

## Für Freunde unserer Weine

# Weingut Post

### Tiefe Zufriedenheit

**Ohne die richtigen Menschen in nächster Nähe würde alles wenig Sinn machen.**

Natürlich, die Zeiten sind schwierig. Ok, Deutschland konsumiert weniger Wein. Ja, die Preise für Weintrauben sind ins Bodenlose gefallen. Und ja, viele Weinbauern werden in den nächsten Jahren ihre Keller schließen müssen. Was bedeutet das für uns?

Finanziell gesehen, wir zahlen weniger Steuern. Technisch gesehen, wir reparieren wieder mehr, anstatt neu zu kaufen. Praktisch gesehen, das Wachstum bekommt „einen auf den Deckel“, was ganz natürlich ist und immer wieder vorkommt.

Das alles sind positive Aspekte dieser schwierigen Zeit, was mich zu einer völlig entspannten Sichtweise auf diese „Weinwirtschaftskrise“ kommen lässt.

**Alles wirklich Wichtige ist noch da.**

Unser Weingut muss keine Existenzängste haben, da uns über die Jahre eine fantastische Kundschaft gefunden hat.

Die Familie ist da! Sie sorgt wie immer für Wirbel und Lebendigkeit. Alle unsere fünf Kinder haben ihren Weg gefunden. Die Älteste, Jana, betreut viele schwangere Frauen als Hebamme und hat mich diesen Monat zum Opa gemacht. „Oh Gott, ich bin jetzt Opa!“ Elias, den Zweitältesten, kennen ja die meisten schon. Er füllt die Fußabdrücke seines alten Herrn mehr als gut aus und ist nun seit Mitte des Jahres offiziell Mitinhaber des Weingutes Kuntz. „Oh Gott, ich bin nicht mehr Chef.“ Mika, die Mittlere von allen, hat ihre Modedesignschule

erfolgreich abgeschlossen und ein eigenes Start-up Modelable aus dem Boden gestampft. Ein schwieriges Business, aber bisher recht erfolgreich. Pablo, unser Winzergeselle, hat uns in Richtung Franken für zwei Jahre verlassen. Er möchte sich in der Lehranstalt Veitshöchheim zum Wein-technologien weiterbilden lassen. Doch zum Feiern kommt man natürlich nach Hause, und so ist Pablos 25ster Geburtstag heute Nacht intensivst und laut begangen worden. „Oh Gott, hoffentlich lernt er was bei den Bayern.“ Luna, die kleinste, beendete Mitte des Jahres ihr Psychologiestudium mit dem Abschluss des Bachelors, arbeitet schon im Bereich Weiterbildung und hat sich nebenher für den Master an der Uni Landau eingeschrieben. „Oh Gott, aus allen ist was geworden“. Ich hatte wirklich so meine Bedenken Jahre zurück.

Ein tolles Team arbeitet Hand in Hand zusammen auf dem Weingut. Ich verbringe sehr viele Stunden mit der täglichen Maloche. Mir ist es deshalb sehr wichtig, dass die Lebenszeit, welche ich täglich ins Weingut investiere, erfüllend ist. Und das ist sie überwiegend, wenn einiges auch manchmal ziemlich nervt. Denn es gibt keinen schöneren Beruf auf der Welt als den meinen! Weinberge hegen zu können, die Trauben daraus zu ernten, sie zu gutem Wein auszubauen und ihn direkt an durstige Genießer abzugeben, ist für mich mehr Zufriedenheit als ich hier schreiben kann.

**Unser Weingut ist lebendig wie nie.**

Dies wird mir immer wieder in diesen ruhigen Stunden bewusst. Es ist hier über



die Jahre, hier möchte ich in erster Linie Susanne, meiner Frau, danken, ein Ort der Bildung, des Wohlfühlens und der Begegnung entstanden.

Der Lernort Bauernhof bringt viele neugierige Schulkinder aufs Weingut. Unsere Leidenschaft Tanzen findet, in speziellen Veranstaltungen, hier seinen Raum. Regelmäßige, immer ausgebuchte, Weinproben auf der Alpakaweide führen hunderte beschwipste und meist glückliche Gäste von unserem Hof. Die Villa Vino ist Begegnungsort für Musikveranstaltungen wie die Digeridoospieler, für Kunstliebhaber mit immer interessanten Kunstpräsentationen, für Versammlungen aller Art und natürlich zum Feste feiern, denn feiern sollte man immer. Ergänzt wird diese Betriebsamkeit durch Azubis, Praktikanten, Kunden, Neugierige und vieles mehr.

### MONATS-ANGEBOT

Artnr. 29

**Leichtsinn Rot**

Artnr. 30

**Gelber Muskateller**

**Sonderrabatt 10%**

Gültig bis 20. März 2025

## „Dry January“ und wer steckt dahinter?

Hinter jedem Trend steckt ein Motivator. Die Bierindustrie!

