

# Weingut Post

## Lieber Freund guten Weines

### Eine geruchliche Reise in die Vergangenheit

#### Operette statt immer nur Oper.

Auch nach 40 Jahren Weinanbau bleibt es spannend mit dem Getränk der Götter im Weinkeller. Die Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 haben uns übermäßig, vollreife Trauben beschert. Daraus entstanden ist ein Wein mit milder Säure, reichlich Alkohol und Aromen, welche wir bis dato so nicht regelmäßig kannten. Beim 2021er hat mich nun meine Nase wieder in die Vergangenheit geführt. Aromen nach frisch geernteten grünen Früchten, welche am Anfang ihrer Reife stehen, frisch, saftig, lebendig. Dazu eine Säure, welche da ist, sie agiert nicht mehr völlig im Untergrund. Die normalen, aber völlig ausreichenden Mostgewichte, bescheren dieses Jahr leichte Weine von denen auch mal ein Gläschen mehr getrunken werden darf. Dies gilt für alle Weißweine und Rosé's. Bei den Rotweinen greifen wir auf den reichlichen 2020er Jahrgang zurück, denn Rot mag viel mehr Sonne. Um es auf klassisch auszudrücken, nach 3 Jahren Oper freuen wir uns mal wieder auf eine leichte Operette.

Ich bin von diesem, im Weinberg schwierigen Jahrgang, mehr als überrascht. Die Weine haben sich mit ihren Düften angenehm entwickelt und ich freu mich, sie Euch präsentieren zu dürfen.

### Überdosis

#### Lasst Euch auch überraschen!

Kennen Sie das, Ihr Lieblingskuchen kommt frisch aus dem Ofen und sein



Duft lässt Ihnen die Säfte im Gaumen zusammenlaufen? Ihr Gehirn meldet sich mit der Ausschüttung von Glückshormonen.

Ganz ähnlich verhält es sich beim Winzer Eures Vertrauens, wenn er im Januar den Wein von seinem kräftigendem Hefelager trennt, um ihn fürs Abfüllen vorzubereiten. Der Wein wird schonend von einem Fass ins andere gepumpt und dabei passiert es dann: Das Türchen im Weinfass wird das aller erste mal nach der Gärung geöffnet und eine **Überdosis** des Weinduftes strömt einem entgegen. Glücksgefühl und Zufriedenheit durchfluten mich dann, denn ein Jahr Arbeit steckt in jedem einzelnen Fass! Natürlich ist man auch mal nicht so begeistert oder sogar enttäuscht. Doch ehrlich gesagt habe ich mir vom 2021er weniger erwartet und wurde mehr als positiv überrascht.

### Leergutumstellung

#### Die Holzkiste

Unsere Holzkiste erfreut sich immer noch großer Beliebtheit, deshalb bleiben wir ihr weiter treu. Sie hat schon manchen Wein in manchen Keller

begleitet und immer wieder heim gefunden. Die älteste 12er Holzkiste welche wir im Gebrauch haben stammt aus dem Jahr 1961. Das ist doch mal eine wiederverwertbare Verpackung. Sicher mehr Arbeit für uns aber viel cooooler.

Bisher wurden die Holzsteigen immer auf der Rechnung direkt verrechnet mit 5,- €, **das ändert sich jetzt** aus steuerlichen Gründen. Wir legen für Euch ein **Leergutkonto** an, wo die Zugänge und Abgänge notiert werden. Größere Überhänge oder Rückstände werden dann nach Jahresabschluss gesondert berechnet oder gutgeschrieben.

### Weingutentwicklung

#### Wo geht die Reise hin?

Unser Dorf, umringt von Weinfeldern, geprägt von Weinschorle und unzähligen Festen auf denen die Winzer ihre Tropfen an den Mann\*innen bringen, ist im Wandel. 1970 noch mit 70 Weinbaubetrieben gesegnet, scheint es als würden in 5 Jahren davon gerademal noch 8 übrig bleiben. Die Weinberge werden von den bestehenden Weingütern und Großbetrieben, welche

