

Für Liebhaber unserer Weine

Weingut Post

Zukunftsinitiative Deutscher Weinbau

Was steckt dahinter? Jammernde Bauern gabs doch schon immer!

Winzer, Weinfachgeschäfte und Weinfans in ganz Deutschland schließen sich in dieser Initiative zusammen, um gemeinsam Aufklärung und Werbung für die deutsche Weinkultur zu betreiben.

viele Betriebe ohne Rücklagen nicht lange durchhalten. Einige Fassweinbetriebe können schon jetzt nicht mehr ihre Rechnungen bezahlen. Das Aufgeben der Betriebe wird die Folge sein. Man vermutet, dass in den nächsten 5 Jahren die Hälfte aller Betriebe nicht mehr existent sein werden. Die Weinbergspacht- und landpreise haben sich binnen anderthalb Jahren gedrittelt. Das einst goldene Weinbergsland wird in Zukunft brach

Deutschland weit über 50% nicht deutscher Wein verkauft und getrunken. Oft nur weil in anderen Teilen der Erde die Standards für faire Arbeit und Produktionskosten günstiger sind. Helft mit die deutschen Weinbaugebiete mit ihrer Kultur zu erhalten und trinkt deutschen Wein. Es war noch nie so leicht einen Teil der Welt zu retten. Da wir über 40 Jahre mit euch eine wirklich großartige Kundschaft gefunden haben und unseren meisten Wein direkt vermarkten, sind wir direkt von dieser Entwicklung nicht betroffen. Wir sind ein altmodischer, gesunder Betrieb mit 100% Eigenkapital.



Fakten: Der Konsum an Wein geht weltweit zurück. Eine Überproduktion lässt Angebot und Nachfrage ins Ungleichgewicht fallen. Die Folge, Discounterzulieferer geben den Winzern im Schnitt 2024 noch 0,60 Euro für den Liter. Aldi, Lidl und Co bieten nun Weine für Dumpingpreise an, an denen sie und ihre Zulieferer noch gutes Geld verdienen. Der Winzer hat allerdings Produktionskosten, welche um 1 Euro liegen. Das Minus in der Kasse werden

liegen. Weinbaugebiete die immer als Touristenmagneten gegolten haben werden sich negativ verändern. Weniger kleine Weingüter bedeutet weniger Vielfalt, weniger Gäste, weniger Restaurants, weniger Tourismus. Ein Rattenschwanz wird folgen. Dabei wäre der Erhalt der Artenvielfalt unter den Winzern und den Regionen so einfach. Die Deutschen müssten nur 5% mehr Regionalen Wein, also Wein aus Deutschland, kaufen. Es wird in

Der Bioweinberg

Was macht eigentlich den Unterschied?

Eine der häufigsten Fragen! Ich bekomme sie immer wieder gestellt. Artenvielfalt, keine Pestizide, mehr Hege und Pflege, keinen Schnelldünger und Landschaftspflege fällt mir da ein. Es ist eine Grundsatzentscheidung, ob man seinen Rasen im Vorgarten unkrautfrei und kurz schneidet oder Inseln mit Blüten für Schmetterlinge, Bienen und allerhand kriechendes Getier wachsen lässt. So auch im Weinberg, das Blütenmeer, welches wir in diesen Tagen in unseren Rebassen stehen haben, bietet eine Heimat für ein Hundertfaches von Lebewesen als der kurz gemähte Weinberg nebenan. Immer wieder entdecke ich neue Arten, die Vielfalt empfinde ich als Schönheit und das liebe und lebe ich auch. Am Ende der Rebzeilen bis zum Weg ist ein

MONATS-ANGEBOT

Artnr. 14

Chardonnay

Der Sommerliche

Artnr. 44

Riesling feinherb

Erfrischender Weinschorle

Sonderrabatt 10%

Gültig bis 20. Juli 2025

wunderbarer Platz für nicht gemähtes Gras, welches wiederum als eine Brutstätte für Raupe Nimmersatt dient. Nach einer neuen Studie der Universität Landau landen die feinen ausgebrachten Pestizide nicht nur im Weinberg, sondern auch in der Atmosphäre. Was heißt, jede Gartentomate, jede selbst gepflanzte Erdbeere ist mit einem Hauch von Pestiziden in unserer Region überzogen. Auch machen diese Pflanzenschutzmittel nicht halt vor Spielplätzen und frisch aufgehängter Wäsche im Garten. Nicht so die Mittel, welche im Biolandanbau verwendet werden. Das bedenklichste unter ihnen, Kupfer, verweilt in der Anlage und wird in homöopathischen Dosis ausgebracht. Weitere Mittel wie elementarer Schwefel, Backpulver, Seifen und Algen sind völlig unbedenklich.

