



Ausgereift

PFÄLZER HERBST 2026
in dieser Ausgabe:

Abgeräumt: Wein- &
Sektprämierung LWK
S. 4

Gut beraten: Boutique
& Wein im Stammhaus
S. 7

Get together: Schönes
im Barriquefasskeller
S. 11



TEAM ARTRIUM BEIM SYRAH IM HERZFELD

HERZ, WAS WILLST DU MEHR ...

Herzfeld, Vogelsang, Mandelgarten, Sonnenberg, Liebesbrunnen – In solch schönen, wohlklingenden Lagen wachsen unsere Weine!



Liebe Leserin, Lieber Leser,

wenn Sie diese neue Ausgabe der Lesezeit in den Händen halten, haben wir bereits mit der Weinlese begonnen. Hinter uns liegt ein absoluter Ausnahmesommer, in dem sich die Hitzewellen gegenseitig ablösen und wir einmal mehr ganz unmittelbar erfahren haben, welch kostbares Gut Wasser ist. Zwischen dem Schreiben dieser Zeilen und dem Moment, in dem Sie sie lesen, liegen einige Wochen. Wir hoffen sehr, dass bis dahin alles gut gegangen ist und wir gesunde Trauben ernten können. Eine Prognose wagen wir an dieser Stelle lieber nicht.

Momentan erreichen uns immer wieder Hiobsbotschaften aus der Weinbranche, die auch uns mit Sorge in die Zukunft blicken lassen. Und trotzdem sind wir fest davon überzeugt, dass gerade die Pfalz diesem Trend etwas entgegensetzen und sich – wie schon so oft – neu erfinden wird. Denn hier hat man längst verstanden, dass Wein viel mehr ist als das Getränk im Glas.

Er ist die Grundlage einer Genusskultur, die unsere Landschaft, unsere Gastronomie und nicht zuletzt das Lebensgefühl der Pfalz prägt. Vielleicht werden wir irgendwann weniger Wein machen. Vielleicht wird ein größerer Teil davon alkoholfrei sein – die Nachfrage danach ist bei uns auf dem Hof in diesem Jahr jedenfalls deutlich gestiegen. Vielleicht pflanzen wir eines Tages Olivenbäume und Lavendelsträucher. Damit wären wir in der Pfalz übrigens nicht einmal die Ersten.

Aber jetzt bringen wir erst einmal die Ernte ein und wünschen Ihnen einen schönen Spätsommer und einen farbenfrohen Herbst. Genießen Sie die Früchte der Erde und die Tage, an denen die Sonne wohligh wärmt, statt sengend heiß vom Himmel zu brennen. Und wie immer freuen wir uns darauf, Sie im Artrium, an der Secco-Hütte, im Stammhaus oder bei einer unserer Veranstaltungen persönlich zu treffen. Es grüßen Sie herzlich

und die ganze Weinfamilie



Erfolge bei der Wein- und Sektpremierung

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

2026



HW - Die Weinfamilie GmbH & Co KG
Sebastian Weisbrodt, Weisenheim a. Berg



Mit Medaillen ausgezeichnet

- | | | |
|---|-----------|---|
|  | 15 GOLD |  |
|  | 17 SILBER |  |
|  | 2 BRONZE |  |



KELLER-NEWS

GEWINNER-WEINE

Eine ganze Schatzkiste voll

Relativ spät erreichten uns in diesem Jahr die Ergebnisse der Wein- und Sektpremierung der Landwirtschaftskammer. Da wir unsere Weine diesmal nicht in mehreren Tranchen eingereicht hatten, gab es – anders als in den Vorjahren – keinen Zwischenstand, an dem sich schon eine erste Tendenz hätte ablesen lassen. Umso mehr hat uns das Ergebnis schlichtweg umgehauen: **15 Goldene und 17 Silberne Kammerpreismünzen – eine ganze Schatzkiste voll!** Da waren selbst wir erst einmal sprachlos. Und deshalb lassen wir unsere „Golden Boys & Girls“ diesmal hier einfach selbst glänzen – mit ihren schönen neuen Etiketten. Der ein oder andere Ihrer Lieblingsweine ist bestimmt dabei. Ganz besonders freuen wir uns über den Erfolg der Scheurebe – unserer zarten Pfälzer Championesse. Sie zeigt einmal mehr, was in ihr steckt.

