

Stefan Kuntz

Weingut

Weingut

Post

Ommmmm

Viele Menschen suchen immer wieder nach ihrem Kraftort. Und manche finden ihn dann auch. Dieser kann in Indien in einem buddhistischen Tempel liegen, genau so wie auch im heimischen Garten auf der Bank an der Ecke zum duftenden Rosenbeet. An diesen Orten füllt man seinen Tank, oder besser noch seinen Akku, das ist umweltfreundlicher, fürs tägliche Allerlei wieder auf. Glücklicherweise ist der, der einen solchen Ort weiß und ihn nutzt.



Aber was hat das Ganze jetzt mit unserem Weingut zu tun? Ganz unerwartet hat sich solch ein Energieort für gleich mehrere Personen auf unserem Gut gebildet. Ich spreche von unserer Alpakazucht. Vater, Mutter, Onkel, Tante, Cousine, Schwester, Schwager, Kinder, Frau und Misch versammeln sich regelmäßig bei den Kuscheltierchen zum Füttern, Misten und Kucken und Rumsitzen.

Diese Tiere haben eine so beruhigende Art, welche einfach ansteckend ist. Da es Fluchttiere sind, reagieren sie auf schnelle Bewegungen schreckhaft und das lässt einen selbst sich langsamer und bedachter bewegen. Der Stall ist zu einem sozialen Ort geworden. Wir treffen uns abends oft dort. Wenig ist wichtig außer das Wohlergehen der Alpakas. Es hat irgendwas von der guten alten Zeit.

Im Sommer planen wir nun einige gemütliche Alpakawanderungen zu begeben. Auf unserer Homepage geben wir die Termine noch bekannt. Voranmeldung ist erforderlich, da die Gruppenanzahl begrenzt ist.

Orange Wein

Nein nein, das ist kein Wein aus Orangen gepresst.

Das ist der Neuste Trend in der Branche.

Man versteht darunter ein möglichst sich selbst belassener Wein, wie er in antiker Zeit auch so ähnlich hergestellt worden ist. Die geernteten, abgebeerten Trauben werden gequetscht und mit Haut und Kernen in ein Fass gelegt. Das Fass ist bei ganz traditioneller Herstellung eine Amphore, auch Quevris genannt. Die Maische wird dann vergoren und Sauerstoffdicht verschlossen. Die Weinmaische bleibt einige Monate so gelagert bis dann der Wein von den Schalen getrennt wird. Dieser Wein hat jetzt schon eine gelbliche orangene Farbe, was den Namen nun erklärt, „Orange Wein“. Die Originale werden weder geschwefelt noch gefiltert. Die lange Standzeit auf der Maische haben diesen Weinen

viel Tannine und Phenole mitgegeben, was sie recht vollmundig im Glas erscheinen lässt. Es ist die bekanntest älteste Herstellung von Wein, welche im heutigen Georgien ihren Ursprung hat.

Orange Wein oder auch Natur Wein, wie er oft genannt wird, gibt es in vielen Abwandlungen, da die genaue Ausbauart nirgends geregelt ist. So haben wir schon Weine von ungeschwefelt und unfiltriert bis zum heutigen Ausbaustil, leicht geschwefelt und filtriert, probieren dürfen.

Aus all meinen Verkostungen hat sich jedoch herauskristallisiert, dass die Leichtigkeit und Fruchtigkeit der Weine vollständig auf der Strecke blieben. Ein interessanter Ansatz finde ich die immer noch unendlich erscheinenden Weinbehandlungsmittel auf dem Markt einfach mal weg zu lassen. Ein Weg den ich sehr begrüße und auch schon lange gehe.

Sollten Sie mal einen Orange Wein finden, probieren sie ihn und machen sich ihr eigenes Bild.



Scheurebe Beerenauslese

Ein neuer Aperitif oder auch Digestif Wein ergänzt ab diesem Jahr unser Sortiment. Ein ganz besonderes Essen zu krönen ist solch einem Wein vorbehalten. Frucht, Fülle und Süße ergänzen ein perfektes Dessert. Ein Geschenk, das für guten Geschmack steht.

Riesling Liter

Das wohl meist getrunkene Getränk der Welt, oder vielleicht auch nur in der Pfalz, ist der Riesling Schorle. Der typische Pfälzer reagiert mit großem Durst, wenn das Thermometer den Gefrierpunkt verlässt. Es ist die Zeit von Glühwein zum Riesling Schorle zu wechseln. Wenn die Osterglocken sichtbar werden ist auch der visuelle Reiz gesetzt, um das Glas wieder mit normaler Größe hervorzuholen, spricht der Pälzer Schobbe. Nur die notwendige Menge an sehr variabel, da diese verläuft. Die Faustregel, welche Gesetz ist, besagt, Startpunkt Außentemperatur ist 9/10 Erwärmung wird der Anteil des Sprudelwasser um 0,5/5 erhöht. Hochsommer bei bald 40 Grad mit 50% Riesling vorgeschrieben. Diese Gesetzbefolgung lässt den Pfälzer sehr entspannt auf die Klimaerwärmungs-diskussionen in der Welt blicken.



beigemischten Sprudelwasser ist noch wiederum sehr Temperaturabhängig in der Pfalz ein ungeschriebenes eines Riesling Schorles über 0 Grad Riesling und 1/10 Wasser. Pro 10 Grad Rieslings um 2/20 reduziert und das Das heißt mit anderen Worten im ist eine Mischung des Sprudelwassers

Und für diesen Zweck gibt es unseren neuen Gutsriesling jetzt auch in der Literflasche.

Wer ist schuld?

Ein Biobauer erntet sein Gemüse. Er verkauft es, dabei wird bei einer Analyse festgestellt, dass minimale Rückstände von konventionellen Pflanzenschutzmitteln auf dem Marktgemüse anhaften. Der Käufer gibt die Ware wieder an den Biobauern zurück welcher diese nicht weiter verkaufen darf und sie nur noch als Schweinefutter gebrauchen kann. Der Biobauer macht sich auf die Suche nach der Verursachung. Er wird schnell fündig in der Nachbarschaft seiner Felder. Wind und Thermik tragen konventionelle Pflanzenschutzmittel fast überall hin, natürlich am meisten direkt zum Nachbarn. Als dies sich in einem anderen Jahr wiederholt steht der Biobauer vor finanziellen Problemen. Er beschließt die Verursacher haftbar zu machen und reicht Klage gegen seine Bauernnachbarn ein. Das Gericht lehnte diese Klage in erster Instanz ab, da zwar sehr wahrscheinlich ist, dass diese gefundenen Mittel von Nachbarfeld stammen, aber der genaue Nachweis was, wann, und wieviel, nicht genau erbracht werden konnte.

Die EU Kommission hat nun ein gefährliches Gesetz auf den Weg gebracht welches besagt, dass Bioprodukte vollkommen rückstandsfrei sein sollen. Ein Gesetz für die Lebensmittelindustrie, die sicher in ihren Laboratorien jedes Produkt rückstandsfrei quälen und entnaturifizieren können. Das Ende der Biolandwirtschaft!

Wer ist haftbar für solch einen Schaden? Wie kann der Gesetzgeber dies zufriedenstellend für alle regeln? Wichtige Fragen für die Zukunft.

Enthält Wein weibliche Hormone?

Ja.

Trinkt man davon redet man wirres Zeug und kann auch nicht mehr richtig einparken.

(Ich möchte hiermit bei unserer weiblichen Kundschaft dafür um Nachsicht bitten).

Veranstaltungen 2018

Autorenlesung

01. März (Donnerstag)

Lesung mit der Autorin Katrin Tempel. Das Buch wurde schon in der Landesschau des SWR vorgestellt.

Eintritt ab 19:00 Uhr

Beginn 19:30 Uhr, Eintritt frei

Wein am Dom (Speyer)

07. – 08. April (Samstag + Sonntag) Sa. ab 13 Uhr, So. ab 11 Uhr.

Das Weinforum der Pfalz.

Geheimtipp: Der historische Rathaussaal. Nicht nur weil auch wir Ihnen dort unsere besten Weine zum Verkosten anbieten.

Jahrgangspräsentation, Einkaufstag

05. Mai (Samstag)

Tag des offenen Weinkellers.

Der Jahrgang 2017 stellt sich vor. Mit Gutsführungen, Hintergrund-informationen und viel gutem Wein.

11 bis 18 Uhr.

Keine Anmeldung erforderlich.

Spitz & Stumpf im Weingut

09. September (Sonntag)

DAS Kabarettisten-Duo aus der Südpfalz bereitet Ihnen einen unvergesslichen Abend in der „Wohnzimmer-Atmosphäre“ unserer schönen Villa-Vino.

Beginn: 17 Uhr. Kartenvorverkauf im Weingut

Erlebnis- und Einkaufstag

14. Oktober (Sonntag)

Erleben Sie einen Tag auf dem Weingut.

Spazieren Sie mit uns durch die Weinberge.

Genießen Sie Neuer Wein mit Zwiebelkuchen,

und probieren Sie den einen oder anderen „Tropfen“.

11 bis 17 Uhr. Keine Anmeldung erforderlich.

MONATS-ANGEBOT

Artnr. 08

Riesling trocken

Sonderrabatt 10%

Gültig bis 31. März 2018

Ihnen einen schönen Frühlingsanfang, wünscht Stefan Kuntz und Team

BiolandWeingut

Stefan Kuntz

Raiffeisenstr. 13

76829 Landau

Tel. 06341-33960

Fax 06341-30281

e-mail: info@weingutkuntz.de

www.weingutkuntz.de