sich immer mehr bilden, übernommen. Es stellt sich die Frage wohin die Reise für uns geht? Lieber klein und fein oder groß. Denken tue ich lieber in klein und fein, aber wahrscheinlich liegt die Lösung irgendwo dazwischen. So haben wir nun einige Weinberge von meinem Cousin Bernd Kuntz übernommen, welcher sein Weingut in den nächsten Jahren auslaufen lässt. Sehr aufregend ist dies für meinen Vater Hans Kuntz mit seinen 88 Lenzen, welcher nun, er ist immer noch jeden Tag draußen bei der Arbeit im Weinberg, wieder in den gleichen Weinbergen arbeiten darf wie vor 70 Jahren als Junge. Er war der jüngere Sohn, das Gut ging immer an den Erstgeborenen. Nun kommen die Weinberge wieder zurück, welche seit über 300 Jahren schon von der Familie Kuntz bewirtschaftet werden. Weinberge mit tiefen Wurzeln!



## Weinzukauf

**Wein vom Kollegen**  
Die sehr kleine Ernte in der Südpfalz hat dazu geführt, dass wir in diesem Ausnahmejahr von einigen Kollegen ausgesuchte Trauben oder Weine zugekauft haben, um unseren Durst übers Jahr löschen zu können. Das meiste gab es von Biolandkollegen in

direkter Nachbarschaft zu unserem Weingut. Was es nicht mehr in unseren Qualitätsmaßstäben von Bioland gab, haben wir von einem EU-Biobetrieb aus Niederkirchen erhalten können. Rechtliche Vorgaben verbieten hier das Biolandlogo von unserem Betrieb auf dem Etikett. Deshalb präsentiert sich unser diesjähriger Riesling trocken ohne Bioland, aber lecker.

## 18er Postpaket

### Trauerbenachrichtigung

#### - Nach „schwerer“ Krankheit

Nach schwerer und mit großer Geduld ertragener Krankheit, verstarb am 1. Februar 2022 unser 18er Weinpaket. Du hast uns über viele, viele Jahre begleitet und zurückhaltend und demütig jede Flasche Wein, welche wir in dich gesteckt hatten, zum Kunden befördert. Besonders schwierig war es für dich, da du wenig Liebe in deinem Dasein entgegengebracht bekamst. Im Gegenteil, manche Menschen haben dich sogar gehasst. Manch ein Postbote fluchte lautstark beim Einladen in sein Postauto und das nur, weil du etwas übergewichtig warst. Auch manch ein Weintrinker war von dir etwas überfordert und fragte sich, wie er dich in seinen Keller bringen sollte. Doch all das hat jetzt ein Ende! Bei der Kondolenzfeier erwarten wir das 12er Paket und das 6er Paket, welche deine Aufgaben übernehmen werden. So Ruhe in Frieden.

## Preiserhöhung

### Um moderate 4%.

Auf Grund aller gestiegenen Kosten rund um den Wein, müssen wir Ihnen neue Preise Mitteilen. Glücklicherweise sind wir darüber, dass wir weit unterhalb der Inflationmarke bleiben werden, da die letzten 2 Jahre mit Abstand die Umsatzreichsten unseres Weinguts waren und wir diesen Erfolg an sie weitergeben möchten. Erhöhen werden sich auch die Versandkosten der

Speditionen und unsere Preise bei den Auslieferungstouren.

## Weinsoße und Dampfnudeln

### Was mache ich mit alten Weinen?

Immer wieder ein Festessen ist es, wenn Oma Traudel für alle Dampfnudeln mit



Weinsoße kocht. Und für die Weinsoße nimmt sie immer die alten oder zu lange offenen Weissweine. „Di missen weg und machen sich ganz besonders gut in de Weisos,“ soweit Oma Traudel. Und hier ihr Rezept für die Weinsoße, sie hat's von ihrer Mutter bekommen und die wieder von ihrer Mutter und die wieder.....

2-3 ganze Eier mit  
2 Esslöffel Zucker  
2 Teelöffel Vanillepudding im Topf mit Schneebesen gut aufschlagen.  
½ Liter Weißwein nach und nach dazugeben und das Ganze unter ständigem Schlagen kurz aufkochen. Fertig, hmmm.

## MONATS-ANGEBOT

Artnr. 10  
2020er

**Grauburgunder**

**Sonderrabatt 10%**

Gültig bis 18. März 2022

mit freundlichem Gruß  
Stefan Kuntz, Familie und Team