Und wie immer gilt unser größter Respekt und Dank dem Weinteam in Wingert und Keller, das Jahr für Jahr mit viel Können, Gespür und Leidenschaft eine solch konstant hohe Qualität hervorbringt. **Hut ab!**

Heimlich, still und leise abgeräumt

Unser Goldmuskateller Sekt hat ganz unauffällig einen ziemlich großen Auftritt hingelegt und holte ich bei **MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS** den **2. PLATZ** in der Kategorie VI – Sekte trocken bzw. halbtrocken und mit Restsüße. Er hat damit ganz nebenbei gezeigt, wie viel Power, Spannung und Trinkfreude in einem **demi-sec** stecken können. Süße und Anspruch? Schließen sich eben keineswegs aus.

Die Jury beschreibt unseren Goldmuskateller Sekt so:

Traubig-würziger Duft, reifes Steinobst, auch Holunderblüten und dezente Würznoten; viel Schmelz, klepperlig, breiter Körper mit viel Länge ...





GUT BERATEN

VOM PROBIERTISCH ZUR SCHATZKAMMER

Wie aus unserer Probierstube ein Ort zum Entdecken, Genießen und Schenken wurde.

Wer heute unsere Probierstube im Stammhaus betritt, kann schon einmal ein bisschen länger bleiben als geplant. Hier eine schöne Flasche Wein, dort Feinkost, liebevoll ausgesuchte Accessoires und kleine Besonderheiten – und zur Weihnachtszeit wacht auch schon mal ein Nussknacker in Lebensgröße über all die schönen Dinge. Es gibt viel zu entdecken. Und das ist durchaus so gewollt. Angefangen hat alles viel bescheidener. Bereits in den 1970er-Jahren kamen Weinliebhaber von nah und fern regelmäßig zu uns, um ihre Weinvorräte aufzufüllen. Natürlich sollte nicht irgendein Wein im Kofferraum landen, sondern genau der richtige. Also wurde probiert. Der eine oder die andere erinnert sich vielleicht noch daran, wie die Flaschen auf einfachen Holztischen die Runde machten, bevor die Lieblingsweine ausgewählt und gut verstaut die Heimreise antraten. Schon damals zeigte sich: Wein wurde nicht nur für den eigenen Keller gekauft. Immer häufiger waren schön verpackte Flaschen und Weinpräsente gefragt. Eigentlich kein Wunder, denn Wein zu verschenken hat eine lange Tradition.

Wein schenken heißt Geschichten schenken

Schon in der Antike gehörte er zu Festen und besonderen Begegnungen und galt als Zeichen von Gastfreundschaft und Verbundenheit. Daran hat sich bis heute wenig geändert. Wer eine Flasche Wein verschenkt, schenkt schließlich immer auch ein bisschen Vorfreude: auf einen schönen Abend, ein gutes

Essen oder ein Gespräch, das gerne etwas länger dauern darf. Besonders persönlich wird es, wenn der Wein selbst eine Geschichte erzählt. Vielleicht stammt er aus der Heimatregion des Beschenkten. Vielleicht erinnert er an einen gemeinsamen Urlaub. Oder der Jahrgang passt zu einer Hochzeit, einem Geburtstag oder einem Jubiläum. Dann wird aus einer Flasche plötzlich eine kleine Zeitkapsel – Der schönste Wein muss nicht der teuerste sein. Oft ist es der, mit dem wir etwas verbinden.

Aus der Probierstube wird eine Boutique

Mit den Wünschen unserer Gäste veränderte sich auch die Probierstube. Nach und nach wurde jedes Eckchen genutzt, um passend zu unseren Weinen hochwertige Dinge und Verpackungen anzubieten, die nicht nur für einen Augenblick gemacht sind, sondern lange Freude bereiten. Als Simone Weisbrodt vor vielen Jahren die Leitung übernahm, entwickelte sich die Probierstube schließlich zu einer kleinen Boutique. Feinkost, Dekoration und Accessoires rund um den Wein kamen hinzu. Das Sortiment wechselt mit den Jahreszeiten und wird mit viel Liebe zum Detail ausgesucht und präsentiert. Auch ein Stück Pfalz darf natürlich nicht fehlen. Pfälzer Dosenwurst von der Metzgerei Tempel sowie Brände der Destillerie Thomas Sippel und der Brennerei Stefan Reinhardt, die unsere Gäste aus dem Restaurant Stammhaus kennen, können hier mit nach Hause genommen werden. So ist über die Jahre eine kleine Schatzkammer für besondere Geschenke in ganz unterschiedlichen Preislagen entstanden.

>>





Das Herzstück? Immer noch der Wein.