Nitrat und Grundwasser, immer wieder ein Thema. Unsere Biowingert holen sich ihre Nahrung tief aus einem lebendigen Boden. Das ist genug, es stellt sich ein Gleichgewicht zwischen Menge und Qualität ein, fast ganz ohne



unsere Hilfe.

Und nicht zuletzt die Landschaftspflege. Im Bioweinberg werden immer wieder Bäume gepflanzt, nicht bewirtschaftete

Ecken der Natur zurückgegeben, Mauern angelegt und Artenschutz betrieben.

Das ist der Unterschied! Man schmeckt dies in jedem Schluck.

4tes Pfälzer Alpakaschurfest

Nachlese! 3000 zufriedene Gäste. Das beliebteste und größte Hoffest der ganzen Region.

Bei mäßigem Wetter wollten tausende große und kleine Besucher die Alpakaschur, die Hütehundvorführung, den Bauern- und Kunsthandwerkermarkt, die antiken Traktorrundfahrten, die Heuhüpfburg, die Bio-Foodtrucks, den Schulbauernhof, die Umweltverbandsinfostände, die Weinverkostung, die Didgeridoo Spieler, das Rockkonzert, den Kräuterlehrpfad, die Spinnerinnen, den Korbmacher, die Schmiede und einen guten Schoppen mit Freunden trinken, erleben. Danke an alle Gäste, Helfer und natürlich an die Familie.

Bis zum nächsten Pfingsten 2026.

Rosensecco

Der Sommerhit 2025! Rosensecco Alkoholfrei!

Wieder hat uns die Nachfrage nach unserem Rosensecco dieses Jahr überrumpelt. Die geplanten Mengen sind nun verkauft und meist getrunken, trotz sehr optimistischer Planung. Aber es handelt sich einfach um einen erfrischend, spritzigen Traubensecco der seines gleichen sucht.

Die nächste Füllung mit frischem Traubensaft aus Cabernet Blanc, etwas Gelber Muskateller, Aroma aus Duftrosen und Kohlensäure ist Ende September optimistisch geplant. Es wird dann auch dieses Jahr den Rosensecco in Piccolofläschchen geben. Und lasst euch überraschen, vielleicht ist noch ein anderes Getränk in dieser

Richtung aus unserer Hexenküche zu erwarten.

Zum Wohl.

Dubbeglas

Was wäre die Pfalz und die Pfälzer ohne ihren heimlichen Geliebten, den Schoppen!

Nein, ich rede hier nicht über ein Schöppchen. Ich rede über das tausende von Jahre alte Schoppenglas, der halbe Liter, der Durstlöcher und Lebensfreudespender des Edlen Göttertranks Wein, pur oder verdünnt mit Sprudelwasser auch als Schorle bekannt. Der 0,5 Literbecher, welchen man auf jedem Weinfest in der südlichen Weinstraße überreicht bekommt, wenn man was bestellt. Wem das zu viel ist, soll warten, bis er Durst hat. Oder sich mit Bekannten zusammentun, die selbstlos helfen den Schoppen mit zu



leeren, damit er danach wieder aufgefüllt werden kann. Der große Vorteil dieser gemeinnützigen Art zu trinken liegt klar auf der Hand, keiner weiß genau wieviel er eigentlich so geschluckt hat.

Damit das Glas auch noch bei Windstärke 8 gut in der Hand sitzt hat man ein bisschen Dubbe (Hochdeutsch: Tupfen) verpasst.

Zu unserem Alpakaschurfest haben wir eine Spezialedition dieses Glases für uns produzieren lassen, der absolute Renner auf dem Fest. Besucht mich und ihr könnt euch was echt „pälzisches mit häm nämme“ (pälzisches mit nach Hause nehmen).

mit freundlichem Grub

Elias + Stefan Kuntz und Team