

Weingut Dr. Andreas Kopf

Am Frohnacker 1

76829 Landau-Mörzheim

Biolandhofkopf@t-online.de

Tel.: 06341 32355



Weingut Dr. A. Kopf Am Frohnacker 1 76829 Landau

Besuch beim Juliusspital
Mörzheim, 23.11.2024

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

hätten Sie den Winzer im Juni gefragt, ob es heuer was zu lesen gibt, er hätte abgewunken. Das Weinjahr 2024 war schwierig. Für den Wald und einige landwirtschaftliche Kulturen waren die häufigen Niederschläge im Mai und Juni eine Wohltat, für unsere Reben waren sie eine Herausforderung. Apropos andere Kulturen: Unser Kartoffelacker stand für einige Wochen so heftig unter Wasser, dass das Gelände weder begeh- noch befahrbar war. Nach den Regenfällen fraßen dann die Nacktschnecken das Kartoffelkraut ab, der Boden war extrem verschlammmt, die Erntemenge klein. Für Kartoffelgerichte muss deshalb mehr Zeit eingeplant werden, um die Mini-Grumbeeren zu präparieren. Während unsere beiden PiWi-Sorten, Sauvignac und Souvignier gris, völlig relaxt durchs Jahr gingen, erforderten die Standardsorten großen Einsatz in der Rebstockarbeit, beim Aufstecken der wachsenden Triebe und beim Entblättern der Traubenzone, denn unsere Möglichkeiten, die Reben im Bioanbau vor Falschem Mehltau (Peronospora) zu schützen, sind stark eingeschränkt. Die zugelassenen Bio-Pflanzenschutzmittel wirken als Kontaktmittel nur dort, wo sie aufgebracht werden. Sie wirken nicht mehr dort, wo die Reben gewachsen sind oder wenn sie bei hohen Niederschlagsmengen abgewaschen werden. Egal, welche Unternehmungen also in der Wachstumsphase geplant sind, der Pflanzenschutz geht - zum Leidwesen des Privatlebens - absolut vor. Durchschlagend gesichert hat unsere Ernte aber erst der Witterungsumschwung im Juli mit langen Trockenperioden und sommerlichen Temperaturen. Wir sind froh und dankbar, dass wir von Mitte bis Ende September Trauben mit sehr guter Qualität lesen konnten. Vielen Dank nochmals an unsere engagierten Lesehelfer!

Einige unserer Weißweine vollenden jetzt erst langsam die Gärung, bilden feine fruchtige Aromen und probieren sich vorzüglich. Zu den wichtigsten Arbeiten im Keller zählt das Beifüllen der Fässer, um die Oxidation zu verhindern. Ein Edelstahltrichter ist mir dabei besonders behilflich. Ich hätte mir das Teil ja nie selbst gekauft. Es war das letzte Geburtstagsgeschenk meines Vaters Hans. Er hatte ein absolutes Faible für funktionelles Werkzeug und das durfte auch etwas kosten. Seine Kaufentscheidungen wuchsen mir manchmal erst nach Jahren ans Herz, wenn diese sich in Garten, Weinberg oder Keller bewährten. Auf meinem Berufsweg zum Winzer hat er mich immer bestärkt und unterstützt. Er selbst liebte das Wingerthacken. Als wir ihn kurz vor seinem Tod im April fragten, was seine liebste Tätigkeit gewesen sei, war das seine Antwort.

Mittlerweile studiert unsere Tochter Josi in Würzburg Biologie und hilft im zweitgrößten Weingut Deutschlands, dem Juliusspital bei Führungen, Weinproben und Events. Im Oktober besuchten wir sie und kamen dort in den Genuss den Keller zu besichtigen (siehe oben)!

Erfreut hat uns die Bewertung unserer Naturweine im HENRIS, einem Magazin von Gault & Millau, das sich den feinen Genüssen des Lebens verschrieben hat. Hier wird unser L' orange bei den Top 10 Sommelier's Choice und der Pinorosé bei den Top-Rotwein-Allroundern genannt.

Unsere Weinliste ist noch fast vollständig, lediglich das Cuvée Pique Nique, der Weiße Burgunder und der Spätburgunder „Pfälzer Eiche“ sind ausgetrunken. Wir sind uns allerdings sicher, dass Sie trotzdem etwas Passendes für sich finden werden!

Nun wünschen wir Ihnen eine schöne und besinnliche Winterzeit und ein gutes neues Jahr.
Susanne und Andreas

Weine	Öko-Wein, 0,75 l	Ab-Hof-Preis (€)
2022er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken „im Eichenfass gereift“	„Solo und als Speisebegleiter lecker!“ - Farbe und Duft von Kirschen, milde, warme Art, ganz unfiltriert A 13,0; S 5,3; Z 0,8	8,50 (11,33 €/l)
2023er Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken	„Lass die Sonne rein!“ – Rosarot erdbeerduftig und erfrischend saftig A 11,7; S 4,9; Z 6,7	7,00 (9,33 €/l)
2023er Spätburgunder Blanc de noirs Kabinett trocken	„Ein Tag am Meer“ - Sonne, Strand, Muschelessen ... Frische Himbeer- & Johannisbeernoten, am Gaumen frisch und nachhaltig, ungebremster Trinkfluss A 12,4; S 6,3; Z 1,3	7,00 (9,33 €/l)
2023er Grauer Burgunder Kabinett trocken	„Erquicke meine Seele!“ - Duft von Mirabellen und Birne, süffig mit angenehm frischer Art A 12,3; S 5,9; Z 0,0	7,00 (9,33 €/l)
2023er Riesling Kabinett trocken	„Riesling pur!“ - Zitrone- und Kräuteraromen, dezente Mineralität gepaart mit erfrischender Säure und impulsiver Kraft A 12,2; S 6,7; Z 2,8	8,00 (10,67 €/l)
2023er Sauvignac Kabinett trocken	„Knackig, lebendig, exotisch - eben Sauvignac!“ – Grüne Aromen von Paprika, gepaart mit saftiger Stachel- und schwarzer Johannisbeere, saftiges Geschmackserlebnis A 12,8; S 5,5; Z 0,1	8,00 (10,67 €/l)
2023er Souignier gris Kabinett trocken	„Einfach mal abhängen!“ – frische Exotik von Mirabelle und Maracuja, charmante Kräuterwürze, schön langanhaltendes Mundgefühl A 13,4; S 5,9; Z 1,0	8,00 (10,67 €/l)
2023 er Cuvée Chat au Garage Kabinett trocken	„Das Getränk für durstigere Tage!“ - Lockt mit Birne- und Blütenduft, schnörkellos, gradlinig, mit spritziger Frucht A 11,8; S 5,3; Z 7,7	6,50 (8,67 €/l)
2022er Pinorosé Deutscher Wein trocken „im Barrique gereift“	„Wein für gute Gespräche“- Naturwein, spontan im Barrique vergoren, unfiltriert gefüllt, Duft reifer Erdbeeren und Vanille, harmonisch und süffig A 13,5; S 5,1; Z 4,8	12,00 (16,00 €/l)
2022er L' orange Souvignier gris Deutscher Wein trocken „im Barrique gereift“	„Der Wein zum Schnüffeln!“ Duft von Orangenschalen und Vanille, tonic-artige Bitterkeit, würzig, spannende Geschmacksentwicklung bei geöffneter Flasche A 13,0; S 5,7; Z 0,5	16,00 (21,33 €/l)
Prickelndes		
2023er Secco „Voilà l'été“ Deutscher Perlwein	„Sommer, Sonne, Sonnenschein - das lässt mich glücklich sein!“ – Fruchtig leichter Secco, einfach trinkig A 11,7; S 6,5; Z 13,1	7,50 (10,00 €/l)
2022er Blanc de Blanc Deutscher Sekt brut	„Es einmal ploppen lassen!“ Hefige Burgunder-Nase, fruchtig aromatisch, unkomplizierter Sekttyp A 12,5; S 6,1; Z 6,0	13,00 (17,33 €/l)
Brände		
Pfälzer Tresterbrand „im Eichenfass gereift“	2018er Weißburgundertrester im 30 l - Eichenfass gereift, bernsteinfarben, Duft von Mandeln, Vanille und Honig, weicher Abgang A 40	8,00 (0,2 l) 15,00 (0,5 l)

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