



Genussreich

BLÜTENTRAUM 2026
in dieser Ausgabe:

Starkes Debüt: Der
Blütenmuskateller
S. 4

2025: Ein Ausnahme-
jahrgang?
S. 5

Einfach fein: Roséwein
zum Spargel
S. 9





Pfalz gemacht ...

Schon stehen wir mitten im neuen Weinjahr. Das vergangene war ein gutes, und viele der jungen Weine sind inzwischen abgefüllt. So können Sie sich – neben unserer Einschätzung (S. 5) – bereits selbst ein Bild davon machen, wie etwa Ihr Lieblingswein geraten ist. Unser persönlicher All-time-Favorit bleibt der Sauvignon Blanc – und der präsentiert sich im Jahrgang 2025 wieder einmal in bestechender Form. Eine tolle Leistung unseres Winzerteams, denn die Aromarebsorten, ganz im Gegensatz zu den Burgundern, litten ein wenig unter der schnellen, zeitgleichen Reife zur Lesezeit.

Wie jedes Jahr zieht es uns nach einer langen, ungemütlichen Zeit endlich wieder nach draußen – hinaus auf die Terrassen. Der Frühling hat in diesem Jahr mehrfach Anlauf genommen, nur um

dann doch wieder zu pausieren. Aber nun liegt das kalte Einheitsgrau hinter uns, und wir dürfen uns erneut an der Farbenpracht der Natur erfreuen. Darin liegt eine große Zuversicht. Und was würde besser dazu passen als ein feines Glas Roséwein? Probieren Sie ihn unbedingt auch einmal zum Spargel (S. 9).

Gerne glauben wir, dass hier in der Pfalz „die Welt noch in Ordnung ist“ – und doch bleiben auch wir von der Welt- und Wirtschaftslage nicht unberührt. Umso mehr lassen wir uns die Freude an den kleinen Genüssen nicht nehmen: an einem guten Glas Wein, an Wald und Rebenmeer – und vor allem die Freude am Miteinander. Denn das ist und bleibt das Wichtigste. Und genau das ist typisch Pfalz.

Aus dieser grüßen wir Sie herzlich

Weisbrodt
A. Frey 7

Adelshaus
S. Weisbrodt

S. Weisbrodt
C. Frey

Der Blütenmuskateller



Manchmal beginnt Zukunft mit einer Idee. Und manchmal überrascht sie uns schneller, als wir erwarten. Als wir bei Holz-Weisbrodt den Blütenmuskateller im Versuchsanbau pflanzten, dachten wir strategisch: eine aromatisch ausdrucksstarke, zugleich robuste Rebsorte, die perspektivisch unsere Secco-Cuvées bereichern sollte. Nachhaltigkeit war – und ist – dabei unser Leitgedanke. Rebsorten, die mit weniger Pflanzenschutz auskommen, die stabil und anpassungsfähig sind, gehören für uns ganz selbstverständlich zur Zukunft des Weinbaus. Einmal mehr schauten wir nach Österreich: Der Blütenmuskateller schien dafür ideal. Gezüchtet 1947 in Klosterneuburg (Österreich), vereint er den duftigen Gelben Muskateller mit der widerstandsfähigen Zarya Severa, einer Sorte mit genetischen Anteilen der robusten Wildrebe *Vitis amurensis*. Duft und Stabilität – eine spannende Kombination.

Und dann kam 2025. Der Jungfernertrag präsentierte sich mit einer Qualität, die uns innehalten ließ. Die Trauben waren gesund, aromatisch hochkonzentriert, mit einer Klarheit, die im Keller sofort spürbar wurde. Holunderblüte, Muskat, feine Zitrusnoten – aber nicht verspielt, sondern präzise und strukturiert. Was als Baustein für unsere Secco-Linie gedacht war, entwickelte plötzlich eine eigene Bühne. So entstand – einmalig – eine Auslese. Ein Wein, der nicht geplant war. Ein Wein, der uns gezeigt hat, dass nachhaltige Entscheidungen nicht nur sinnvoll, sondern auch begeisternd sein können. Ein außergewöhnlicher Wein, der besondere Momente und festliche Menüs krönt.

