

Februar 2023

HOLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit



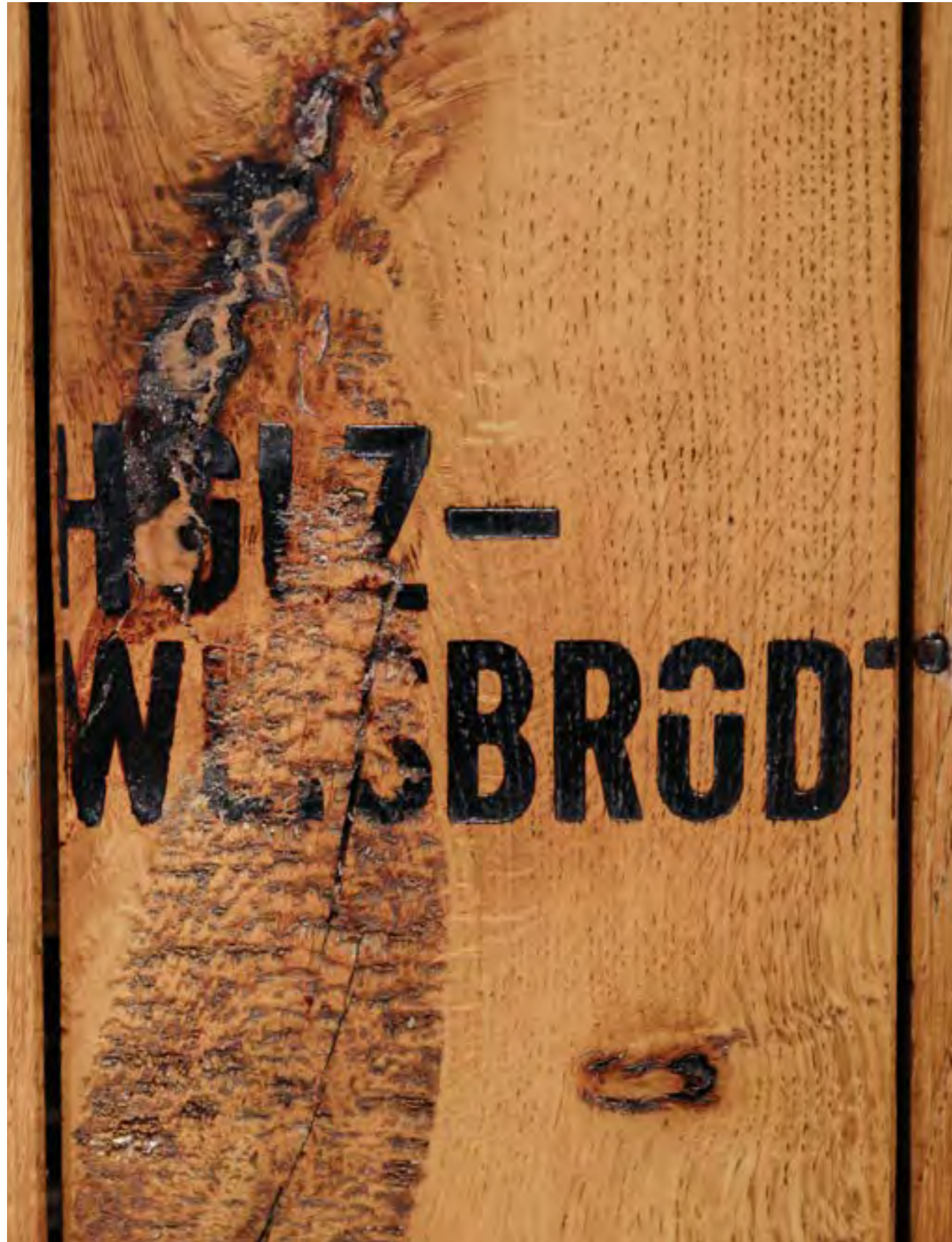
WIR SCHENKEN
reinen WEIN EIN

Weinmachen
2023

Teamwork
2022er im Keller-Test
S. 4

Inspiration
Südtirol & Kellermeister
S. 8

Kult im Keller:
Anonyme Giddarischde
S. 15



Weinmachen

Weinmachen ist so viel mehr als ein Beruf. Selten treffen sich Handwerk, Forschung und Naturverbundenheit so in der praktischen Umsetzung. Hinzu kommen Kreativität und Philosophie. Auch wenn es mir vielleicht in die Wiege gelegt wurde, ist das Weinmachen trotzdem meine selbst gewählte Lebensaufgabe, die mich auch nach mehr als 25 Jahren immer wieder aufs Neue fasziniert und überrascht. Weinmacher sind nie fertig. Lebenslanges Lernen ist hier keine Floskel, sondern Programm. All' diese Erfahrung und unsere Innovationsstärke werden wir auch benötigen, um mit der Klimaerwärmung und dem damit verbundenen Wandel des Weinbaus Schritt halten zu können. Der letzte Sommer hat einmal mehr bewiesen, was Trockenheit für unsere Zunft bedeutet. Mit großer Sorge und Skepsis habe ich die Entwicklung des 2022er Jahrgangs begleitet. Viele Reben haben im Juli und August einfach

„dicht gemacht“, vor allem die jungen Weinstöcke kämpften ums Überleben. Jetzt kann ich sagen, dass die Natur mich immer wieder überrascht und wir trotz allem gute, teilweise sogar fantastische Ergebnisse erzielen werden. Nicht bei allen Rebsorten, aber besonders die Burgunder sind von hervorragender Qualität.

Die wichtigsten Inspirationen, die mich beim Weinmachen immer wieder antreiben, erhalte ich durch den Austausch. Mit Kollegen, meinem Kellerteam, dem gesamten HW-Team und vor allem auch mit Ihnen, für die wir unsere Weine machen. In einem ruhigen Moment haben wir deshalb für Sie eine Extraausgabe der Lesezeit erstellt, die sich hauptsächlich mit Wein beschäftigt, und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen. Es grüßt Sie, stellvertretend für die ganze Weinfamilie Holz-Weisbrodt,