Bei allem, was im Laufe der Jahre dazugekommen ist, ist eines geblieben: Im Mittelpunkt steht das Weinprobieren. Eine Vollzeit- und mehrere Teilzeitkräfte kümmern sich mit viel Weinwissen und Gespür um die Fragen und Wünsche unserer Kundinnen und Kunden. Welcher Wein passt zu welchem Geschmack? Was könnte man den Schwiegereltern mitbringen? Was schenkt man jemandem, der eigentlich schon alles hat? Die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos. Alles aus dem Shop lässt sich mit Wein zu einem individuellen Präsent kombinieren und auf Wunsch edel verpacken – von der einzelnen Flasche bis zum großen Präsentkorb. Besonders lebhaft

wird es in der Weihnachtszeit. Wobei „Weihnachtszeit“ für das Team eigentlich schon im Oktober beginnt. Dann werden Präsente zusammengestellt, Schleifen gebunden, Kartons gepackt und Grußkarten vorbereitet. Auch viele Firmenkunden nutzen den Service für ihre Weihnachtsgeschenke an Mitarbeitende und Kunden. Auf Wunsch kümmert sich das Team um alles: von der Zusammenstellung über die Verpackung bis zum Versand – inklusive der beiliegenden Grußkarten. Doch immer, wenn an der großen Theke Wein probiert und verkostet wird, schließt sich der Kreis zu den Anfängen in den 1970er-Jahren. Nur die einfachen Holztische – die sind inzwischen Geschichte.

Gestatten, mein Name ist *Vinolin*

Gute Nachrichten für alle, die nicht persönlich zu uns zur Weinberatung kommen können: Vinolin ist für Sie da! Sie suchen eine Weinbegleitung zu einem bestimmten Essen? Ein besonderes Weingeschenk? Oder den richtigen Sekt für einen besonderen Anlass? Fragen Sie einfach Vinolin. Der digitale Sommelier berät Sie kompetent und unkompliziert – rund um die Uhr, auch nach Ladenschluss. Die KI-gestützte Software wurde von Studierenden der Hochschule Heilbronn entwickelt und hat uns überzeugt.

Trendsetter

Seit vielen Jahren bereichern ausgewählte Dekoideen und Weinaccessoires von GILDE unsere Boutique im Stammhaus. Wann Simone das Sortiment zum ersten Mal auf der Messe AMBIENTE in Frankfurt entdeckt hat? So genau wissen wir das gar nicht mehr. Was wir wissen: Daraus ist eine langjährige Partnerschaft auf Augenhöhe entstanden. Und auch Sie, unsere Kundinnen und Kunden, lieben die hochwertigen Stücke, die das tägliche Leben einfach ein

bisschen schöner machen. GILDE Handwerk steht seit über 60 Jahren für Besonderes im Bereich „Living & Giving“ – mit viel Gespür für aktuelle und saisonale Trends. Zu jeder Jahreszeit sind wir aufs Neue gespannt, was sich die GILDE-Designer haben einfallen lassen. Für die kommende Weihnachtssaison sei schon so viel verraten: Es darf auch mal bunt werden, Hirsche sind die Klassiker, aber der neue tierische Star der (Weihnachts)Dekowelt ist ... der Dackel!



GILDE
— SINCE 1960 —



HW-INTERN

RUND UM WEIN UND GASTLICHKEIT

EIGENTLICH LÄNGST ÜBERFÄLLIG ...

... und fast ein bisschen peinlich: Seit mittlerweile 18 Monaten steht Susanne Naumann – viel lieber Susi genannt – bei uns im Stammhaus am Herd. Und wir haben sie Ihnen in der Lesezeit tatsächlich noch nicht vorgestellt. Vielleicht, weil Susi einfach sofort dazugehörte. Ohne großes Tamtam als wäre sie schon immer Teil des Teams gewesen. Fragt man Chefkoch Sascha Veth nach seiner „rechten Hand“, fällt jedenfalls direkt ein Wort: „bombenstark“. Und das passt. Ihre Ausbildung absolvierte Susi im Zwei-Sterne-Restaurant des Dollenberg im Schwarzwald, bevor sie sich für die gehobene bürgerliche Küche entschied. Ein glücklicher Zufall führte sie in die Pfalz und aus dem Nachbarort schließlich zu uns. Es sollte so sein und wir und unsere Gäste freuen uns sehr, dass Susi ein Teil der Weinfamilie ist.



WARUM EIN WIDDER?

