorragend zu allen hellen Fleischsorten oder zu Fischgerichten.

Die Traube

Die meist angebaute Weißweinsorte der Welt. Seit 1992 auch in Deutschland zum Anbau zugelassen. Der Chardonnay ist eine Spielart des Weißen Burgunders, benannt nach der gleichnamigen Gemeinde im Maconnais. Er liefert eine etwas höhere Qualität als der Weißburgunder. Die Chardonnaytraube wird auch für die Champagnerherstellung verwendet.

Grauer Burgunder

Jahrgang: 2015
Qualitätsstufe: Kabinett
Geschmacksrichtung: trocken

Analyse

Alkohol: 12,3 %	Säure: 5,7 g/l
Restsüße: 1,3 g/l	Öchsle: 86°Oe
Trinktemperatur: 8 - 10°C	
Reifehöhepunkt: 2017	
Trinken: 2016 - 2019	

Zum Wein

Der Graue Burgunder stellt hohe Ansprüche an seine Lage. Er liebt einen tiefgründigen, kräftigen Boden, am besten mit starkwüchsiger Unterlage. Weshalb wir ihn von unseren Sandböden fernhalten, da seine Güte nicht nur vom höheren Mostgewicht bestimmt wird, sondern auch von seiner Fülle, dem Extrakt. Er hat ein sortentypisches, volles Bukett und gehört nicht nur bei uns zu den Spitzengewächsen. Es lassen sich aufgrund seiner Eigenschaften vorzügliche Spätlesen sowie Auslesen erzeugen.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu jeder Sorte Salat, aber auch Putenkeule, alle anderen Geflügelgerichte sowie Pilzrisotto. Ein Wein der sich bei 10° Celsius ideal den Speisen anpasst.

Empfehlenswert auch zu Kaninchen in Weißwein geschmort oder Kartoffelsuppe.

Die Traube

Diese Weißweinsorte ist eine Mutation des blauen Spätburgunders, entdeckt 1711 durch Zufall in einem ungepflegten Garten, vom Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer. Deshalb wurde diese Sorte auch Ruländer genannt. Das Mostgewicht liegt 5-10° Oechsle über dem des Rieslings und der Säurewert etwa 4-5 o/oo darunter.

Unser Privater Wildpark