S. Weisbrodt

TEAMWORK

SERVICETEAM TRIFFT KELLERTEAM

Das Herzstück von Holz-Weisbrodt ist unser Keller. Von hier ausgehend nimmt unser Wein seinen Weg in Ihre Probiergläser, auf Ihren Tisch in SECCO-HÜTTE, STAMMHAUS oder ARTRIUM und/oder schließlich zu Ihnen nach Hause. Viele Mitarbeiter arbeiten Hand-in-Hand für Ihren Weingenuss. Stetiger Austausch ist dabei eine unserer wichtigsten Maxime. Was kommt aus dem Keller? Wie war die Lese, der Jahrgang, seine Bedingungen, seine Besonderheiten? Was, wie und warum hat das Kellerteam daraus gemacht? Dies sind wichtige Fragen für alle bei HW, die nicht direkt am Weinmachen beteiligt sind. Aber auch in die andere Richtung: Was wird von den Kunden ge-

rade nachgefragt? Welcher Wein kommt besonders gut an? Wo sind die Reaktionen eher zurückhaltend? Antworten auf diese Fragen sind ein wertvolles Feedback für das Kellerteam. Kurz vor der Rückkehr des Kellers aus der Winterpause nutzte unser Serviceteam im Artrium deshalb die ruhigen Januartage für eine ausgiebige „Kellerprobe“. Sebastian - der Chef persönlich - gab ausführliche Ein- und Ausblicke in den Keller und seine Schätze. Unterstützt wurde er dabei von Nicole Lech, unserer Studentin im Dualen Studium Weinbau und Önologie. Frühe Reblüte, keine Frostschäden, ergiebiger Regen im April, Dürre im Sommer, eine entsprechend frühe Lese und dann

Am Ende ein Syrah: Sebastian Weisbrodt, Magnus Walz, Aline Burgemeister, Nicole Lech, Max Müller und Ralf Löffler



Ziehharmonika? Winzerin und Weinberaterin Aline erklärt Andrea Bisinger die Filtrieranlage.