Die Medienwelt wird immer kommunikativer, obwohl man es sich eigentlich nicht mehr vorstellen kann. Immer mehr Influencer, Poster, Beurteiler und Meinungsmacher geben ihre Meinung der breiten Öffentlichkeit kund. Obgleich man auf sehr viele dieser „Meinungen“ gerne verzichten könnte, schwirren sie, wie fleißige Biene von Blüte zu Blüte, von Mund zu Ohr. Werden nun viele dieser Meinungen von einer Interessensgemeinschaft geteilt, entsteht ein Trend. So, in dieser so dunklen Zeit, geht es dem Alkohol. Überall wird seine Gesundheits-schädlichkeit breitgetreten und natürlich ist, im Übermaß, zu viel Alkohol nicht gesund. Doch schädlich ist auch zu viel Zucker, zu viele Tabletten, schlechtes Essen, nervige Verwaltungsvorschriften, schlechtes Wetter und vieles mehr. Sehr verwunderlich ist nun, dass viele Nachrichten dieser Antialkoholkampagne aus den Reihen der Bierindustrie kommen. Ups, hätte man das gedacht? Und doch ist es so. Viele Mischgetränke, welche fast ausschließlich von Bierherstellern produziert werden, bescheren in diesen Tagen den Brauereien Rekordumsätze. Der Bierlobby ist es egal ob sie mit Pils oder mit Guacamole-geschwängertem Passionsfruchtblüten-eistee ihre Gewinne macht. Rekordumsätze der deutschen Brauereien belegen dies. Gut zu wissen!!

## „Enthält Sulfite“

Aber was ist das eigentlich? Und, geht es auch nicht ohne?

Viele, die sich ein Weinetikett schon mal etwas genauer angeschaut haben, sind bestimmt schon mal über diese Anmerkung gestoßen. Und entweder, man geht dann zu seinem Winzer des Vertrauens und fragt nach, oder der Winzer kommt

einfach zu dir nach Hause und erklärt es dir. Klopf, Klopf! – Wer ist da? – Der Winzer – Der Winzer wer? – Der Winzer deines Vertrauens, ich habe gehört es gibt hier Fragen zu den Sulfiten ;)

Sulfite können bei einigen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen, so wie auch Milch oder Gluten. Das ist der Grund, warum diese Angabe seit 2005 mit auf das Etikett muss. Für die allermeisten sind sie allerdings unbedenklich. Zum Glück! Denn Sulfite sind aus der Weinbereitung nicht wegzudenken.



Mit dem Konservieren von Flüssigkeiten beschäftigt sich die Menschheit schon sehr, sehr lange. Das war, vermutet die Wissenschaft, sogar der Grund für die Erfindung des Weins, da der Alkohol das Wasser konservierte und es so länger genießbar war auf langen Reisen. Aber da heutzutage der Anspruch an das flüssige Gold etwas höher geworden ist, als nur nicht an einer Keiminfektion zu sterben, müssen wir Winzer uns anderen Hilfsmitteln bedienen. Und hier kommen die Sulfite ins Spiel.

„Sulfite“ ist die Überbezeichnung von schwefelhaltigen Verbindungen im Wein. Am Ende des Herstellungsprozesses geben wir etwas Schwefeldioxid zum Wein hinzu und dieser bleibt deshalb länger frisch. Das erreicht der Schwefel dadurch, dass er den Wein vor Oxidation, aber auch vor bspw. Milchsäure- oder Essigbakterien schützt. Jeder, der eine halbe Flasche Rotwein schon einmal ein paar Wochen im Schrank vergessen hat, weiß wovon ich rede ;) Dann ist der Schwefel nämlich aufgebraucht und kann den Wein nicht mehr ausreichend schützen – was auch

der Grund dafür ist, wieso man eine angebrochene Flasche Wein nach ein paar Tagen aufbrauchen sollte.

Die einzige Methode, um die Schwefelgabe in den Wein zu reduzieren und trotzdem einen haltbaren Wein zu erhalten, ist, auf eine andere Art der Herstellung zurückzugreifen. Die Maischegärung – bei der der Wein zusammen mit den Schalen und Kernen vergoren wird. Dieses Verfahren wenden wir allerdings nur bei Rotweinen und bei unseren Quevri Weinen an, da hierdurch die typische fruchtige und frische Weißweincharakteristik verloren geht. Deshalb sind in Rotweinen tendenziell immer weniger Sulfite enthalten als in Weißweinen. Unseren Quevri-Weinen haben wir sogar gar keinen Schwefel mehr zugesetzt, da diese Weine kräftig genug sind, um auch ohne haltbar zu sein, was diese aber auch geschmacklich, geruchlich und auch farblich von einem normalen Weißwein abhebt. Fun Fact: Sogar hier muss auf dem Etikett „enthält Sulfite“ stehen, da die natürlichen Weinhefen auch von sich aus, ohne menschliches Zutun, Sulfite bei der Gärung produzieren und damit den gesetzlichen Grenzwert überschreiten, ab dem eine Kennzeichnung erforderlich ist.

Also, ob mit oder ohne zugesetzten Schwefel – Sulfite gehören zum Wein einfach dazu. Und solange sie den Genuss nicht trüben, sondern bewahren, können wir ihnen ruhig mit einem wohlwollenden „Zum Wohl!“ begegnen.



mit freundlichem Grub  
Stefan Kurtz, Familie und Team