



Ökologische Bewirtschaftung nach Bioland-Richtlinien seit 1991

Am Frohnacker 1 76829 Landau-Mörzheim

Tel.: 06341/32355 Fax.: 06341/932762 Email: BiolandhofKopf@t-online.de www.weingut-dr-kopf.de

Mörzheim, 13.11.2017

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

was andere links liegen lassen, wird von uns aufgenommen, gehegt und gepflegt. Dadurch entwickeln wir uns immer stärker zum „Spitzenweingut“. Mittlerweile ist es die dritte Spitzenfläche, die wir unser Eigen nennen. Egal ob gleichseitig, gleichschenkelig oder rechtwinklig bei uns sind sie willkommen, die dreieckig zulaufenden Flächen, die in Zeilen mit nur drei bis fünf Rebstöcken münden. Während die Traktorarbeit durch die immer kürzer werdenden Zeilen erschwert ist, wirken sich diese bei händischen Arbeiten und ermüdeten Gliedern erleichternd aus – vorausgesetzt man beginnt mit den langen Reihen. Mit 540 Quadratmetern ist unser neuer Riesling-Wingert kein Riese, seine idyllische Lage mit Blick auf den Pfälzerwald und das im Tal liegende Örtchen Göcklingen, rechtfertigt jedoch die längere Anfahrt. Neben Löss ist dies nun der erste Wingert, der auf Mergel fußt. Dieser kalk-steinig, tonige Lehmboden soll dichte, mineralbetonte und komplexe Weine hervorbringen – wir dürfen alle gespannt sein! Apropos „zulaufen“: Immer wieder spannend und bereichernd ist es, wer bei uns als neuer Kunde durch die Tür tritt oder in unserem Garten Platz nimmt. Durch den Erstgenuss im Restaurant, den Kauf im Bioladen, aber insbesondere durch die Empfehlung von kopfwein-trinkenden Freunden, erhalten wir die nachhaltigsten Neukontakte. Wir möchten an dieser Stelle, den treuen Kunden danken, die uns weiterempfehlen.

Nach längerer Überlegung – oder war’s doch eher eine Kurzschlussreaktion? – haben wir unseren alten Sylvaner-Wingert (anno 1959) gerodet. Trotz Nachpflanzung von Pfropfreben war Esca (holzerstörender Pilz) stärker und hat in den vergangenen Jahren viele alte Rebstöcke dahingerafft, was irgendwie keinen Spaß machte. Weiterentwicklung ist angesagt! Die neue Herausforderung für uns heißt PiWi-Anbau. Kommendes Jahr werden wir unsere erste pilztolerante Sorte in diese Spitzenlage pflanzen. Die zweite Herausforderung heißt Umkehrerziehung. Um die Eingriffe, in Form von Stock- und Laubarbeiten zu reduzieren, der Rebe und dem Winzer mehr Ruhe zu gönnen, werden wir diese Reben „artgerecht halten“ und so Esca vorbeugen.

„Frühreife“ war der prägnante Begriff für dieses Weinjahr: Der frühe Austrieb der Reben wurde Ende April schockgefrostet, gottseidank bei uns ohne nennenswerte Erfrierungen. Erfreulich problemfrei verlief die frühe Reblüte, die Traubenentwicklung und die -reife. Früh, aber doch etwas später, als prognostiziert, startete die Lese bei uns in der Septembermitte und schon zum Monatsende war alles geerntet. Schöne fruchtige Weine reifen nun in der Garage. Erheblich gelichtet hat sich unser Weinlager. Lediglich vier Weiß- und zwei Rotweine und der 2015er Pinot Sekt brut sind noch vorrätig. In den nächsten Tagen werden wir den 16er Spätburgunder Rotwein abfüllen und hoffen, dass wir Sie mit unserem Sortiment über den Winter beglücken können.

Wir würden uns freuen, wieder von Euch/ Ihnen zu hören und wünschen eine schöne und besinnliche Winterzeit und ein gutes neues Jahr

Andreas und Susanne



Ökologische Bewirtschaftung nach Bioland-Richtlinien seit 1991

Am Frohnacker 1 76829 Landau-Mörzheim

Tel.: 06341/32355 Fax.: 06341/932762 Email: BiolandhofKopf@t-online.de www.weingut-dr-kopf.de

Angebotsliste Winter 2017

DE-Öko-006

WEINE	Öko-Wein, 0,75 l	Ab-Hof-Preis (€)
2015er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken „Pfälzer Eiche“	„Entschleunigen in Rot“ - Brombeer- u. Kirscharomen sowie ein Hauch Vanille, fruchtbetonte, würzige Fülle, „ganz unfiltriert“ amtlich geprüft „histaminarm“ A 13,5; S 5,0; Z 0,0	12,00
2015er Cuvée Chateau Garage Rouge Qualitätswein trocken	„Solo und als Speisebegleiter lecker!“ Cuvée aus Spätburgunder & Cabertin in rubinroter Farbe, Duft von schwarzen Kirschen, milde, warme Art A 13,0; S 4,3; Z 3,0	7,00
2016er Weißer Burgunder Kabinett trocken	Zartes Birnen- und Apfelaroma, stoffig-saftig, appetitanregender Burgunderschmelz A 12,8; S 5,5; Z 2,2	7,00
2016er Cuvée Chat au Garage Qualitätswein trocken	Lockt mit Birne- und Ananasduft, verzaubert mit seinem belebenden Süße-Säure-Spiel, amtlich geprüft „histaminarm“ A 12,9; S 7,2; Z 5,8	6,00
2016er Cuvée Pique nique Qualitätswein	„Nimm mich mit!“ - Das leichte, fruchtig restsüße, feinperlige, weiße Cuvée für durstigere Tage. Korkenzieher für´s Picknick nicht vergessen! A 12,0; S 6,8; Z 19,7	6,00
2016er Weißer Burgunder Kabinett trocken «im Barrique gereift»	„Typischer Kopf!“ ,Kokos- und Vanillenoten, Birnenduft, etwas Blutorange, saftig und lecker A 12,9; S 5,2; Z 2,3	8,00
SEKT		
2015er Pinot Deutscher Sekt brut	„Es öfter mal ploppen lassen!“ fruchtiger Duft von Butterbirne, Mandeln und Heu, stoffige Fülle A 13,0; S 5,5; Z 8,2	12,00
BRÄNDE		
Pfälzer Weinhefebrand	Die „geistreiche Weinhefe“	5,00 (0,2 l) 9,00 (0,5 l)
Pfälzer Traubenbrand	Destillat aus 2012er Weißburgundertrauben	6,00 (0,2 l) 10,50 (0,5 l)
Pfälzer Tresterbrand	Destillat aus Spätburgunder- u. Grauburgundertrestern	6,50 (0,2 l) 12,00 (0,5 l)
Pfälzer Tresterbrand „im Eichenfass gereift“	2011er Weißburgundertrester im 30 l- Eichenfass gereift	7,50 (0,2 l) 14,00 (0,5 l)

A = Alkohol [Vol. %]; S = Gesamtsäure [g/l]; Z = Restsüße [g/l]