



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

Mörzheim, 04.04.2019

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

lassen Sie uns der Sache **auf den Grund gehen** ...

... dem Grund im engsten Sinne, **dem Boden**. Als ich die Tage mit Charlotte in ihrem Gärtchen beim Karotten säen war, kam mir beim Spaten und Hacken das Bild der „Mutter Erde“ vor Augen, aus der alles Leben hervorgeht und dort auch wieder endet.

Boden ist nicht nur Substrat, sondern ein lebendiger Organismus, besonders, wenn man bedenkt, dass in einer Handvoll Boden zahlenmäßig gesehen mehr Bodenorganismen leben können als es Menschen auf der Erde gibt. Abhängig ist dies von der Bodenqualität und unserem Umgang damit.

Wir Ökobauern verzichten deshalb auf den Einsatz von Herbiziden, begrünen den Boden durch artenreiche blühende Einsaaten und versuchen die Anzahl an Traktor-Überfahrten zu begrenzen. Den Bodenlebewesen immer wieder was zu füttern geben, indem wir den Boden nur wenig stören, meinte mein Bio-Winzerkollege Michel Andres, ist unsere Devise. Deshalb bringen wir gut verrotteten Kompost ein und verzichten auf die großflächige Offenlegung des Bodens, setzen auf kleinschrittige Maßnahmen, wie das Walzen der Begrünung und das Lockern des Bodens mit gezogenen Geräten, wie der Scheibenegge. Dadurch erhöhen wir den Humusgehalt des Bodens, der dadurch extreme Trocken- und Starkniederschlagsbedingungen besser meistern kann. Wissenschaftlich gesehen ist Boden, „das mit Wasser, Luft und Lebewesen durchsetzte, unter dem Einfluss der Umweltfaktoren an der Erdoberfläche entstandene und im Ablauf der Zeit sich weiterentwickelnde Umwandlungsprodukt mineralischer und organischer Substanzen mit eigener morphologischer Organisation, das in der Lage ist, höheren Pflanzen als Standort zu dienen und die Lebensgrundlage für Tiere und Menschen bildet.

Als Raum-Zeit-Struktur ist der Boden ein vierdimensionales System“
(aus: *D. Schroeder: Bodenkunde in Stichworten, 1992, S.9*).

Nicht nur unsere Karotten stehen auf sehr fruchtbaren Lössboden, auch unsere Reben tun das. Die reichhaltig vertretenen Mineralien sind für die Rebwurzeln leicht zugänglich, zudem speichert dieser Boden hervorragend Wasser, sodass wir bislang nicht auf Bewässerung zurückgreifen mussten. Löss ist förmlich schmeckbar in unseren Weinen. Die strukturierte Mineralität, feine Frucht und frische Note sind dabei die deutlichsten Markenzeichen. Attribute und Beschreibungen wie warm, kräftig, füllig, vollsaftig, extraktreich, stoffig und ausgewogen, werden Sie deshalb in unseren Weinbeschreibungen öfter finden. Der letzte Sommer war sehr groß und man musste den Früchten (in Anlehnung an Rainer Maria Rilke) nicht mal befahlen voll zu sein, das taten sie ganz von alleine und so sind aus den 18ern gehaltvolle Weine entstanden.

... dem Grund, im Sinne, von die **Ursache ermitteln**: Übrigens war es Charlottes Wunsch den Boden zu bestellen. Mit Vorddel (pfälzisch für Geschick) hat sie gehakt und gesät. Vielleicht keimt bei ihr ja noch das Interesse für den Weinbau?

... dem Grund, im Sinne von **Anker setzen**. Wundern Sie sich nicht, wenn Sie uns die Woche nach Ostern nicht zuhause antreffen. Wir besuchen unsere Tochter Paula, die in Israel ein Jahr Freiwilligenarbeit leistet. Wir freuen uns sehr sie nach sechs Monaten wieder zu sehen und sind sehr auf dieses Fleckchen Erde gespannt mit seinen vielen Geschichten und Gleichnissen rund um den und in dem Weinberg. Dazu aber später mehr ...

Wir freuen uns auf einen sonnigen erdigen Frühling
und grüßen Sie herzlich

Susanne und Andreas

Weine	Öko-Wein, 0,75 l	Ab-Hof-Preis (€)
2017er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken „im Holzfass gereift“	<i>„Entschleunigen in Rot“ - Kirscharomen und ein Tick Vanille, fruchtbetonte, würzige Fülle, ganz unfiltriert, A 13,4; S 5,1; Z 1,5</i>	8,00
2017er Cuvée Chateau Garage Rouge Qualitätswein trocken	<i>„Solo und als Speisebegleiter lecker!“ Cuvée aus VB Cal. 1-22, Regent & Cabernet Sauvignon in rubinroter Farbe, Duft von schwarzen Kirschen A 13,1; S 5,1; Z 2,2</i>	7,00
2018er Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken	<i>„Lass die Sonne rein!“ – Rosarot himbeerfarben, rosarot erdbeerduftig, rosarot erfrischend saftig A 13,2; S 5,7; Z 7,3</i>	5,50
2018er Spätburgunder Blanc de noirs Kabinett	<i>„Ein Tag am Meer“- Sonne, Strand, Muschelessen ... Fülle frischer Himbeer- & Vanillenoten, Spannung zwischen knackigem Erfrischer und cremigem Schmeichler A 13,6; S 7,7; Z 12,6</i>	7,00
2018er Wollmesheimer Mütterle Weißer Burgunder Kabinett trocken	<i>„Mein Mütterle!“ - Ausflug auf die Streuobstwiese: Geradlinig zartes Birnen- und Apfelaroma, trink- und appetitanregender Genuss A 13,9; S 6,1; Z 5,4</i>	7,00
2018er Grauer Burgunder Kabinett trocken	<i>„Erquicke meine Seele!“ Duft von Mirabellen, weißen Blüten und Kokos, am Gaumen saftig, süffig mit angenehm frischer Art A 13,4; S 5,6; Z 4,6</i>	7,00
2018er Riesling Qualitätswein trocken	<i>Riesling staubtrocken! Floral mineralisch, mit knackig frischer Rieslingsäure A 12,5; S 6,4; Z 2,4</i>	6,00
2018er Riesling Kabinett trocken	<i>Sponti „Riesling pur!“ Zitrone- und Kräuteraromen, dezente Mineralität gepaart mit knackiger Säure und impulsiver Kraft A 12,3; S 7,0; Z 9,4</i>	7,00
2017er Cuvée Chat au Garage Kabinett trocken	<i>Lockt mit Birne- und Ananasduft, verzaubert mit seinem belebenden Süße-Säure-Spiel A 12,6; S 6,4; Z 5,7</i>	5,50
2018er Weißer Burgunder Kabinett «Kopfkirmes»	<i>„... und alles wird so leicht!“ Birne, Ananas und allerhand andere gelbe Früchte treffen auf animierende natürliche Restsüße, saftig und lecker A 12,6; S 6,3; Z 17,6</i>	7,00
Sekt		
2016er Pinot Deutscher Sekt brut	<i>„Es öfter mal ploppen lassen!“ Cuvée aus Grauem Burgunder und Spätburgunder Blanc de noirs, duftet nach reifen Himbeeren und grünen Kräutern, dezente Hefenote, frischer fruchtiger Burgundertyp A 13,1; S 4,9; Z 8,3</i>	12,00

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