Für Freunde unserer Weine

Weingut Post

Der 2025 Jahrgang – ein Traum!

Ausreichend Sonne – Regen nur zur rechten Zeit – nicht zu heiß – trockene Erntezeit.

Selten durfte ich einen Jahrgang erleben, der uns in seiner Entstehung so wenig Kopfzerbrechen bereitete wie dieser. Der Winter sorgte mit normalen Niederschlägen für einen guten Start ins Rebenjahr. Dann stellte irgendjemand den Regen ab - und zwar fast den ganzen Sommer. Von März bis August langweilte sich der Regenmesser, unsere hauseigene Wetterstation, fast zu Tode. Er konnte gerade mal 150 mm Niederschlag pro m² einfangen. Für uns Bioland-Weinbauern bedeutete dies: wenig bis gar keinen Pilzdruck. Das hatte zur Folge, dass wir deutlich weniger gesunderhaltende Pflegespritzungen fahren mussten. 30 % weniger Schlepperfahrten und 50 % weniger Mittel ließen Zeit für andere Dinge im Weingut. Auch hielten sich die Kosten im Rahmen.

Ende August strahlten uns gesunde Trauben mit einer optimalen Reife an. Der Sommer war zwar trocken, aber nicht zu heiß, was auch dem Riesling, der die Hitze nicht wirklich mag, zugutekam. Das einzige Problem war, nicht zu viel Reife – sprich Öchsle, sprich Alkoholausbeute – zu bekommen. Das bedeutete die früheste Weinlese, die ich mit meinen ... Lenzen je einholte. Am 1. September starteten wir die Ernte mit unserem Leichtsinn und beendeten sie am 19. September mit dem Cabernet. Unser Handherbstteam, das durch fast alle Weinberge geschickt wurde, um die schlechten Trauben im Vorfeld auf den Boden zu schneiden, hatte dieses Jahr eine entspannte Negativauslese zu bewältigen. Für die schnelle Traubenverarbeitung im Weinkeller durften wir anno erstmals mit unserer neuen Weinpresse – und mit sehr großem Erfolg und Entspanntheit – die Trauben keltern.

Rundum eine Punktlandung, denn am 21. September kam dann doch mal der große Regen und vermieste manch einem Weinbauern, der seine Trauben noch nicht im Keller hatte, die Tage. Die Erntemenge fiel jedoch etwas kleiner aus als vermutet. Mit 7 500 Litern pro Hektar ist sie im Schnitt der Jahre bescheiden.

Ich müsste lügen, wenn ich mich nicht ein wenig mehr als sonst über das Ergebnis dieses Jahres, abgefüllt in der Flasche, freuen würde. Freut euch einfach mit mir mit!

Weinprobe auf der Alpakaweide

Ein Event startet durch.

Weinproben in Weingütern gibt es wie Sand am Meer. Doch was macht eine Weinprobe unvergesslich? Natürlich ist die hervorragende Weinqualität die Voraussetzung und Grundlage. Doch das Besondere an Weinproben sind die Geschichten, welche hinter allem stecken. Die Geschichten hinter den Menschen, hinter

dem Ort und der Philosophie, mit der sich das Weingut präsentiert. Bei uns bekommt ihr guten Wein, lustige Anekdoten, unsere Authentizität und natürlich noch den Kuschelfaktor Alpakas – alles in einem serviert. Der Entstehungsgedanke dabei war, nicht einfach eine Weinprobe mit nur Fachwissen anzubieten, sondern ein Erlebnis den Alpaka- und Bioland-Weingut-Fans mitzugeben. Mit 6 Weinproben fing alles zögerlich im Jahr 2024 an. Schnell ausgebucht, musste für dieses Jahr ein neuer Plan her. Seit April finden nun jedes Wochenende Freitag, Samstag und Sonntag "Weinproben auf der Alpakaweide" statt, alle ausgebucht. Viele hundert Gäste waren nun schon

Und ehrlich muss ich zugeben, ich empfinde diese Weinproben nicht wirklich als Arbeit, sondern eher als eine Streicheleinheit für unser Tun, hier auf unserem BiolandWeingut. Ich kann mir in diesen Augenblicken nicht wirklich vorstellen, dass es einen schöneren Beruf geben kann.

hier und teilten uns ihre Begeisterung

Hier geht es zum kuscheligen Winterprogramm: "Weinprobe und Glühwein auf der Alpakaweide".

mit.



Weihnachtsgeschenk?

Schenkt euren Liebsten ein sicher unvergessliches Weihnachtsgeschenk

Einen Gutschein für eine "Weinprobe auf der Alpakaweide". (Qr Code-oben) Einlösbar an einem unserer vielen möglichen Terminen, im Winter 25/26 oder im heißen Sommer 2026.

