

HÖLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit



FRÜHLINGS- REIGEN

Alles neu 2024
In dieser Ausgabe

KELLERNEWS
Im Zeichen der Cuvée
S. 4

HÜTTENZAUBER
Zwei wie Manu & Petra
S. 8

WAHLVERWANDTE
Wasser & Wein
S. 13



Es ist alles so viel schöner, wenn die Sonne scheint.
Und es Wein gibt.

Editorial



Neue Schätze

Weinkeller sind wahre Schatzkammern. Das gilt für Weinliebhaber daheim genauso wie für uns Winzer. In jedem Frühling sind wir immer wieder besonders gespannt, welche neuen Schätze in unseren Fässern im Keller schlummern. Jetzt sind sie fertig, der ersten Weine des Jahrgangs 2023. Der Jahrgang kommt mit Wucht. Kurz vor Drucklegung dieses Magazins haben wir erfahren, dass bei der ersten Prüfung der LWK in diesem Jahr von unseren elf (!) Goldenen Kammerpreismünzen bereits drei an 23er (Grauburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, alle aus der ARTRIUM-Linie) gingen. Keine Frostschäden, keine Trockenheit - das Jahr 2023 schien ideale Bedingungen zu bieten. Doch dann kam im Sommer der Regen, flächendeckend und lange

anhaltend. Zum Glück hörte er kurz vor Lesebeginn auf, aber dann war fast alles zum gleichen Zeitpunkt lesereif. Wir hatten entsprechend eine der frühesten und kürzesten Leseperioden der letzten Jahre. Geschick, Schnelligkeit und viel Selektion waren nötig, um gutes Lesegut zu erhalten. Inzwischen können wir sagen, dass sich die Mühe gelohnt hat. Es wurde ein toller, facettenreicher Jahrgang.

Zur Schatzkammer anderer Art wird unser Barriquefasskeller bei Veranstaltungen und Konzerten. Hier liegt eine Saison voller Highlights hinter uns (s. S. 14), die wir sehr genossen haben. Aber jetzt freuen wir uns auf Frühling, Sonne, Terrassenzeit ... und Ihren Besuch!

Antonia Schell
M. G. 2

Antonia Schell
S. Weisbrodt

S. Weisbrodt
1/24

Pinot Gris

„Nomen est Omen – Holz-Weisbrodt überzeugt mit viel Holz und moderner Stilistik.“

Meiningers Weinwelt 2024 | 1

Das Zusammenstellen der Kellernews ist immer eine schöne Tätigkeit. Man lässt die vergangenen Monate Revue passieren: Was haben unsere Weine erreicht, wo kommen wir her und wo geht die Reise hin. Im Rückblick erschließt sich dann ein Gesamtbild, das man im Einzelnen gar nicht erkannt hatte. So kann man die aktuellen Kellernews mit dem Schlagwort „Cuvée“ überschreiben. Einige unserer erfolgreichsten Weine bei den Prämierungen im vergangenen Winter waren Cuvéés. Allen voran die kraftvoll anmutige „PinoPina“, die edle Nachfolgerin unseres „Sinnenrausch“. Als einer der Siegerweine bei Meiningers Deutscher Pinotpreis drückt sie all das aus, wofür wir als Weingut stehen: Edle Burgunder und kraftvolles Barrique, pfalzgeerdet, aber immer mit dem Blick nach vorne, mit der Vision für zeitgemäßen Wein. Auch die roten Cuvéés „Karl Holz“ und „Jazzwein“

haben überzeugt. Dieses Mal den Falstaff – seit Jahren überzeugen sie schon ihren eigenen Kreis von Weinliebhaberinnen und -liebhabern. Auch hier liegen wir im Trend, denn so langsam kommt Bewegung in die deutschen Cuvéés. Sie verlassen ihr Schattendasein und werden immer besser und beliebter. Auch das deutsche Weinpublikum goutiert inzwischen, dass die Cuvée kein günstiger, qualitativ fraglicher Verschnitt ist, sondern ein freier künstlerischer Raum des Weinmachers. Ein Raum, in dem er seine Kreativität, Expertise und Handwerkskunst spielen lassen kann – für extravagantere Geschmackserlebnisse. An dieser Stelle passen auch unsere anderen Kellernews perfekt: Unser erster alkoholfreier Wein ist da. Er heißt „Kolibri“ und ist ... eine Cuvée! Und in der Edition Sebastian funkelt ab sofort ein neuer [Solitaire] – die rote Cuvée „Herz & Seele“. Entdecken lohnt!



