

Weingut Dr. Andreas Kopf



Ökologische Bewirtschaftung nach Bioland-Richtlinien seit 1991
Am Frohnacker 1 D-76829 Landau-Mörzheim
Tel.: 06341/32355 Fax.: 06341/939395 Email: BiolandhofKopf@t-online.de

Mörzheim, den 17.11.2011

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

spüren Sie noch die Sommersonnenwärme auf Ihrer Haut? Riechen Sie noch die frisch gemähten Kräuter der Wiese, das reife Getreide? Hören Sie noch die Grillen zirpen? Haben Sie die leuchtenden Farben des Herbstes noch vor Augen oder wenigstens eingefangen und gespeichert? Tja, und schon sind wir wieder im grauen und nebligen November angekommen. Diesen Brief an Sie zu schreiben lässt Ruhe in uns aufkommen und wir entschleunigen. Wir schauen zurück auf das Jahr, reflektieren, was war, beschreiben, wo wir stehen und schauen nach vorn, setzen uns Ziele.

Der Blick zurück: „Unsere Werkstatt liegt im Freien!“

Bereits Anfang April leckten die ersten Knospen aus dem Holze, so früh wie wohl noch nie in unserem Winzerleben. Die sommerliche Witterung im Frühling beschleunigte die Rebenentwicklung, bescherte uns eine frühe Reblüte und nach ca. 100 Tagen einen frühen Lesebeginn. Selbst der durchwachsene Sommer mit eher verhaltenen Tagestemperaturen verringerte diesen Vorsprung nicht. Anfang September sah es so aus, als müsse man sich sputen und schnell die reifen Trauben einfahren, um sie vor Fäulnis zu schützen. Pralle Trauben, wassergetränkte Böden, sommerliche Temperaturen am Tage und feuchtwarme Nächte verschärften diese Situation. Aber dank ausbleibender Niederschläge, südlicheren Tagen und einem Bilderbuchaltweibersommer reiften unsere Trauben und tankten beharrlich Sonne und entschleunigten die Lesebeschäftigung.

Der Blick ruht:

Zufriedenheit über die eingefahrenen und verarbeiteten Früchte schafft uns nun Entspannung. Alle Weine, bis auf eine Weißburgunder Spätlese, die in gemächlichem Abstand in einem Barriquefass vor sich hin blubbert, haben ihre Gärung abgeschlossen. Spätburgunder Rotwein und Spätburgunder Blanc de noir haben wir ins Haus geholt, wo sie bei gemäßigten Temperaturen ihren Biologischen Säureabbau anstreben. Ziel dieser mikrobiologischen Maßnahme ist der Umbau von Äpfelsäure in Milchsäure, was die Gesamtsäure reduziert und die Weine geschmacklich harmonisiert.

Der Blick nach vorn: „Keine Schnellschüsse!“

Auch wenn unser Flaschenlager ziemlich geschrumpft ist und einige Weine von der Karte verschwunden sind, möchten wir unseren neuen Weinen ausreichend Reifezeit lassen. Deshalb haben wir uns entschieden, keine Pfälzer Primeurs vor Weihnachten zu füllen. Im März, so das Wetter mitspielt, werden wir den neuen Jahrgang füllen. Auch Weißburgunder Sekt ist in Planung. Da dieser sich aber erst zu einem anständigen Sektgrundwein entwickeln und mindestens neun Monate auf der Flasche reifen muss, wird mit dem Verkaufsstart erst im Frühling 2013 zu rechnen sein.

Bis unser Wingertschlepper mit regenerativ erzeugtem Strom angetrieben wird, werden wir wohl noch ein paar Lesen mit unserem Krieger-Bulldog einfahren. Trotzdem wollen wir uns in Punkto Nachhaltigkeit weiterentwickeln, aber dazu bald mehr ...

Wir würden uns freuen, wieder von Ihnen zu hören

und wünschen Ihnen eine schöne und besinnliche Adventszeit,
ein heiteres Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr

Andreas und Susanne

Der Blick in unser Flaschenlager:

Zwei Weiß-, zwei Rotweine und drei Brände, welche einfach verständliches Angebot, das sowohl Ihre Herbst- & Winterstimmung als auch Ihr Festtagsmenü passend begleiten kann.