Regengüsse während der Ernte. So lautet die Ultrakurzfassung der Bedingungen des Jahrgangs 2022. Nicht jede Rebsorte hat das gleichgut verkraftet. Das erste interessante Beispiel im Keller war der Sauvignon Blanc: Er wurde sechs Wochen früher gelesen als sein Vorgänger im Jahr 2021 und zeigte bei der Verkostung aus dem Tank typische grüne Noten. Bis zur Füllung wird hier noch einige Zeit vergehen.



Besticht mit typischen Grünnoten: Magnus und Max mit einer Probe des 2022er Sauvignon Blancs

Als nächstes wurden gleich mehrere Piwis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) verkostet, dazu gab es viel Information zu Möglichkeiten und Einsatz dieser neuen Rebsorten. Ob eine davon reinsortig - wie ursprünglich für den Cabernet Blanc geplant - abgefüllt wird, war zum Verkostungszeitpunkt jedoch noch unklar. Bei den Rotweinen wurde unsere Cuvée Augenblick aus dem großen Holzfass genauso goutiert wie die kommenden Jahrgänge der Sebastian-Linie.

Darüber hinaus wartete im Keller eine kleine Überraschung auf das Team: Die Rüttelpulte waren wieder aufgestellt. Auf ihnen ein Sekt Merlot Rosé, der aktuell von Hand gerüttelt wird und seinem Degorgieren entgegenseht. Ein willkommener Anlass für eine zusätzliche kleine Einführung in die Sektherstellung.



Der neue „Augenblick“ im Glas von Nicole - bis er auf die Flasche kommt dauert es noch ein paar Wochen.

Die Gewinner des Jahrgangs 2022 sind die Burgunder. Hiervon zeugte die Fassprobe eines spontan vergorenen Chardonnays genauso wie die des Spätburgunders der Sebastian-Linie, der noch einen langen Weg vor sich hat, aber großes Potenzial erkennen lässt. Dies belegte auch der 2022er Auxerrois, dessen Verkostung bereits aus der Flasche stattfand: Ein feiner, runder Wein mit dem Aroma von Zitruszesten und leichter Honignote, dazu eine harmonisch eingebundene Säure. Aktuell ist er der Teamliebling. Aber, da kommt ja noch einiges mehr aus dem Keller.



Großes Fassungsvermögen: Das Team zwischen Edelstahl, neuem Barrique und altem, großem Holz.

exzellent

AUSGEWÄHLTE NEUE „SEBASTIAN“-JAHRGÄNGE



389 2019 Syrah

trocken 0,75 l

Weisenheimer Vogelsang

- im Barrique gereift -

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1,3 g/l

Säuregehalt: 5,6 g/l



387 2020 Merlot

trocken 0,75 l

Weisenheimer Vogelsang

- im Barrique gereift -

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 1,0 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l



275 2020 Riesling

trocken 0,75 l

Freinsheimer

Musikantenbuckel

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 6,3 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Syrah

Unser lang erwarteter 2019er Syrah sieht sein Potenzial durch doppelte Barriquebelegung gehoben. Er betört mit seiner tiefdunklen Farbe. In der Nase ein hocharomatischer Reigen reicher Frucht mit Noten von Espresso und dunkler Schokolade. Ein körperreicher, verwöhnender, stark präsenter und trotzdem feinsinniger Rotwein. Lagerfähigkeit: mind. 12 Jahre.

Merlot

Ein einprägsames Bukett mit ausgewogenen Komponenten zwischen reifer, dunkler Frucht und süßlichen Gewürzen. In der Nase viel schwarze Kirsche und reife Brombeere. Die Frucht wird umspielt von etwas weicher Vanille. Im Mund milde Säure. Am Gaumen zartherbe Schokolade gepaart mit frischen Tanninen. Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre.

Riesling Vaddler

Golden glänzend im Glas, verströmt dieser besondere Riesling, für den wir nur bestes Lesegut verwenden, Noten von saftig reifer Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Körperreich und intensiv, mit Würze, Aromenreichtum und einer Ahnung vom Holz, fein durchwebt von gut strukturierter Säure. Tipp: Aufheben und in 5 Jahren mal probieren!