KELLERNEWS

SO SEHEN SIEGER AUS: MEININGERS DEUTSCHER PINOT-PREIS

2022 GRAUBURGUNDER TROCKEN

WEISENHEIMER MANDELGARTEN

- Edition SEBASTIAN -

#274 | 0,75 l

Ein Meisterwein, der Sebastians Leidenschaft für den Barriqueausbau auf den Punkt bringt. Bei dem die Aromen des Weines durch die des Holzes verdichtet, getragen und gerundet werden, so sagen wir. Und so verkostete die Jury:

„Typische Grauburgunder-Art: expressive Mischung aus Nuss, Steinobst und Melone, dahinter leicht Sahnekaramell; feine Säure, geschmeidig und vollmundig, rundum satt“

vol: 13,0 | rz: 5,5 | sre: 5,2



CUVÉE PINOPINA

Weißburgunder & Chardonnay

- Weinlinie ARTRIUM -

#284 | 0,75 l

Diese Eleganz, diese Anmut, aber auch diese Frische – das sind die Eigenschaften, die wir mit dieser Cuvée perfekt in Balance gebracht und modern interpretiert haben. Classic rocks, sozusagen. Und so verkostete die Jury:

„Sehr moderner Stil, expressiv mit viel Holz, kandierte Früchte, Ananas, auch Blutorganenblüten und feine pfeffrige Würze; etwas barock, aber schöne frische Säure mit ausgeprägtem Holz“

vol: 12,5 | rz: 8 | sre: 7

Cuvée

KELLERNEWS

edle Mischung

Als der FALSTAFF vor mehr als drei Jahren deutsche Winzer zur ersten Rotwein-Cuvée-Trophy lud, waren die Erwartungen nach eigenen Angaben nicht sehr hoch. Aber die Redaktion erlebte ihr rubinrotes Wunder. Seitdem haben sich die Ergebnisse noch gesteigert. Fazit des Falstaff-Teams: „Die besten deutschen Exemplare reihen sich in die internationale Spitzenklasse ein, gemacht für Jahrzehnte der Reife.“ Wir hatten den „Karl Holz“ und den „Jazzwein“ ins Rennen geschickt – und wurden nicht enttäuscht!

2019 „KARL HOLZ“ TROCKEN im Barrique gereift

vol: 14,5 | rz: 0,3 | sre: 5,5
#382 19 | 0,75 l

92 Punkte

Tasting vom 06.12.2023: Ulrich Sautter
„Schokoladige Noten dominieren den Duft, etwas Holz, malzige Noten und dann eine Frucht von Holunder bis Süßkirsche. Im Mund hat der Wein einen saftigen Auftakt, feinkörniges Tannin in passender Menge und eine eher milde Säure. Der Wein verbindet seine Stoffigkeit auf gute Weise mit Fülle und einem geschmeidigen Hintergrund. Entwicklungspotenzial!“

2020 „JAZZWEIN“ TROCKEN im Barrique gereift

vol: 14,0 | rz: 5 | sre: 5,3
#399 20 | 0,75 l

91 Punkte

Tasting vom 06.12.2023: Ulrich Sautter
„Kräftiger Holzeinsatz, dunkelbeerige Aromen. Im Mund ist der Wein betont geschmeidig, eine leichte Süße gibt zusätzlich Abrundung, der Gerbstoff ist feinkörnig, durchaus dicht und fügt sich mit seiner weichen, mürben Art gut in das sehr harmonische Ensemble ein.“

Jahrgang noch verfügbar!



falstaff

ROTWEIN-CUVÉE
TROPHY 2023

WEINGUT HOLZ-WEISBRÖDT
Weisenheim am Berg

hat

92 PUNKTE

mit dem Wein

2019 »CUVÉE KARL HOLZ« TROCKEN

erzielt.

Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein

falstaff

ROTWEIN-CUVÉE
TROPHY 2023

WEINGUT HOLZ-WEISBRÖDT
Weisenheim am Berg

hat

91 PUNKTE

mit dem Wein

2020 »JAZZWEIN 2023« TROCKEN

erzielt.

W. Rosen
Wolfgang M. Rosen
Falstaff Herausgeber

Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein

Neuer Jahrgang |
2019 noch in der
Magnum erhältlich

Die MEISTERKLASSE des Weinmachers



Erinnern Sie sich noch an das „Kellerkind“, Jahrgang 2021? Damals durften unsere „Winegirls“ in der Ausbildung, Maria und Nicole, den jährlichen Wein des Kellernachwuchses kreieren. Sie entschieden sich für eine Rosé-Cuvée in einem alten Verfahren, das momentan eine Renaissance erlebt: Saignée (wörtlich übersetzt „bluten“ oder „Aderlass“) auf Deutsch leider etwas emotionslos „Saftabzug“. Die Rebsorten, die sie wählten, sind für Rosés in der Pfalz aber alles andere als traditionell. Es sollten zwei Schwergewichte sein: der edel-feine Cabernet Franc und der elegant-opulente Syrah. 24 Stunden nach der Einmischung wurde diesen 20 % des roséfarbenen Mostes entzogen. Der Rest reifte jeweils sortenrein als Rotwein im Barrique. Jetzt ist die Zeit gekommen, auch diese roten Schätze zu heben. Sowohl Cabernet Franc als auch Syrah sind gesetzte Solisten bei den Premium-Weinen der Linie „Sebastian“, das wäre ihr vorgezeichneter Weg. Sebastian hat

es sich in diesem Fall aber anders überlegt. Die beiden kamen in der Kellerkind-Variante sehr gut an – vielleicht sollten sie auch als Rotwein ein Team bilden? Er begann zu assemblieren. Das Ergebnis war sehr überzeugend: Zwei, die den jeweils anderen perfekt ergänzen. Wir haben diesen [Solitaire]* deshalb „Herz & Seele“ genannt.

Der Cabernet Franc ist der Ahnherr der Bordeaux-Weine. Er ist leichter und seidiger als seine Nachkommen Merlot und Cabernet Sauvignon. Für uns ist er die ätherische Seele dieser Cuvée. Der Syrah gehört zu den edelsten Rebsorten der Welt. Kraftvoll, pulsierend ist er das Herzstück dieser Cuvée, das den Cabernet Franc antreibt, ihm Tiefe und Schliff verleiht.

*[Solitaire] bezeichnet bei uns einen Wein, den wir so nur einmal machen, weil die Umstände, die Natur oder die Sterne danach verlangten, es einmal anders zu machen.

2021 „HERZ & SEELE“ TROCKEN im Barrique gereift

vol: 13,5 | rz: 1,5 | sre: 5,3

#383 21 | 0,75 l

Nuancen von Liebstöckel, Vanille, schwarzer Johannisbeere, Rosmarin und dunklen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich pfeffrig und vollmundig warm mit dezenter Tanninstruktur. Der Nachhall ist würzig und leicht nussig mit Aromen von saftigen Sauerkirschen.