Mit unseren neuen Etiketten sind wir inzwischen weit vorangekommen. Nun zeigen sich nach und nach auch die Premiumweine unserer Sebastian-Linie im neuen Gewand. Vielleicht haben Sie beim Merlot – dem ersten Wein mit neuem Etikett – schon etwas genauer hingeschaut und dabei den Widder entdeckt. Bereits die Vorgänger-Etiketten spielten mit verschiedenen Sternzeichen. Für die neue Gestaltung haben wir uns nun ganz bewusst für eines entschieden: den Widder – das Sternzeichen, in dem Sebastian geboren wurde. Menschen mit dem Sternzeichen Widder gelten als mutig und energiegeladen, als entschlossene Macher, die gerne anpacken und Neues wagen. Eigenschaften, passend für Weinmacher.

AUSGEZEICHNET IM ZEICHEN DES WIDDERS

Auch er hat jetzt im 2024er Jahrgang sein neues Etikett erhalten, der Chardonnay aus dem Barrique. Kurz vor Drucklegung erreichte uns die Nachricht, dass er bei **MEININGERS DEUTSCHER PINOT-PREIS 2026** fantastische **91 Punkte** erhalten hat. Ein starker Auftritt! Schade, dass die Testerinnen und Tester bei der Blindverkostung diesen Prachtkerl nicht sehen durften!

2024 WEISENHEIMER MANDELGARTEN
CHARDONNAY TROCKEN

im Barrique gereift

WEINLINIE SEBASTIAN

vol: 13 | rz: 6,2 | sre: 5,6

#278 0,75 l | 18,90 € (25,20 € / l)





SIE ERÖFFNEN DIE SAISON IM BARRIQUEFASSKELLER:
HALLOWEEN MIT DEN MMONKS

ENJOY THE SHOW

WINELOVER
HOLZ-
WEISBRÖDT
CLUB since 1972

25. SEPTEMBER 2026

GROSSE OFFENE SCHLENDERWEINPROBE „Kellerschätze zum Leseende“

Schlendern Sie mit Winzerin Aline Burgemeister und Weinfachmann Max Müller durch unseren herbstlich geschäftigen Betrieb und entdecken mit Ihnen wahre Weinschätze

23. OKTOBER 2026

GROSSE OFFENE SCHLENDERWEINPROBE „Herbst- und Winterweine“

Kellermeister Leif Wendel nimmt Sie mit in „sein Reich“ und sein Metier. Was macht einen guten Rotwein aus? Gibt es auch Weißwein aus dem Barrique? Entdecken Sie edlen Saft in edlen Fässern - inklusive Fassprobe.

*Beginn der Schlenderweinproben 17.30 Uhr | Dauer ca. 1,5 h | Tickets online**

31. OKTOBER 2026

MMONKS - HALLOWEEN IM BARRIQUEFASSKELLER *Perfect Night Out*

Die MMONKS verwandeln an Halloween den Keller in eine Party Zone!. Tanzen, Rocken & Mitsingen zu den größten Hits aus Pop, Rock, Dance und Schlager! Ob Sie mit oder ohne Kostümierung kommen, die 11-köpfige Band reißt Sie garantiert mit.

*EINLASS 19 UHR | BEGINN DER SHOW 20 UHR | Tickets online**

7. & 8. NOVEMBER 2026

MARKT SCHÖNER DINGE *Eintritt frei*

Unser beliebtes Markttreiben in Keller, Lager, Höfen, Artrium. Ein Tag für die ganze Familie mit leckerem Essen, Kinderprogramm und 40 Ausstellern mit schönen Dingen..

13. DEZEMBER 2026 *Eintritt frei*

WEIHNACHTSSINGEN im Reimertshof am großen Tannenbaum

31. DEZEMBER 2026

SILVESTER IM STAMMHAUS Resttickets per E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

30. JANUAR 2027

JAZZWEINABFÜLLUNG MIT DER GRAND CENTRAL BIGBAND Tickets ab 1. September

20. FEBRUAR 2027 *Kult!*

BENEFIZKONZERT „LIONS IM KELLER“ : GRABOWSKY Tickets online*

Benefizkonzert der Lions Hilfe e. V. Frankenthal

6. MÄRZ 2027

PHIL IM BARRIQUEFASSKELLER Tickets online*

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



++ **stop press** ++
Syrah Rosé ++ jetzt
in limitierter
MAGNUM-EDITION ++





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, Elsa-Fotografie (S. 10)

Gemacht mit viel Liebe von echten Menschen.



Weitere
Infos:

