

## Lieber Freund guten Weines

# Weingut Post



### 3tes Pfälzer Alpaka-Schur-Fest

#### Ohne Wort!

Am 18. und 19. Mai veranstalten wir unser Gutsfest. Nach dem überaus großen Zuspruch letztes Jahr haben wir das Fest auf 2 Tage erweitert. Das gesamte BiolandWeingut- und Schulbauernhof-Team freut sich auf ihren Besuch. Unter anderem können Sie unser ganzes Sortiment verkosten an diesem Tag.

### Weinkeller in neuen Händen

#### Elias Kuntz übernimmt Verantwortung.

Ab diesem Jahr übernimmt Elias Kuntz als Önologe die Verantwortung im Weinkeller beim BiolandWeingut Kuntz. Das neu erworbene Wissen von Universität und anderen Weingütern

wird nun kombiniert mit Erfahrung, Fingerspitzengefühl und alt Bewährtem vom Weingut.



Mancher Weinausbau wird sich verändern, manches wird neu erfunden, aber vieles wird bleiben. Und auch der Ehrgeiz, das Allerbeste aus dem zu machen was uns der Weinberg in diesem

Jahr geliefert hat, ist der neuen Generation in die Wiege gelegt worden. Ich freue mich auf viele spannende, süßige, duftende, einfache, komplizierte, rote, weisse, rosane, alkoholreiche und arme, Weine, Sekte und Säfte. Denn die Vielfalt ist unsere Stärke!

### Sektherstellung

#### Unser Weißburgunder Sekt ist wieder da!

Wo wurde eigentlich der Sekt erfunden? Natürlich im Land der Genüsse, Frankreich, in der Champagne. Ein Erlass von Heinrich IV., der den Transport von Wein nicht nur in Fässern erlaubte, sondern auch in Glasgefäßen, war der Grundstein für den Blubberwein. Und natürlich waren es wieder mal die Pfaffen, mit ihrem Hang zu alkoholischen Getränken, welche in dieser Richtung ihr Forschungsarbeiten nicht lassen konnten. Die Weinkeller in den Klöstern müssten zu dieser Zeit ein sehr gefährlicher Ort gewesen sein. Die abgefüllten Weine in den Glasflaschen hatten sicher des Öffneren ihr Eigenleben entwickelt und Nachgärungen, welche den Stopfen aus der Flasche drückten, waren an der Tagesordnung. Der Mönch Dom Pérignon, so überliefert, hatte dann ein Verschluss mit einem Draht gesichert, was einen Teil der Kohlensäure in der Flasche zurückhielt. Doch ab da wurde es noch gefährlicher in seinem Weinkeller: Denn zu viel Süße in der Flasche, zu starke Gärung, zu viel Druck – BUMM; Drahtverschluss nicht richtig verschlossen – BUMM;

Mundgeblasene Flaschen mit dünnen stellen – BUMM.

Auch ich habe vor Jahren unfreiwillig solche eine Zeitbombe hergestellt. Eine Flasche frischen Traubenmost auf der Küchenarbeitsplatte, fest verschlossen. Die Glassplinter hatten sich bei der Explosion in das Küchenfurnier eingearbeitet.



Heute unterscheidet man mehrere Methoden der Sektherstellung. Bei der Tankgärung wird der vergorene Grundwein mit einem Gemisch aus Zucker und Hefe zugesetzt und in einen großen Drucktank gefüllt. Dort findet dann die zweite Gärung statt, die für die Kohlensäure verantwortlich ist. Dies ist die billigste Sektherstellungsmethode. Bei der Flaschengärung ist der Gärungsvorgang nicht im Tank sondern in der Flasche. Ist die Gärung beendet wird der vergorene Sekt aus der Flasche geholt, mit einer Süßreserve die Süße eingestellt und wieder in die gleichen Flaschen zum Verkauf gefüllt. So kann man garantieren, dass jede Flasche den absolut gleichen Geschmack hat. Die traditionelle Flaschengärung ist die aufwändigste, aber auch natürlichste Art der Sektherstellung. Die zweite Gärung findet vollständig in der Sektflasche statt. Die Reifung (auch Hefelager genannt) vom Gärbeginn bis zur Hefeabtrennung muss mindestens 9 Monate betragen, was diesen Winzersekten ihre erlesene Note gibt. Die Reifung auf dem Hefelager bis zum Degorgieren (Entfernen der Hefe aus der Sektflasche; ausgesprochen: „degorschieren“) kann auch über mehrere Jahre bis zu Jahrzehnten andauern. Nach der Reifezeit wird die Hefe durch das sogenannte Rütteln in den Flaschenhals transportiert. Dort bildet sich dann ein fester Pfropfen, der im nächsten Schritt vereist wird. Durch

das Öffnen des Kronkorkens, mit dem die Flasche verschlossen ist, schießt dieser Hefepfropf durch den Druck in der Flasche nun heraus. Der Rohsekt wird dann noch mit einer Dosage abgerundet, aufgefüllt und mit einem Sektorkorken verschlossen. Fertig ist der Champagner. Und auch so stellen wir im BiolandWeingut unseren Sekt her. Die Explosionen beschränken sich heute auf Geschmackserlebnisse am Gaumen!