Maria und Nicole bei der erneuten und finalen Ertragsreduzierung des Cabernet Franc, wenige Wochen vor der Lese 2021



Fassprobe unter Kellermeistern: Sebastian mit Christian und Luca im Barriquefasskeller, Herbst 2023



„Was ich an der Hütte so mag? Essen wie bei Oma und trinken wie bei Freunden. Das ist unsere Art der Hüttengaudi.“

Simone Weisbrodt

Salzfeeling

HÜTTENZAUBER

ZWEI WIE MANU UND PETRA

Alle lieben die SECCO-HÜTTE! Wo der Gast zu Hause ist: Seit sie 2011 unser „Außenständchen“ als festes Bauwerk ablöste, ist die Hütte ein beliebter Treffpunkt unterschiedlichster Menschen von nah und fern, die hier zu Freunden werden. Klingt nach Werbesprache, ist aber wirklich so. Über die Jahre hat sich hier unsere ganz eigene „Hüttenkultur“ entwickelt. Dies verdanken wir einem Team engagierter Mitarbeiter, das sich über die Jahre in seiner Zusammensetzung kaum verändert hat. Zusammen mit der Leiterin der Hütte Simone Weisbrodt vermitteln sie unseren Gästen das Gefühl von Pfälzer Gastlichkeit und Heimat. Und das tun sie – auch zur Hochsaison, wenn der Hof voll besetzt ist und jeder als Erster bedient sein möchte – stets mit Geschick und Freundlichkeit.

Ein gutes Team braucht auch mindestens einen guten Kopf – im Fall der Secco-Hütte sind das sogar zwei, unsere Manu und unsere Petra. Während Manuela Weimer das Gesamte im Blick hat, ist Petra Volz die Herrin des leiblichen Wohls und die fleißige Hand hinter den geliebten Wohlfühlgerichten aus der Hüttenküche. Hier wird alles frisch zubereitet. Auch die gefragten Specials „Kartoffelpuffer“ und „Dampfnudeln“ sind selbstverständlich hausgemacht. Ebenso die Salate zu den sommerlichen Grillabenden der Hütte. Diese werden nicht fertig eingekauft, sondern allesamt von Petra und dem Team frisch zubereitet. Wenn nötig, hilft Petra auch im Service mit. Immer schlagfertig und auf Zack, das sind ihre Markenzeichen.

Manu hatte bereits 2003 im STAMMHAUS angeheuert und ab und zu am „Ständchen“ draußen ausgeholfen. Mit dem Bau der Hütte wurde ihr Beruf zur Berufung und sie wechselte Vollzeit ins „Hütten-Management“. Wir haben sie gefragt, was das Besondere der Secco-

Hütte ist. Ihre Antwort: „Die Idee der Hütte war es, einen Raum zu schaffen, in dem man sich wie zu Hause fühlt. Wo man einfach auch mal allein hingehen kann und sofort dazugehört. Wo die Mitarbeiter ihre Gäste kennen oder kennenlernen. Wo der Job nicht mit dem Servieren endet, sondern man gerne im Gespräch bleibt, wenn es die Zeit erlaubt. Entsprechend ist auch unser Essen: unkompliziert, aber frisch und lecker – eine Art zeitgemäße Hausmannskost. Die Hütte ist viel mehr als ein Gebäude. Die Hütte, das sind die Menschen, sowohl Gäste als auch Mitarbeiter, die sie lebendig halten und die inzwischen so etwas wie eine eigene Familie bilden.“

Hüttenspecials

Dienstags

DAMPFNUDELN ...

mit Vanille- oder Woisauce, deftige Kartoffelsuppe

Freitags

KARTOFFELPUFFER ...

mit Apfelmus, Lachs und/oder Quark-Dip

Dienstag, 30.4.2024

TANZ IN DEN MAI

im Juni:

ANGRILLEN

wetterabhängig (Termin zeitnah auf unserer Website)

RESERVIERUNGEN UNTER: 0 63 53/93 61 0





TREND [ALKOHOLFREI]

FREE YOUR MIND

DER NEUE UND DER KLASSIKER IM SILBERGLANZ



FREEPEARL

Secco [alkoholfrei]

#277 | 0,75 l & 0,25 l

Silber für den Pionier! So wie unser Secco Verde ein Meilenstein in der Pfälzer Secco-Geschichte ist, so ist der Freepearl ein Pionier für „alkoholfrei“. Aus einem hocharomatischen Grundwein erstellt, ist er die Alternative für all jene, die zwar auf Alkohol, aber nicht auf puren Genuss verzichten wollen. Die spritzige Lebendigkeit mit Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln erfrischt den Gaumen mit feiner Eleganz und macht Lust auf mehr. Auch toll in Mixgetränken.