Das Lager im Barrique macht die Rotweine der SEBASTIAN-Linie zu etwas ganz Besonderem



MÖCHTEN AUCH SIE PROBIEREN?

Weine
entdecken

In unseren beiden Weinshops im Stammhaus und im Artrium können Sie jederzeit alle verfügbaren Weine verkosten.

Wenn Sie ein wenig tiefer in die Materie eintauchen wollen, empfehlen wir unsere geführte Weinprobe. Unsere Winzer/innen haben jede Menge Infos für Sie über unsere Philosophie, die Arbeit im Weinberg, die verschiedenen Herstellungsverfahren und natürlich die Weine an sich. Und on top haben Sie auch die Möglichkeit, eine Kellerführung hinzubuchen. Die Termine vergeben wir individuell ab 6 Personen.

Preise, Infos, Buchung:
www.holz-weisbrodt.de



Inspiration

SÜDTIROL

WEINE ZU ERZEUGEN, BEDARF FUNDIERTEN KNOW-HOWS UND SOLIDEN HANDWERKS. WEINE ZU KREIEREN HINGEGEN IST KUNST UND AUSDRUCK DER LEIDENSCHAFT DES WINZERS. UND WIE JEDER KÜNSTLER BEDARF AUCH ER DER INSPIRATION. UND DAS GILT FÜR ALLE BEREICHE DER HW-WELT: WEINE, ARCHITEKTUR, SERVICETRENDS, WEINVERKAUF. KLAR, DASS UNS DA DER AUSTAUSCH MIT KOLLEGEN GANZ BESONDERS WICHTIG IST UND WIR BEI DEM EINEN ODER ANDEREN AUCH IN DEN KELLER SCHAUEN.

Der **PFÄLZER KELLERMEISTER E. V.** ist der Verein, der sich genau das zu seiner Aufgabe gemacht hat: Den ehrlichen und offenen Austausch unter Kollegen zu ermöglichen. Dazu gehören Exkursionen in andere Weinregionen, national wie international. Dank guter Kontakte ist es hier auch möglich, einen Blick durchs Schlüsselloch zu werfen und die Kellermeister der Betriebe zu treffen. Zu den Zielen der vergangenen Jahre gehörten so dann auch Südafrika, Portugal, Italien, Chile und Argentinien. Sebastian war bei allen dabei und brachte unter anderem die Idee für unser Artrium mit. Und der Barriquefasskeller ist ein Ergebnis der Weinreise nach Südamerika, wo Betriebe wie Catena Zapata, Montes, Almaviva und Concha Y Toro Eindruck hinterlassen haben.



MIT DEN KELLERMEISTERN IN SÜDTIROL
Ein Reisebericht von Indra Weisbrodt

Im Mai 2022 ging es nach Südtirol. Eine Inspiration, die noch lange nachwirkt, sodass wir sie gerne hier mit Ihnen teilen. Vielleicht machen Sie sich auch einmal selbst auf den (Wein)Weg in das Land, bei dessen Namen direkt dieses wohlige Kopfkino startet mit tollen Weinen vor einer traumhaften Kulisse, bei strahlendem Sonnenschein und Kulinarik auf höchstem Niveau. Willibald und ich haben Sebastian bei dieser Reise begleitet. Schließlich besteht zu diesem wundervollen Land schon lange eine Verbindung, ist doch Plaus die Partnerstadt Weisenheims und der Südtiroler Speck als leckeres Schmankerl zum Wein im Artrium nicht wegzudenken.

Erstes Ziel unserer Reise: das Weingut **GARLIDER** in Feldthurns, etwas oberhalb von Klausen. Sehr klein, sehr besonders – und direkt mit der ersten Überraschung: Müller-Thurgau ist hier die stärkste Rebsorte von fünf weißen und einer roten, den einzigen Blauburgunder im Eisacktal, die der Winzer Christian Kerschbaumer auf 4 ha anbaut.