Angebotsliste Herbst/Winter 2011

DE-Öko 006

Weine	*Wein aus Trauben aus ökologischem Landbau **Wein aus Trauben aus der Umstellung auf ökologischen Landbau	Abhof-Preis [€]
2009er* Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken „Pfälzer Eiche“	<i>Duft von Brombeere, Vanille, rauchige Barriquenote, unterlegt mit kräftigen Tanninen, „ungefiltert“ A 13,9; S 5,1; Z 1,2</i>	12,00
2009er* Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	<i>fruchtig würziger Rotwein mit leichtem Holzeinfluss, ein Jahr holzfassgereift, „ ungefiltert“ 13,5; S 5,3; Z 1,0</i>	7,00
2010er* Cuvée Chateau Garage Qualitätswein	<i>Duft von Birne und Ananas, fruchtig schmackiger Wein für durstige Tage A 10,3; S 7,1; Z 33,2</i>	5,00
2010er** Grauburgunder Qualitätswein trocken	<i>Streuobstwiesenduft, mit Apfel und Quitte, mineralisch im Geschmack, schöne Burgunderart A 12,0; S 6,3; Z 8,3</i>	5,50
Brände		
Pfälzer		5,00 (0,2 l)
Weinhefebrand*	<i>die „geistreiche Weinhefe“</i>	9,00 (0,5 l)
Pfälzer		6,00 (0,2 l)
Traubenbrand*	<i>Destillat aus 2004er Weißburgundertrauben</i>	10,50 (0,5 l)
Pfälzer		6,50 (0,2 l)
Tresterbrand*	<i>Destillat aus Spätburgunder- u. Grauburgunderrestern</i>	12,00 (0,5 l)

Der Blick zu unseren Partnern:

Gaststätten & Restaurants, Bioläden & Fachgeschäfte, Bio-Hofläden & Einkaufsgemeinschaften sowie Kultureinrichtungen, von der Insel Amrum (**Bioladen Biodüne**) bis nach Oberbayern (**Birnis Restaurant**), bieten unsere Produkte an oder schenken Ihnen ein.

Neu im Vermarktungsboot sind das Bioland-Restaurant **Hofgut Ruppertsberg**, wo das Team um Jean-Philippe Aiguier Sie mit köstlichen Gerichten aus ökologischen Zutaten verwöhnt, das Pfälzer Feinkostgeschäft **Pfalzstaff** in Berlin-Kreuzberg, in dem Sie Pfälzer Weine kaufen und verkosten können, der Bioland-Gemüsehof mit seinem Laden von **Hoffmann & Rothenbücher** in Herxheim / Südpfalz, mit seinem umfangreichen Sortiment von Selbstangebautem und Zugekauftem und der **Filmclub** Offenbach am Main, der jeden ersten und dritten Freitag im Monat nicht alltägliche Filme zum Rattern bringt.

Gaststätten & Restaurants

www.salamander-lu.de, www.cafe-schellack.de, www.baerenbrunnerhof.de, www.bad-hotel.de, www.zurblum.de, www.reuters-holzappel.de, www.the-tent.com, www.birnis.de

Bioläden & Fachgeschäfte

www.pfalzstaff.de, www.bio-duene.de, www.natuerlich-mainz.de, www.dieburger-weinnase.de, www.bastuck-buecher-und-mehr.de, www.naturkost-igel-weinheim.de, www.weinhandlung-am-kleinen-platz.de, Brennessel Naturkostladen Bad Bergzabern

Bio-Hofläden & Einkaufsgemeinschaften

www.futterkiste-harz.de, www.baerenbrunnerhof.de, www.bioland-hofladen-hoffmann-rothenbuecher-herxheim.de, www.hofladen-fink.de

Kultureinrichtungen

www.filmklubb.de, www.ruk-ev.de, www.herxheimer-dorftheater.de