## QR-Code

**Noch mehr Informationen! Nützlich oder überflüssig?**

Das sogenannte E-Label wird Ihnen ab 2025 verbindlich und im Jahr 2024 vereinzelt auf den Weinetiketten begegnen.

Produkte, welche nach dem 6. Dezember 2023 hergestellt worden sind (dazu gehören nicht die 2023er Weine) müssen Nährwerttabelle und Zutatenliste auf dem Etikett oder mittels QR-Codes einsehbar sein.

Die Zutatenliste wird sich bei Biolandbetrieben auf wenige Stoffe beschränken, welche in der Bio-EU Verordnung erlaubt sind. In unserem Betrieb sind dies Sulfite (zur Haltbarmachung), Vitamin C (auch zum Haltbarmachen), Trauben (wer hätte das gedacht), Saccharose (zur Alkoholanreicherung), Weinsäure (in heißen Ausnahmejahren), Aktivkohle (in Fäulnis-Ausnahmejahren).

Die Nährwerttabelle finden Sie ja schon seit 25 Jahren auf unserer Weinliste, mit Alkoholgehalt, Säurewert und Restzucker, nur wird es nun in Kalorien und Brennwert umgerechnet.

Ob man mit diesen neu mitgeteilten Informationen über einen Wein glücklicher ist, muss jeder für sich selbst entscheiden. Dem einen nützen sie etwas, dem anderen weniger. Leider hatte irgendjemand etwas dagegen, dass auch Pflanzenschutzrückstände über einem gewissen Schwellenwert auf dem Etikett aufgeführt werden müssen - guuute Lobbyarbeit.

## Alkoholfreier Wein

**Dry January? Der Teufel „Alkohol“!**

Es gibt doch tatsächlich Menschen, die die Fastenzeit neu erfunden haben. Hauptsächlich bezogen auf den sündigen Alkohol. Noch vor 15 Jahren galt ein Glas Rotwein in unserer Gesellschaft als reine Medizin. Herzinfarkte konnten vorbeugt werden und das Gläschen

Rebensaft sorgte am Tagesende für Entspannung. Heute soll es die Wurzel allen Übels sein? Das muss ich nicht mehr alles verstehen. Doch manch einer glaubt vieles, was Lobbyisten in Medien verbreiten. Ich nicht!

Auf jeden Fall hat es unser Kulturgetränk Wein, mit seinem integrierten Alkohol, nicht ganz leicht in diesen Zeiten.

Doch hier kommt unsere Lösung: Alkoholfreier Wein.

## MONATS-ANGEBOT

Artnr. 06  
2022er

**Leichtsinn weiss**

**Sonderrabatt 10%**

Gültig bis 24. März 2024

Dem Wein wird mittels Vakuumdestillation bei ca. 30 Grad der Alkohol entzogen. Nun muss man wissen, dass der Alkohol als dominanter Geschmacksträger im Wein fungiert. Wenn er weg ist, fehlt eine ganze Menge an Aromatik. Der Klassische Weintrinker tut sich schwer mit dem neuen Geschmack. Deshalb ist unser alkoholfreier Wein, in Weiß und Rose, eher als neues Getränk auf Weinbasis, ohne Alkohol zu sehen. Er wird ab April bei uns erhältlich sein. Die EU hat vergessen das mechanische Herstellungsverfahren der Entalkoholisierung in die Bio-Verordnung mit aufzunehmen und versucht dies im Moment nachzuholen... Deshalb darf Alkoholfreier Wein dieses Jahr nicht mit einem Bio-Logo versehen werden, obwohl er das zu 100% wäre.

## Instagram

**Was passiert**

**Aktuelles im**

**Weingut?**

**Interessiert?**

Wir informieren über

Veranstaltungen, Aktionen,

Umweltschutz, Angebote, soziale Projekte.

Klicke auf den QR-Code und folge uns.

Gerne darf auch ein Kommentar losgelassen werden.



BIOLANDWEINGUT\_KUNTZ

*mit freundlichem Gruß*

*Stefan Kuntz, Familie und Team*