Der Blütenmuskateller bleibt für uns ein Zukunftsprojekt. Doch 2025 hat ihm bereits ein kleines Kapitel Weingeschichte bei Holz-Weisbrodt geschrieben.

2025 BLÜTENMUSKATELLER Auslese süß ARTRIIUM-LINIE

vol: 9,5 | rz: 95,5 | sre: 6,8

#272 0,5 l 15,90 € (31,80 € / l)



DER JAHRGANG 2025

Es gibt Weinjahre, die man schon während der Lese als besonders erkennt. Und es gibt solche, deren wahre Qualität sich erst im Keller offenbart. Der Jahrgang 2025 in der Pfalz gehört zweifellos zur ersten Kategorie – ein Jahr, das früh zeigte, wohin die Reise geht: hin zu Konzentration, Präzision und Charakter.

Bereits der Winter verlief vergleichsweise mild, der Austrieb setzte eher spät ein und blieb weitgehend von Frostschäden verschont. Ein ruhiger, beinahe unspektakulärer Beginn – und doch die Grundlage für das, was folgen sollte. Das Frühjahr präsentierte sich trocken und warm, mit erfreulich geringem Krankheitsdruck. Für die Weinberge bedeutete das eine gesunde, gleichmäßige Entwicklung bei wenig Eingriffen. Die Reben konnten sich auf das Wesentliche konzentrieren: Wachstum und Reife. Der Sommer brachte die entscheidende Prägung. Hitze und Trockenheit beschleunigten die Vegetation, die Trauben blieben klein, die Beeren kompakt und dickschalig. Was zunächst nach Stress aussah, erwies sich später als Qualitätstreiber: Die Konzentration nahm zu, die Aromatik verdichtete sich, die Struktur wurde feiner und präziser. Im August nahm das Jahr Fahrt auf. Die Reife entwickelte sich rasch, die Mostgewichte stiegen früh. Gleichzeitig wurde klar: Dieses Jahr würde kein einfaches werden. Mit den Niederschlägen im September kam Bewegung in die Weinberge – und mit ihr die Notwendigkeit, schnell und konsequent zu handeln. Die Lese wurde zur Frage des richtigen Moments. Für uns bedeutete das klare Entscheidungen und konsequentes Aussortieren. Innerhalb von drei Wochen holten wir unser Lesegut ein. Die Mengen fielen deutlich geringer aus als in vielen Vorjahren – doch die Qualität der gesunden Partien überzeugte umso mehr.

Gerade unsere Burgundersorten zeigen in diesem Jahrgang ihre Stärke. Die kleinen Beeren und die vollständige phenolische Reife¹ führen zu Weinen mit Struktur, Tiefe und bemerkenswerter Dichte – ohne an Eleganz zu verlieren. Die Tannine sind fein, die Textur kompakt und zugleich

geschliffen. Es sind Burgunder, die nicht über Lautstärke kommen, sondern über Substanz – Weine mit Ruhe, innerer Spannung und großem Entwicklungspotenzial. Besonders erfreulich ist in diesem Jahrgang auch unser Sauvignon Blanc. Die Kombination aus warmer Vegetationsperiode und gezieltem Lesezeitpunkt hat einen Wein hervorgebracht, der Aromatik und Frische auf eindrucksvolle Weise verbindet.

2025 war kein Jahr für schnelle Effekte, sondern für Weine, die bleiben. Entsprechend gespannt sind wir auf die Weine mit langer Ausbauzeit, die jetzt noch in unserem Barriquefasskeller liegen – und auf die Geschichte, die sie in einigen Jahren über diesen Jahrgang erzählen werden.



Chardonnay wie im Bilderbuch am 2.9.2025

¹ Bezeichnet den optimalen Reifezeitpunkt der Trauben hinsichtlich phenolischer Verbindungen wie Tanninen (Gerbstoffe) und Farbstoffen (Anthocyane)



**LA VIE EN ROSE
FEINHERB**

**HOLZ-
WEISBRODT**



ROSÉWEIN

GENUSS ZWISCHEN LEICHTIGKEIT UND TIEFGANG

Roséwein ist die vielleicht poetischste Erscheinung unter den Weinen. Er ist weder ganz Rot noch ganz Weiß – er ist das Dazwischen. Die Farbe eines Sonnenuntergangs, das Leuchten einer Pfirsichhaut, das Schimmern von Rosenblättern im Abendlicht. **Rosé ist kein Kompromiss. Es ist eine Haltung.**