KOLIBRI | EIN FREIER WEIN

Weißweincuvée [alkoholfrei]

#303 | 0,75 l

Vom Fleck weg ein Gewinner – unser neuer alkoholfreier Wein gewinnt Mundus Vini Silber! Eine Cuvée aus der lieblichen SCHEUREBE und dem floralwürzigen GOLDMUSKATELLER, strahlend hell leuchtend im Glas – das allein verspricht schon ein echtes Erlebnis für die Geschmacksnerven. Aber dieser Wein ist noch viel mehr – nämlich entalkoholisiert. Und damit ein echter Geheimtipp für alle die, die sich an einem Weinerlebnis ohne Einschränkung erfreuen.

HW - Notizen



NEUE ALTE BEKANNTE

So hübsch: Für die kommende Festsaison von Muttertag bis Hochzeitsfeier zeigt unser Secco **Verde Herz** in limitierter Edition (#636).

So french: #295 - unser toller trockener Rosé mit ganz viel Caractère aus der Artrium-Linie - ist im neuen Jahrgang wieder ein Cabernet Franc. Nach zwei Jahrgängen Cabernet Sauvignon hat er damit endlich wieder einen überzeugenden Soloauftritt.



Sauvignon Blanc, Merlot Blanc de Noir und der Manzoni Bianco des Jahrgangs 2023 haben uns diese schöne Auszeichnung beschert.

TERRASSENFEIN

Er ist nicht zu bremsen: Ausgemusterte Barriquefässer aus unserem Keller erhalten in Willibalds Werkstatt eine neue Bestimmung als Must-have im Zuhause jedes Weinliebhabers. Auf Wunsch sogar mit Tischplatte! Preise und Verfügbarkeit einfach per E-Mail anfragen: info@holz-weisbrodt.de



Gut beraten

Seit einem Jahr berät, verkauft, dekoriert und arrangiert Kerstin Sperling-Kupper in unserem STAMMHAUS-Weinverkauf. Sie weiß, wovon sie spricht, denn Kerstin ist gelernte Winzerin. Und wir freuen uns, dass sie Teil der Weinfamilie ist.

WASSER + WEIN

PFÄLZER WAHLVERWANDTSCHAFT



Wasser und Wein haben in der Pfalz eine traditionelle Verbindung. Ob Wahlverwandtschaft oder Schicksalsgemeinschaft – über die richtige Mischung der Pfälzer Schorle könnte man sicher eine Doktorarbeit schreiben ... Von der Schorle lernen wir, dass Mineralwasser je nach Zusammensetzung des Mineralgehalts mit seinem Eigengeschmack den Weingeschmack nachhaltig beeinflusst. Ein hoher Natriumchloridgehalt lässt Wasser „salzig“ schmecken, viel Magnesium dagegen eher „süßlich“ und Calcium hat eine „bittere“ Note. Außerdem „verwässert“ Wasser nicht, eher das Gegenteil ist der Fall, es stellt Fehler im Wein (wie Kork) in der Schorle mehr in den Vordergrund. Entsprechend interessant ist Wasser als wichtige Begleitung zu Wein und Speisen. Denn auch hier kann das Wasser auf den Geschmack des Weines Einfluss nehmen. Wie genau, das haben wir hier mit einer Auswahl unserer Weine einfach ausprobiert. Für unsere Beurteilung haben wir Selters, unser „Hauswasser“ in der Vinothek ARTRIUM, genutzt. Dies nur als kleine Anregung, denn selbstverständlich erfolgt die Wahl des begleitenden Wassers auch nach persönlichen Vorlieben und nicht jeder empfindet gleich. Probieren Sie es aus.



WEISSWEIN, TROCKEN, SÄUREBETONT
z. B. #290 2023 Sauvignon Blanc - Artrium -

- Still** Mindert den Säureeindruck des Weins
- Medium** Unterstreicht die Frische des Weins
- Classic** Verstärkt die Säure des Weins



WEISSWEIN, SÜSS
z. B. #279 2022 Goldmuskateller - Artrium -

- Still** Hilft, die Süße verstärkt wahrzunehmen
- Medium** Wenig Kohlensäure nimmt etwas die Süße
- Classic** Vermindert die Süße mit einem „Frischekick“



ROTWEIN, TROCKEN, BARRIQUEAUSBAU
z. B. #389 2021 Syrah - Sebastian -

- Still** Dämpft die Barriquearomatik etwas
- Medium** Perfekte Untermauerung der Barriquenoten
- Classic** Konkurriert zu sehr mit dem Barrique

Weinpaket „Cuvée“

Die richtige Mischung macht's - Dieses Mal haben wir eine Auswahl unserer beliebtesten Cuvées für Frühling und Sommer im Paket zusammengestellt. Zum Genießen und Entdecken.



statt 41,60 €
35,- €*
* (4,5 l = 7,78 €/l)

- 2 x #233 SECCO VERDE trocken | 0,75 l
... weil unser Lieblingssecco auch eine Cuvée ist und herrlich zum Leben im Freien passt.
- 1 x #303 KOLIBRI | Ein freier Wein | 0,75 l
... weil wir die neue Freiheit genießen.
- 2 x #301 LA VIE EN ROSE feinherb | 0,75 l
... weil wir jetzt die rosaroten Momente feiern.
- 1 x #92 AUGENBLICK Rotwein trocken | 0,75 l
... weil er - leicht gekühlt - zum Grillen ein Genuss ist.

Weinpaket „Cuvée“ gewinnen

Lieben Sie Cuvées?
Gewinnen Sie eines unserer Weinpakete. Die Preisfrage lautet: Aus welchen zwei Rebsorten besteht unser Siegerwein „PinoPina“?
Einfach die Lösung mit dem Stichwort:
„Cuvée gewinnt“ bis 15.05.2024
per E-Mail an: artrium@holz-weisbrodt.de
senden und mit etwas Glück eines von
5 WEINPAKETEN „CUVÉE“ gewinnen**

**Teilnehmen kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 15.05.2024. Die Gewinner werden per Los aus den richtigen Einsendungen ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn kann nicht getauscht oder in bar ausgezahlt werden. Zustellung erfolgt durch DHL. Der Erwerb unserer Produkte beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Datenschutz: Ihre E-Mail-Adresse wird ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung genutzt und nach Ablauf des Gewinnspiels gelöscht. Wir behalten uns vor, das Gewinnspiel auch vorzeitig zu beenden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

AUS UNSEREM TAGEBUCH:



17

1 23. Oktober 2023
Bundesverkehrsminister Dr. Volker Wissing legte gemeinsam mit Daniela Schmitt, Landesministerin für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz, und Jutta Steinruck, Oberbürgermeisterin der Stadt Ludwigshafen, den Grundstein zur neuen Hochstraße Süd - in der Zeitkapsel enthalten ist eine kleine Flasche unseres Rotweins „Augenblick“
(Bild: Youtube-Kanal der Stadt LU: <https://www.youtube.com/watch?v=QjEt-QCYN4U> | abgerufen 5.4.2024)



18

2 27. Oktober 2023
Mike Süßer besuchte uns mit Freunden und war begeistert von Weingut und Gastronomie. Hier mit Christian und Max nach der Weinprobe mit Kellerbesichtigung.