IN KLOSTERN UND TUNNELN

Nach der Verkostung führen wir zum **KLOSTER NEUSTIFT** in Brixen, eine der ältesten aktiven Weinkellereien der Welt. Papst Alexander III. bestätigte bereits im Jahr 1177 dem Stift den Besitz von Weingärten in der näheren Umgebung. Die Weinprobe zeigte klare und ausdrucksstarke Weine – vor allem der Kerner, bei uns fast in die Bedeutungslosigkeit abgerutscht, begeisterte.

Inspiration

UNTERWEGS MIT DEN PFÄLZER KELLERMEISTERN

Inspiration

SÜDTIROL

Am Rand des Bozener Beckens erwartete Josephus Mayr, Besitzer des Familienbetriebs **ERBHOF MAYR-UNTERGANZNER**, seit 1629 im Weinbau aktiv, uns mit einer echten Überraschung: Er führte uns in einen stillgelegten Tunnel in einem Berg – der heutige Barriquefasskeller! Auch hier ist der Kerner eines der wichtigsten Produkte des Weingutes.



Terlan stand als nächstes auf der Agenda. Im historischen Anwesen **ANSITZ KORNELL** empfing der Winzer Florian Brigl uns und berichtete gerne aus der siebenhundert Jahre alten Geschichte des Weingutes. Die Trauben wachsen hier bei mehr als 2.100 Sonnenstunden und sehr kühlen Nächten. Ausgeprägte Fruchtcharomen mit einer angenehmen Frische sind das Ergebnis.



Mit **MURI GRIES** in Bozen besuchten wir das zweite Klosterweingut der Reise. Besonders spannend hier: Die Kombination des klösterlichen Lebens mit dem Weinan- und ausbau. Hier leben und arbeiten Benediktinermönche zusammen mit Winzern und Kellermeistern, die Weine von rund 35 ha der besten Lagen Bozens in alten Klostergebäuden ausbauen. So ist der

Gärkeller in der alten Stiftskirche angesiedelt. Ist man schon einmal in Bozen, darf man sich das architektonische Highlight nicht entgehen lassen: die **KELLEREI BOZEN**. 2019 erst ist das beeindruckende Gebäude im Luftkurort Gries entstanden und wurde für Energieeffizienz und Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Entstanden ist die Kellerei aus einer Vereinigung von 30 Winzern in den 1930er-Jahren, die autochtone Rebsorten besser vermarkten wollten. 224 Mitglieder mit in Summe 350 ha zählt die Genossenschaft heute. In der Verkostung beeindruckte uns vor allem die Vielfalt und sehr gute Qualität der Weine; vor allem der Lagrein hatte es uns angetan.



SEKT AUF DER HÖHE

In Mölten im Etschtal wurden wir von Familie Reiterer in Empfang genommen. Sie betreibt mit **ARUNDA** eine kleine Sektmanufaktur – auf sage und schreibe 1.200 Höhe über dem Meeresspiegel! Der logistische Aufwand ist enorm: Die benötigten Weine Chardonnay, Blau- und Weißburgunder müssen zur Verarbeitung hinauf, die fertigen Sekte wieder hinunter gebracht werden. Joseph Reiterer nahm die Winzer in der Sektprobe mit und begeisterte mit seinem Enthusiasmus. Und auch die Sekte konnten begeistern, entstehen sie doch mit viel Geduld in Handarbeit. Einen 50 Monate gereiften Sekt verkostet man auch nicht jeden Tag.

FORSCHUNG UND ZUKUNFT

Weiter ging es zur **LAIMBURG**, dem führenden Forschungszentrum für die Südtiroler Landwirtschaft

Inspiration

SÜDTIROL

und Lebensmittelverarbeitung. Dr. Günther Pertoll, Leiter des Weinguts, und Arnold Schuler, Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Tourismus und Bevölkerungsschutz, führten durch die Weinprobe im beeindruckenden Verkostungsraum, der an diffuse James-Bond-Räumlichkeiten erinnerte, und berichteten in dem Zusammenhang auch über die Eigenarten und Herausforderungen Südtirols. Schließlich sind die Zeiten, in denen das Land ärmlich war, noch nicht lange her.

