

Weingut Post

Lieber Freund guten Weines

Jahrgang 2023

Im Hintergrund lauerte das Böse!

Ich hatte das Gefühl, der Winter nimmt kein Ende. Wenig Sonne, dafür wieder und wieder Portionen von Regen. Gut für meine Rebstöcke, schlecht für's Gemüt. Ein Boden, welcher im Frühjahr genügend Wasser gespeichert hat, versprach immer ein guter Jahrgang zu werden. Prognose: Qualität? Menge gut. Dann endlich, Mitte Mai, rechtzeitig um die jungen Triebe und Träubchen nicht mit übermäßigen feuchtem Pilzwetter zu belasten, Sonne und nochmal Sonne. Die süß riechende Rebblüte wird in einem Traumwetter verpackt. Beste Voraussetzungen mal wieder, für eine gelungene und positive Rebenentwicklung. Die Weinmacher sind entspannt und zufrieden. Prognose: Qualität? Menge guuut. Weiter Sonne und trocken - den ganzen Juni und Juli fast nix Nasses von oben. Zu diesem Zeitpunkt, „das sieht nach einem ertragsarmen Jahrgang aus“. Prognose: Qualität sehr gut, Menge klein. Doch im Hintergrund lauert das Böse. Fast unbemerkt, denn nach über 40 Jahren kennt man seine Weinberge gut und weiß wo man bei welchem Wetter

hinschauen muss („Hochdrucklage ist Mehltauwetter“).

Die Mehltau-Zeiger-Weinberge sind nach enger Kontrolle sauber, doch Mist, andere, noch nie befallene Rebstock Ansammlungen, sind etwas befallen. Aber geteiltes Leid ist halbes Leid, die konventionellen Kollegen haben mit ihren chemischen Pflanzenschutzmitteln ein Vielfaches der Probleme im Weinberg. Zu diesem Zeitpunkt geht das Gefühlsbarometer der Winzer etwas nach unten, kleine Ernte mit nicht 100% gesundem Lesegut, das sieht nach Arbeit in der Weinlese aus. Prognose: Qualität bedenklich, Menge noch kleiner.

Am 25. Juli änderte sich vieles. Zwei Wochen Regen lassen die kleinen Beerchen und die kleinen Träubchen zu riesigen Trauben werden. Gleichzeitig begünstigt das feuchte Nass die Entwicklung von Fäulnis. Die Aussichten Anfang August sind mehr als düster. Prognose: Qualität Katastrophe Menge riesig.

Doch dann erschien Kapitän Sonne wieder auf der Bildfläche und wendet in einer überragend warmen Erntezeit das Blatt nochmal zum Guten. Die Fäulnis in den Trauben wird mit der Hand ausgeschnitten und auf den Boden

entsorgt. Ein sehr, sehr aufwendiges Unterfangen. Aber es hat sich mal wieder gelohnt, wie die ersten Verkostungen des noch jungfräulichen Jahrgangs zeigen. Prognose: Menge ordentlich, Qualität nochmal mit einem blauen Auge davongekommen. Die wohl größte Achterbahnfahrt in meiner Weinmacherzeit.

Welcome back Pablo

In 300 Tagen um die Welt!

Schule beendet, Ausbildung abgeschlossen, das erste Geld in der Tasche, war es nun Zeit ein Abenteuer zu finden. Auf der Suche nach unbekanntem Welten, nach anderen Ansichten, nach unterschiedlichen Lebensphilosophien und nach sich selbst packte Pablo, unser Jungwinzer, seinen Rucksack und zog für 10 Monate quer über unseren Planeten. Rechtzeitig zur Weinlese am 5. September stand er wieder auf der Matte. Zum Glück – denn die Versuchungen des leichten Lebens aus dem Rucksack, wie ich noch aus eigener früherer Erfahrung weiß, sind groß.

Das entspannte Chill-Out-Leben musste der Juniorweinmacher sofort



eintauschen gegen eine 14 Stunden-7 Tage-Woche-Weinlese-Leben. Er hats überlebt und nun ist etwas mehr Zeit, um das Erlebte auf sich wirken zu lassen.

Nährwerttabelle

Achtung Achtung – viel Sarkasmus!
Endlich ist es so weit. Der Wein ist als Lebensmittel anerkannt. Nach jahrelangem Ringen in der EU ist Wein nun ein Lebensmittel und braucht deshalb eine Nährwerttabelle auf seinem Rückenetikett. Gesetz ab 2024. Die Erstellung dieser Tabelle ist so einfach, dass nur ein 2-tägiger Kurs belegt werden muss, um diese richtig auszufüllen. Der aufgeschlossene Verbraucher wird dann informiert, dass Wein Fett enthält oder wie hoch sein Salzgehalt ist.

Ich bin gespannt wann der erste Winzer auf die Idee kommt eine Verbrauchsempfehlung auszusprechen, die folgendermaßen lauten könnte, „3 Flaschen dieses Weines, deckt ihren täglichen Eiweißbedarf“, oder so ähnlich.

Was ein Haufen Bullshit!

Nährwertangaben je 100 ml Brennwert 349 kJ / 82 kcal Fett 0,01 g davon gesättigte Fettsäuren 0,002 g Kohlenhydrate 1,7 g davon Zucker 1,7 g Eiweiß 0,2 g Salz 0,008 g* *angegebener Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen.

Alpakaweinproben

Ein neues Format ist geboren.
Weinverkostungen in eine andere Umgebung zu packen war die Idee. Nach dem ersten Jahr der Durchführung und dutzende Weinproben mit Weinliebhabern, Umweltinteressierten, Mitgeschleiften, Alpakafans, Firmenfeierteilnehmer, Junggesellenabschiedfeierinnen, Pfalzerkunder, Touries, Entspannungssuchende und allen

anderen, war diese Art des Weinkennenlernens ein richtiger Erfolg.

Im nächsten Jahr wird es noch einige mehr Termine geben, an denen man in relaxter Atmosphäre seine Sinne der Wein- und Tierwelt öffnen kann. Die neuen Termine in 2024 werden auf unserer Webseite bekannt gegeben.
Das Weingutteam freut sich auf euren Besuch.

Micro-Weihnachtsmärkte

Weihnachtsfeier mit dem „Heissen Wicht“

Ob Firmenfeier, Kindergartenfest, Vereinszusammenkünfte, Freundeskreistreffen, das Heißgetränk Glühwein und der alkoholfreie Glühpunsch sind von diesen Winteraktivitäten nicht mehr weg zu denken. Sie haben dafür zwei Möglichkeiten, sie holen sich irgendeinen günstigen Glühwein aus dem Supermarkt oder geben diesen Aktivitäten eine niveauvollere Note mit unserem „Heißen Wicht“. Für Festlichkeiten fragen sie nach unserer 10 Liter Bag in Box an. Sollte ein Anbruch übrig sein kann dieser problemlos noch einige Monate später getrunken werden.

Quevri Weine

Weinherstellung wie vor 6000 Jahren

Es ist endlich so weit, unsere ersten Weine, ohne jegliche Zutat, aus unseren georgischen Amphoren, auch Quevriweine genannt, stehen für den Genuss bereit. Hergestellt aus den besten Trauben, welche unser Weingut zu bieten hat, ist wirklich etwas Besonderes entstanden. Was macht den Unterschied? Ganz klar, der lange, sechsmonatige Kontakt des Weines mit den Trauben. Reife Tannine im Überfluss, ohne den eigentlichen Charakter der Rebsorte zu erdrosseln. Null Schwefelzugabe haben die



Dreierkollection ihre selbst entschiedene Reife finden lassen. Für Liebhaber ursprünglicher und einzigartiger Weine. Abgefüllt in Steinzeug-Flaschen mit eingebrenntem Wurzel-Quevri-Label findet man beim Chardonnay Frucht und Finesse, beim Grauburgunder immens reife Tannine und beim Gelbem Muskateller ein Meer von schweren Blütendüften.
Das ideale Weihnachtspräsent für Genießer, einzeln oder als Kollektion.

MONATS-ANGEBOT

Artnr. 43
2022er

Secco Rose

Sonderrabatt 10%

Gültig bis 30. November 2023

mit freundlichem Gruß
Stefan Kuntz, Familie und Team