MONATS-ANGEBOT

Artnr. 0

Sauvignon Blanc

Artnr. 11

Dornfelder Rotwein

Sonderrabatt 10%

Gültig bis 23. November 2025

Rosensecco - Der Kleine

Nachwuchs auf unserem Weingut

Unser alkoholfreier Rosensecco hat sprichwörtlich Nachwuchs bekommen. Während wir ein paar Tage nicht in unserem Flaschenlager waren, muss sich dort etwas Besonderes ereignet haben: Eine angebrochene Palette mit 0,75 L-Rosensecco-Flaschen nutzte offenbar einen frühlerbstlichen Abend für ein fröhliches Beisammensein. Ich erinnere mich vage daran, dass ich an diesem Abend etwas Jauchzen, Lachen und Singen aus Richtung des Lagers vernommen habe.

Am Ende dieser ausgelassenen Stimmung entwickelte sich eine heiße, leidenschaftliche Liebesnacht – und daraus entstand "Der Kleine": unser 0,2-Liter-Rosensecco. Wir wünschen unserem kleinen Rosensecco alles Gute auf seinem Lebensweg und hoffen, dass er viele durstige Kehlen erfreuen wird.

Die Menschen auf dem Weingut

Unser jüngster Spross **Pablo** hat nun sein erstes Jahr an der Weinbautechnikerschule Veitshöchheim erfolgreich absolviert. Am Ende durfte er ein interessantes 2-monatiges Praktikum in Südtirol absolvieren. Er bekam aufschlussreiche Einblicke in das renommierte Weingut Alois Lageder mit seinen 130 ha. Noch ein Jahr, dann wird auch Pablo ins Weingut zur Verstärkung

dazustoßen – hoffentlich!



Elias ist nun, mit einer kleinen Mehrheit, Weingutsleiter. Die Verantwortung auf seinen Schultern wächst stets. Seine Einbringung und sein Engagement gehen weit über einen normalen Job hinaus. Auch ist er seit diesem Jahr hauptverantwortlich für den Weinkeller und die Weine, welche daraus hervorgehen. Das Marketing und natürlich die Verwaltung liegen ebenfalls in seinem Aufgabenbereich. Dennoch bleibt etwas Zeit, um in der DJ-Szene und als Feuerkünstler seine Duftmarken zu setzen.

Unser Dinosaurier **Rudi**, den Sie durch den Verkauf und vom Telefon her sicher kennen, hat es bald geschafft. Er ist ab Januar, rentenbedingt, nur noch halbtags im Geschäft und geht seinem verdienten Ruhestand entgegen.

Rudi und ich waren ja die letzten 20

Jahre wie ein altes Ehepaar an vorderster Front des Weingutes. Vielen Dank hier nochmal an einen



Mitarbeiter, Freund, nervigen Nörgler, Ordnungsaufrechterhalter und großartigen Menschen, der viel mehr als nur seine Arbeitskraft bei uns einbrachte.

Lukasz unser Außenbetriebsleiter und Reparateur für alles, ist mit seiner immer lustigen und positiven Art ein

Traummitarbeiter. Wir haben



schon in
Erwägung
gezogen ihn
klonen zu
lassen. Also
liebe Kunden,
wenn Sie da
vielleicht
wissen, wie

das geht, dürfen Sie sich gerne bei uns melden.

Sanne, meine Frau ist weiter als Förderschulpädagogin an ihrer Schule beschäftigt. Jedoch immer hier im Weingut präsent und aktiv. Sei es im Schulbauernhof, beim Spinntreff, beim Alpakaschurfest und natürlich beim Unordnung machen – "verzeih, natürlich DEINE Ordnung".

Die Alten Herrschaften **Oma Traudel** (87) und **Opa Hans** (92) leben auch noch auf dem Weingut. Doch sie sind alt geworden und dürfen sich nun pflegen lassen. Ihr Motto: "Mit der vielen Arbeit, war alles besser, wie nur rumsitzen!"

Unsere Verstärkung ist seit diesem Jahr ein litauischer Wirbelwind, **Ieva**. Im wahrsten Sinne des Wortes Mädchen für alles. Ob bei Weinproben, ob im



Weinberg, ob beim Flaschen ausstatten oder beim Weingut in Schuss zu halten, Ieva ist mittendrin.

Für den Schulbauernhof ist die ehemalige Schulbauernhofleiterin von Gut Hohenberg, **Johanna**, als Unterstützung zu uns gestoßen. Durch Kompetenz im Umgang mit Tieren, Kräutern, Wolle und Pädagogik schafft sie es fast jedes Kind in ihren Bann zu ziehen.

Auch ist der kreative Kopf und Künstler, **Ingmar**, dazugestoßen. Er ist für viele Ideen in Sachen Kunst auf dem Weingut zuständig und – natürlich – als Weinbotschafter für die "Weinprobe auf der Alpakaweide".

Und mir, **Stefan**, tut es gut, Verantwortung an die nächste Generation abgegeben zu haben – in der Gewissheit, dass es auf einem sehr guten Niveau weitergeht. Es entsteht wieder Platz für neue Gedanken, wenn etwas Last von den Schultern genommen ist. Auch macht es mir Riesenspaß und erfüllt mich mit Stolz, wie es hier so weitergeht.

Es kommt auf die richtigen Menschen an, mit denen man viel Zeit bei der täglichen Arbeit verbringt.

- Cheers -

mit freundlichem Grub Stefan Kuntz und Team