19

3+4 12. Dezember 2023
Wein für Bayern? Cathy Hummels rief und Indra, Christine und Max haben sich auf den Weg gemacht zu „Cathy's Magic Christmas Market“ im Teatro München.
(Bilder: Petra Stadler)



20

5-7 26. Januar 2024
Wir veranstalten nicht nur tolle Events für andere. Manchmal darf man sich auch selbst feiern: Jahresfeier des gesamten HW-Teams im Barriquefasskeller.

8 1. Februar 2024
Der wunderbare TIM POSCHMANN brachte das Stammhaus beim Comedy-Dinner zum Beben. Verpasst? Er kommt wieder, das ist ein Versprechen.

10-16+19 3. Februar 2024
Immer wieder schön, die Jazzwein-Abfüllung. Die GRAND CENTRAL BIG-BAND spielte im Barriquefasskeller und in der Abfüllhalle herrschte Begeisterung für den Wein und unser Kellerteam.

22 17. Februar 2024
Gelungene Premiere: die HEROES ON THE LOOSE sind jetzt auch Kellerhelden. An diesem Winter-samstag war Rock vom Feinsten im Barriquefasskeller angesagt.



21

9 19. Februar 2024
MERITO ist DAS After-Work Business-Netzwerk der Region. Im Februar waren sie zum ersten Mal zu Gast bei uns im Keller. Ihnen wurde unter anderem von Hannah geschenkt und die Meritos haben sich sofort richtig wohlfühlt - kein Wunder, denn Merito-Mitglied Yasmin von Schaabner hatte unseren Keller 2017 designt.

17+18 2. & 3. März 2024
PHIL bei uns im Keller ist sowohl für Genesis-Fans als auch für Barriquefasskellerfreunde eines der Highlights des Jahres. Zwei ausverkaufte Shows haben sie heuer gespielt - Piper inklusive.
(Bilder: PHIL)



22

20+21 17. März 2024
Hat jetzt schon Tradition: Der Lionsclub Frankenthal übernahm wieder unseren Barriquefasskeller und brachte uns GRAND MALÖR sowie die HOT WINE PUNCHERS. Ergebnis: eine super Stimmung und ein hoher vierstelliger Betrag für einen guten Zweck.



LET'S DANCE

FESTE FÜR WINELOVER

9.-12. MAI 2024 WEISENHEIMER

PARTNERSCHAFTS-, WEIN- UND HEIMATFEST:

u. a. mit DJ Freddy | DJ Moped im STAMMHAUS

9. Mai Vatertagsparty mit DJ Kai im Reimertshof
(Tickets à 6 € über nightowl)

12. Mai Familienfest im Reimertshof

16.-20. August 2024 WEISENHEIMER KERWE

23. August 2024 White Night

++ bereits ausverkauft ++

16. & 17. November 2024 Markt Schöner Dinge

29. & 30. November 2024 QUEEN KINGS im Barriquefasskeller

Alle Infos auf www.holz-weisbrodt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant STAMMHAUS

MI-SO ab 11.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE

FR-DI ab 11.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Vinothek ARTRIUM

MI-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

WhatsApp: 0173/64 39 871 (nur Text)

WO BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

Persönlich in den Weinshops:

STAMMHAUS

MO-SO 10-18 Uhr

und nach Vereinbarung

ARTRIUM

Mi-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP

www.holz-weisbrodt.de/shop

BESTELLUNG PER TELEFON:

0 63 53/9 36 10

Ab 100 € Einkaufswert in 6er-Einheiten liefern wir deutschlandweit versandkostenfrei.

IMPRESSUM

Herausgeber: HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
HOLZ-WEISBRODT

Leistadter Straße 25, 67273 Weisenheim am Berg

Telefon: 06353-93610, Fax: 06353-936161

info@holz-weisbrodt.de, www.holz-weisbrodt.de

ViSdP: Indra Weisbrodt

Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, André Kunz

PWF, Lena Geib, Dirk Säger, Christine Kleemann,

Johanna Traser

Merci beaucoup, Carolin!

WINELOVER
HOLZ-WEISBRODT
CLUB since 1972