Historisch gesehen ist Roséwein womöglich älter als viele denken. In der Antike wurden Weine häufig hell gekeltert, selbst wenn rote Trauben verwendet wurden. Die lange Maischestandzeit, die kräftige Tannine und tiefe Farbe bringt, entwickelte sich erst später. Man könnte also sagen: Die ersten Rotweine waren eher Rosés. In Frankreich, besonders in der Provence, hat Rosé eine jahrhundertealte Tradition. Doch auch in Deutschland wurde Rosé – hier oft als „Weißherbst“ bekannt – früh geschätzt. Lange hatte er den Ruf eines Nebenprodukts, eines charmanten Sommerweins ohne großes Gewicht. Doch dieses Bild hat sich gewandelt. Heute ist Rosé ein eigenständiger, ernstzunehmender Weintyp mit Charakter und Anspruch.

Aber wie entsteht ein Roséwein?

Rosé wird aus roten Trauben hergestellt – das überrascht viele. Der Unterschied liegt im Kontakt zwischen Saft und Schale. Denn die Farbstoffe sitzen in der Beerenhaut. Bleibt der Most nur wenige Stunden auf der Maische, nimmt er zarte Farbe und feine Aromatik an. Je länger der Kontakt, desto intensiver die Farbe. Dafür gibt es verschiedene Methoden:

Kurzzeitige Maischestandzeit: Der Klassiker. Sanft pressen, kurze Standzeit – fertig ist der Rosé.

Saignée-Verfahren: Hier wird ein Teil des Mostes früh vom Rotwein abgezogen. Der verbleibende Rotwein wird konzentrierter, der abgezogene Saft wird Rosé.

Übrigens: Eine Mischung von roten und weißen Trauben oder Rot- und Weißwein zur Herstellung von Roséwein ist für Qualitätswein in der EU nicht erlaubt. Es gibt aber wenige regionale Ausnahmen wie beispielsweise in der Champagne für roséfarbenen Champagner oder für der Schillerwein aus Württemberg.

Das Ergebnis?

Ein Wein, der die Frische eines Weißweins mit einem Hauch der Struktur und Frucht roter Trauben verbindet. Ein Geschmackserlebnis zwischen Leichtigkeit und Tiefgang. Rosé kann vieles sein: verspielt oder ernsthaft, federleicht oder erstaunlich komplex. Typische Aromen reichen von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere bis zu Grapefruit, Rosenblüte oder sogar würzigen Noten wie weißem Pfeffer. Sein größter Reiz liegt oft in der Balance: Frische Säure trifft auf zarte Frucht, manchmal ergänzt durch eine feine Mineralität. Gut gekühlt serviert (zwischen 8 und 12 Grad), ist Rosé ein idealer Begleiter zu leichten Speisen – Salaten, gegrilltem Gemüse, Fisch, mediterranen Gerichten oder einfach zu einem Stück Baguette mit Olivenöl.

Und dann ist da die Pfalz. Die Pfalz gehört zu den sonnenreichsten Regionen Deutschlands. Mandelbäume blühen hier im Frühjahr, Feigen gedeihen in geschützten Lagen, und der Weinbau prägt Landschaft und Lebensgefühl gleichermaßen. Dieses Klima spürt man auch im Rosé. Typische Rebsorten für Pfälzer Rosé sind Spätburgunder (Pinot Noir), Portugieser, Dornfelder oder St. Laurent. Besonders der Spätburgunder-Rosé hat sich einen hervorragenden Ruf erarbeitet: elegant, feinfruchtig, mit Aromen von roten Beeren, oft begleitet von einer lebendigen, aber gut eingebundenen Säure. Was Pfälzer Rosé besonders macht, ist sein Gleichgewicht aus Fruchtfülle und Frische. Die warmen Tage sorgen für reife, aromatische Trauben, die kühlen Nächte bewahren die Säure. Viele Weine zeigen zudem eine angenehme Saftigkeit und manchmal eine feine, fast salzige Mineralität – besonders, wenn sie von kalkhaltigen Böden stammen. Ein guter Rosé aus der Pfalz kann erstaunlich vielseitig sein. Besonders ist das regionale Pairing von Rosé und Spargel, das wir im Anschluss vorstellen. Wie zu vielem, gibt es in der Pfalz auch eine kleine Anekdote zu Roséwein. Es heißt, dass im 19. Jahrhundert ein pfälzischer Winzer versehentlich einen Rosé erzeugte, weil er die Maische nicht so lange stehen ließ wie geplant. Anstatt den Wein zu verwerfen, schenkte er ihn beim Dorffest aus – eher aus Pragmatismus als aus Stolz.

Food Pairing

Die Gäste waren begeistert von der Leichtigkeit und baten im Jahr darauf gezielt um „den hellen Roten vom letzten Mal“. Ob die Geschichte historisch exakt belegt ist, sei dahingestellt. Aber sie erzählt etwas Wahres: Rosé entsteht manchmal aus dem Mut, Dinge nicht ganz so zu machen wie immer – und genau darin liegt sein Charme.

Roséwein verlangt keine große Zeremonie. Er möchte nicht ehrfürchtig bestaunt werden, sondern geteilt. Er ist der Wein für Übergänge: vom Frühling zum Sommer, vom Tag in den Abend, vom Gespräch ins Lachen. Vielleicht ist das sein eigentliches Geheimnis: Rosé nimmt sich selbst nicht zu ernst – und gerade deshalb kann er auch ernsthaft gut sein. Ein Glas Rosé aus der Pfalz in der Hand, die Sonne sinkt langsam hinter der Silhouette des Pfälzerwaldes, ein leichter Wind trägt den Duft von warmem Boden und Blüten herüber – in solchen Momenten versteht man, dass Wein mehr ist als ein Getränk. Er ist ein Stück Landschaft, ein Stück Geschichte und ein Versprechen auf den nächsten schönen Augenblick. Rosé ist die Farbe genau dieses Augenblicks.

Neben den Klassikern Weißburgunder und Rivaner kann auch Roséwein ein hervorragender Partner von Spargel sein. Wählen Sie dafür leichte, trocken bis feinherbe Rosés mit moderater Säure und fruchtiger Beerennote. Vermeiden Sie gerbstoffreiche, „schwere“ Rosés, denn die Asparaginsäure im Spargel verstärkt den Eindruck der Tannine, was bitter schmecken kann. Oder folgen Sie einfach unseren Vorschlägen:

Klassischer weißer Spargel X

#282 2025 Pinot Noir Blanc de Noir trocken

Unser fruchtiger Blanc de Noir umschmeichelt mit seiner ausgewogenen Säure den Ackerkönig.

Spargelsalat mit Erdbeeren X

#238 Secco Rosé trocken

Seine Spritzigkeit und Fruchtnoten sorgen für eine frühlingfrische Harmonie bei leichtem Kontrast.

Grüner Spargel mit Bacon X

#301 „La Vie en Rose“ Rosé Cuvée feinherb

Die herrliche Frucht und feinherbe Süße dieses Rosés balancieren perfekt die Salzigkeit des Bacons.

Gegrillter grüner Spargel X

#295 2025 Syrah Rosé Saignée trocken

Trocken und mit Charakter besteht er neben dem intensiven, nussigen Geschmack des grünen Spargels.

Gut zu wissen: Die #295 ist unser frankophiler Rosé aus der ARTRIUM-Linie, dessen Rebsorte innerhalb der großen internationalen Rotweinreben wechselt. Im Jahrgang 2025 gibt sich der Syrah die Ehre.



Unser Weinpaket „**Spargelfreu(n)de**“ liefert die perfekte Spargelbegleitung für daheim. Neben je zwei Flaschen **Rivaner** feinherb und **Weißburgunder** trocken, verweisen zwei Literflaschen **Secco Rosé** trocken auf rosarote Momente.

37,90 € (7,58 €/l)
– statt einzeln 42,40 € –
vor Ort und online

ROSÉWEIN

DER ETWAS ANDERE SPARGELPARTNER



Johannistag

Traditionell endet am 24. Juni – dem Johannistag – die Spargelsaison. Der Johannistag steht in enger Verbindung mit der Sommersonnenwende. Viele Feste und Brauchtümer ranken sich um ihn. Auch für uns Winzer hatte er eine Bedeutung: Um diese Zeit ging die Reblüte in die Frucht über und es waren noch ungefähr 100 Tage bis zur Weinlese. Das hat der Klimawandel inzwischen ein bisschen verschoben.

WEIN & PFALZ ERLEBEN

Gewinne eine FrohnaTOUR auf Instagram @holzweisbrodt 23. bis 30.4.2026

HOLZ-WEISBRODT X FROHNATOUREN

GEOCACHING ist das neue Weinprobieren. In der letzten Lesezeit hatten wir es kurz angekündigt. Nun verfügen wir über erste Erfahrungen, nachdem einige Gruppen die Tour bereits gelaufen sind. Die unerschrockensten von ihnen Ende November 2025! Alle hatten sehr viel Spaß dabei, die „Weinverstecke“ per App aufzuspüren, den Weinschatz zu befreien und gleich vor Ort zu verkosten. Zum passenden Wein gibt es direkt unser Erklärvideo – und spannende Quizfragen halten die Gruppe zusätzlich auf Trab. Zusätzlich locken SECCO-HÜTTE, STAMMHAUS oder ARTRIUM zur Einker am Streckenende. Oder die Wanderer bringen selbst ein Picknick mit.

Die Wanderstrecke – vom ARTRIUM aus in Richtung Leistadt – führt teilweise am Waldrand vorbei und ermöglicht tolle Aussichten auf die Rheinebene. In diesen Lagen, Vogelsang und Herrenmorgen, wachsen viele unserer Weine. Unter anderem Syrah, Spätburgunder und Pinot Meunier. Den

Weg hat übrigens unser „Traubenflüsterer“ Walter Brahner (im Bild links neben unserem Winzer Sebastian) für euch geplant. Keiner kennt Wein und Lagen so wie er!



Wer einmal dabei war, kommt wieder – und bringt weitere Freunde oder Arbeitskollegen mit. Kein Wunder: Die Tour verbindet echte Entdeckerfreude mit unseren ausgewählten Weinen und einem Erlebnis, das man so schnell nicht vergisst. Im April und Mai sind bereits viele Termine ausgebucht.

NEU! Ab Juni 2026 bieten wir mit unserem Partner **FROHNATOUREN** auch eine kürzere Strecke als **„AFTER-WORK-TOUR“** an (ca. 2 Stunden – Mi, Do oder Fr).

DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

- 1) Was ist die Geocaching-Weinprobe? Eine interaktive Weinwanderung per App mit Videos, Quizfragen & Weinverstecken.
- 2) Wie lange dauert die Tour? Ca. 4 Stunden
- 3) Wie weit ist die Strecke? 5–6 km auf befestigten Wegen
- 4) Wie viele Personen können teilnehmen? 1–30 Personen als geschlossene Gruppe. Auf Anfrage auch mehr.
- 5) Was ist inklusive? Fünf Weine (mind. 0,5 l p. P.), Mineralwasser, Leihgläser, Leihgläserhalter, App-Inhalte (Videos/Quiz), Start am Weingut.
- 6) Brauchen wir einen Guide? Nein, Sie laufen im eigenen Tempo mit dem eigenen Smartphone.
- 7) Gibt es alkoholfreie Alternativen? Ja, zum Zubuchen.
- 8) Was passiert bei schlechtem Wetter? Keine Sorge, mit der optionalen Schönwettergarantie (30 €) kann die Tour bei schlechtem Wetter flexibel verschoben werden.

Buchung und weitere Infos:



KELLER-NEWS



GOLDEN BOYS

Zwei völlig unterschiedliche Momentveredler und zwei völlig verschiedene Wettbewerbe. Das gleiche exzellente Ergebnis. Zu Beginn der schönsten Saison für besondere private Feste – sei es Hochzeit, Taufe, Examen, ein Jubiläum oder vieles mehr auf Rasen und Terrasse – freuen wir uns, dass **MUNDUS VINI** unsere alkoholfreie Alternative, den **SECCO FREEPEARL**, erneut mit **GOLD** geadelt hat.

Fast zeitgleich lobte das Fachmagazin **VINUM** den **DEUTSCHEN SEKT AWARD** aus. Unseren **2022er SEKT CHARDONNAY BRUT**, hergestellt in traditioneller Flaschengärung, schickten wir hin. **GOLD** mit 91 Punkten kam zurück. Und diese Verkostungsnotiz: „*Gelbgold, im Duft reife gelbe Frucht, harmonisch und nicht zu überladen, reif, aber nicht überreif, wahrnehmbare, nicht aufdringliche Holznote, angenehmer, ausreichend langer Abgang.*“ Ein wahrhaft würdiger Sekt für große Anlässe.

BURDA-WEINTEST

Seit Jahren gehört dieser Wettbewerb zu den renommiertesten im Land. Neben ausgesuchten Experten testen hier auch ein paar weinaffine Promis mit. Die Preisverleihung ist immer eine besondere Veranstaltung, die man als Winzer gerne besucht – falls man es unter die Top Ten geschafft hat. Die Konkurrenz ist groß! Dieses Jahr hat es unser **KOLIBRI** auf den sechsten Platz im Segment „Alkoholfreie Weine“ geschafft. Am 12. März durften wir also dabei sein, als die Urkunden exklusiv im Europa-Park Stadion des FC Freiburg vergeben und gefeiert wurden. Fit für Champions! Und einen freien Wein.



DAS WAR *schön!*



MEIN (W)EIN UND ALLES

VON GOTT GESCHENKTES TEUFELSZEUG?

Die Stimmung in der deutschen Weinwelt ist angespannt: Steigende Kosten, unsichere Ernten durch ungewohnte klimatische Bedingungen, zurückgehender Konsum und ein wachsender Preisdruck im Handel setzen viele Betriebe unter erheblichen Druck. Der Winzerberuf, einst romantisiert, ist längst zu einem Balanceakt zwischen Leidenschaft und wirtschaftlichem Überleben geworden. Was früher als kulturelles Gut und selbstverständlicher Teil der Tischkultur galt, steht heute zunehmend unter Rechtfertigungszwang.

Parallel dazu erlebt Wein ein Imageproblem, das weniger mit seiner Qualität als mit gesellschaftlichen Trends zu tun hat. Alkohol wird kritischer betrachtet – und das ist grundsätzlich nicht falsch. Doch in dieser Entwicklung gerät Wein oft in eine Ecke, in die er aus unserer Sicht nur bedingt gehört. Zwischen warnenden Gesundheitskampagnen und einem neuen, fast asketischen Lebensideal wird Wein schnell pauschal „dämonisiert“. Differenzierung bleibt dabei häufig auf der Strecke. Ein Trend zur Selbstoptimierung mit fast zelosigem Eifer verbunden mit dem Ruf nach einem alles regulierenden Staat hat sich nun dem Wein zugewendet. Das ist weit von dem entfernt, was einst die Bibel über den Wein als von Gott geschenkt sagte: „ER schenkt Wein, der das Herz des Menschen erfreut“ (Psalm 104, Vers 15)

Und so ist der Wein eben nicht nur Alkohol. Er ist unabdingbares Kulturgut, solides Handwerk, Landschaftsausdruck und jahrhundertealte Tradition. Er erzählt von Böden, vom Klima, von Jahrgängen und Entscheidungen im Weinberg und nicht selten auch von Familien und Generationen. Wer Wein ausschließlich auf seinen Alkoholgehalt reduziert, blendet genau das aus, was ihn seit Jahrhunderten ausmacht: seine Rolle als Begleiter, als Stimmungsgeber und Ausdruck von Momenten der Schönheit des Lebens – nicht als Selbstzweck.

Natürlich verändert sich Konsum. Weniger, bewusster, selektiver – das ist kein Verlust, sondern eine Chance. Gerade darin liegt die Zukunft: Qualität statt Quantität, Genuss statt Gewohnheit. Ein Glas Wein muss kein Alltagsritual sein, aber es darf ein besonderer Moment bleiben.

Vielleicht ist genau das der Punkt, an dem sich der Blick wieder verschieben sollte. Nicht weg vom Wein, sondern hin zu einem reflektierten Umgang mit ihm. Weintrinken bedeutet nicht Maßlosigkeit, sondern kann Ausdruck von Genussfähigkeit sein – von Zeit nehmen, von Aufmerksamkeit, von Wertschätzung. Sich das Weintrinken „verleiden“ zu lassen, hieße auch, ein Stück Kultur preiszugeben. Gerade in einer Zeit, in der vieles schneller, austauschbarer und digitaler wird, bietet Wein etwas, das selten geworden ist: Echtheit. Herkunft. Charakter.

Die Herausforderungen für die Winzer bleiben real – und sie werden nicht kleiner. Umso wichtiger ist es, dass Wein nicht nur als Problem diskutiert wird, sondern auch als das gesehen wird, was er sein kann: ein wundervoller Teil unserer Kultur, der es wert ist, mit all seinen Facetten sehr bewusst erlebt zu werden. Und so neu und vielleicht auch anders wertgeschätzt zu werden. Oder, wie denken Sie darüber?



Zu den Bildern links

1-3 Immer wieder einfach schön. Die Jazzweinfüllung mit der **GRAND CENTRAL BIGBAND**, bei der rund um diesen Wein gefeiert und getanzt wird, ist selbst wie ein guter Wein: Sie wird mit den Jahren immer besser.

4-9 Sie feierten Premiere im Barriquefasskeller. Und was für eine! Die fantastischen, mitreißenden **MMONKS**. Am 31. Oktober 2026 kommen sie wieder. Wir freuen uns schon.
(Fotos by Elsa-Fotografie)

10 Nur ein kurzer Pausen-Moment ist unserem Chefkoch Sascha Veth bei unserem Comedy-Dinner im **STAMMHAUS** vergönnt. **11** Und sie betreten gleich die Bühne: **DUBBES & DABBES**. Mehr Pfalz und Lachen ist nicht möglich!

12 Sie verlassen die heimatischen Gefilde nicht oft. Deswegen waren wir mehr als glücklich, dass der **1. FRANKENTHALER MÄNNERCHOR** mit uns das 1. HW-Weihnachtssingen bestritt. Vom Fleck weg einfach großartig – danke, Jungs!

SALE, OUTLET & CO

IN EIGENER SACHE

Wir sind in der glücklichen Lage, mit einem Naturprodukt zu arbeiten. Das bedeutet mal Fülle, mal Knappheit („Wie, die Scheurebe ist schon aus?“) – und erfordert ein sorgfältiges Lagermanagement. Hin und wieder brauchen wir schlicht Platz: Von manchem haben wir gelegentlich etwas zu viel, von anderem zu wenig. Gleichzeitig drängen neue Weine aus den Fässern in die Flaschen und dulden keinen Aufschub bei der Abfüllung. Da wir das Glück haben, viele Direktkunden zu betreuen, kommen diese dann in den Genuss unseres Outlets und unserer Sale-Aktionen – direkt und ohne Umwege. Denn warum sollten wir unseren Wein auf anderen Wegen vergünstigt anbieten, wenn wir Ihnen, unseren Kunden, auf diese Weise für Ihre Treue danken können. Um eine solche Aktion zu stemmen, bedarf es außerdem vieler Hände. Unser Lager ist dann im Ausnahmezustand, sogar das Team ARTRIUM packt immer wieder mit an, damit die Weine rechtzeitig verschickt werden können. Trotzdem kann es zu Verzögerungen in der Lieferung kommen. Diese unterschiedlichen Gründe führen dazu, dass unsere Aktionen nicht mit einem Angebot im Supermarkt vergleichbar sind und nicht immer zum gleichen Zeitpunkt stattfinden. Aktuell informiert sind Sie stets mit unserem Newsletter, den wir in der Regel einmal im Monat per E-Mail versenden.



zur Newsletter-
Anmeldung:



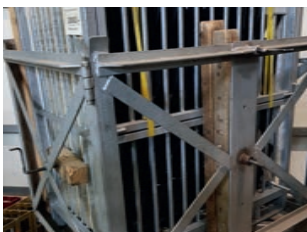
TOOLS & TEAMS

ein kleines Rätsel



1) Hier legt Walter eine Weinbeere in ...

G ein Refraktometer
H ein Barometer
I ein Thermometer



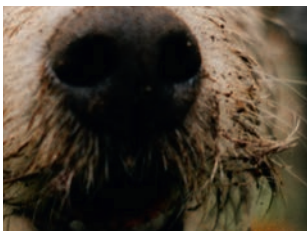
2) Diese interessante Konstruktion ist ...

D unsere neue Packstation
E eine Gyropalette
F eine Spezialpresse



3) „Ich umschließe fest“, das sagt ...

U die Giraffe
N die Agraffe
O der Klammeraffe



4) Auch ab und zu im Weinberg unterwegs ...

S ein Wildschwein
T ein Trüffelschwein
U die Pina



5) „Ich bring's vorbei“, das sagt ...

S der Kurt
P der Mann von DHL
E der Pizzabote



6) Diese eine helfende Hand von vielen gehört ...

A Simone
B Ralf
S Indra



Tragen Sie hier die Buchstaben der jeweils richtigen Antwort ein und finden Sie so das Lösungswort. Senden Sie uns dieses einfach bis zum **15.5.2026** per E-Mail an: marketing@holz-weisbrodt.de unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir

5 Wein-Überraschungspakete**

**Teilnehmen kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 15.5.2026. 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 oder Abholung vor Ort. 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.

KLEINE AUSZEIT

für Winelovers

14. BIS 17. MAI 2026

PARTNERSCHAFTS-, WEIN- UND HEIMATFEST
Weisenheim am Berg

14. MAI: DJ Moped 15 Uhr vor der SECCO-HÜTTE

16. MAI: DJ Freddy 17 Uhr vor der SECCO-HÜTTE

17. MAI: DJ Freddy 15 Uhr vor der SECCO-HÜTTE

14. MAI 2026

OPEN-AIR-PARTY an Vatertag *Kult!*
DJ Kai, DJ Thunderpussy (LOUT) & LIVE Sideact
Reimertshof hinter dem ARTRIUM
Tickets online*

17. MAI 2026 *Eintritt frei*

GROSSES FAMILIENFEST mit Hüpfburg, Kinderschminken, Kinderprogramm uvm.
Ausschank, Kaffee & Kuchen. Bringt euer eigenes Picknick-Essen, Tische & Bänke stellen wir.
Reimertshof hinter dem ARTRIUM
Eintritt frei

29. MAI 2026

SCHLENDERWEINPROBE
„Alles neu? Trendweine für den Sommer“
17.30 Uhr | ca. 1,5 h
Buchung: artrium@holz-weisbrodt.de
weitere Termine auf unserer Webseite

21. BIS 25. AUGUST 2026

DORFKERWE in WEISENHEIM AM BERG

Save the Date!

31. OKTOBER 2026

MMONKS | Die große Broadwayshow zu Halloween im Barriquefasskeller | Tickets online*

7. & 8. NOVEMBER 2026

MARKT SCHÖNER DINGE

* Tickets direkt online bestellen über unseren Ticketshop bei Nightowl: holzweisbrodt.nightowl.app





ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant STAMMHAUS
MI-SO ab 11.30 Uhr
Tel.: 0 63 53/93 61 0

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE
FR, SO-DI ab 11.30 Uhr | SA ab 13.30 Uhr
Tel.: 0 63 53/93 61 0

Vinothek ARTRIUM
MI-SA 14-22 Uhr
SO & FEIERTAGE 11-20 Uhr
WhatsApp: 0173/64 39 871 (nur Text)

WO BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

STAMMHAUS
MO-SO 10-18 Uhr
und nach Vereinbarung

ARTRIUM
Mi-SA 14-22 Uhr
SO 11-20 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP
shop.holz-weisbrodt.de

BESTELLUNG PER TELEFON:
0 63 53/93 61 0

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

Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, André Kunz PWF,
Shutterstock, frohnatouren

Gemacht mit viel Liebe von echten Menschen.
Und einem kleinen bisschen Hilfe von ChatGPT.

Ihnen gefällt, was Sie hier lesen?

Neben der Lesezeit, sind wir mit vielen News, Geschichten und Geschichtchen, aber auch vielen Informationen rund um unsere Weine und Veranstaltungen in den Sozialen Medien aktiv. Besuchen Sie uns doch auch mal auf Facebook & Co. Wir freuen uns über ehrliche, positive Bewertungen.

Keine News verpassen?

Da ist unser digitaler monatlicher Newsletter das Richtige für Sie. Einfach auf unserer Webseite abonnieren.