CANTINA - GEMEINSAM BESSER

Die **CANTINA TERLAN**, nächstes Zwischenziel, gehört mit 143 Winzern zu den größten Winzergenossenschaften Südtirols – wobei der Begriff der Genossenschaft hier ein absolutes Qualitätsmerkmal darstellt. Die Winzer müssen hohe Anforderungen erfüllen, um Trauben abliefern zu dürfen. Der Qualitätsmanager der Genossenschaften prüft den Zustand der Weinberge mehrfach im Jahr und entscheidet dann, ob die Qualität erreicht ist. Mit ihrem ikonischen Cuvée „Terlaner“ sind sie auf so mancher Weinkarte auf der ganzen Welt vertreten. Enthalten sind die drei wichtigsten Weißweinsorten Südtirols: Der Weißburgunder für das frische Säuregerüst, worauf sich der cremige Chardonnay und der aromatische Sauvignon stützen.

Ein Highlight war der Besuch der **CANTINA ENDRIZZI** in San Michele all'Adige. Es ist eines der ältesten und renom-

miertesten Weingüter im Trentino und wird in vierter und fünfter Generation geführt. Entsprechend beeindruckt waren wir, dass uns Paolo Endrici und seine deutsche Ehefrau Christine selbst durch die Weinberge und das Weingut führten – ein wunderschönes Anwesen mit einem Keller, wie man ihn aus Filmen kennt. Vor allem Pinot Grigio, Müller-Thurgau und Lagrein spiegelten in der Weinprobe mit beeindruckender Jause das ausgesprochen gehaltvolle Terroir wider.



PFÄLZER VERBINDUNGEN

Das Weingut **FORADORI** war die nächste Station. Hier begeisterte uns der Junior Emilio mit seinem Ehrgeiz und Vision. Einen Teil seiner Ausbildung absolvierte er beim Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen – klar, dass uns die Themen mit ihm nicht ausgingen. Das Weingut arbeitet biodynamisch. Für Emilio bedeutet das auch, den Wein in Amphoren auszubauen, die Menge an den Rebstöcken zu reduzieren und von Pergola- auf Spalier-Anbau zu gehen. Emilio gelang es so, aus der Teroldego-Traube echte Unikate zu kreieren. Biodynamisch bedeutet für die Familie auch, weg von Monokulturen zu gehen. So bauen sie Obst und Gemüse an, das sie an die regionale Gastronomie verkaufen. Aus der Milch der Rinder, die im Sinne der Biodynamik im Weinberg leben, stellt die Mutter Elisabetta Käse her. In der Weinprobe durften wir dann auch den Manzoni Bianco probieren – für uns besonders spannend, da wir eines von zwei Weingütern in Deutschland sind, die diese italienische Rebsorte anbauen.



MANZONI BIANCO: In Südtirol fest verwurzelt, bei Holz-Weisbrodt bereits im dritten Jahr im Versuchsanbau.

Inspiration

SÜDTIROL

BELLA ARCHITETTURA

Nächster Stop auf der Reise war die **CANTINA TRAMIN**. Das Gebäude ist der Morphologie einer Rebe nachempfunden und ragt schon von weitem aus der wunderschönen Landschaft heraus. Obwohl mit 270 ha von beachtlicher Größe, war die pure Leidenschaft und Liebe für den Wein spürbar. Der Kellermeister gewährte uns in der Weinprobe einen tollen Eindruck der Qualität und Klasse der Weine, vor allem beim Gewürztraminer.



DER GROSSMEISTER SEINES FACHS

Die letzte Station der Weinreise war dann auch unser persönliches Highlight: **ALOIS LAGEDER**. Er gilt als Visionär und Vorreiter in Sachen Ganzheitlichkeit und Biodynamik und ließ uns während seiner Führung durch den Betrieb teilhaben an dieser Begeisterung und Motivation. So schilderte er, wie es damals war, als er die ersten Rinder in einen Teil seiner Weinberge ließ. Welche Rolle das Horn und der Mond dabei inne



hatten und welche physikalischen Aspekte hier wirken. Für so manchen mag das auf den ersten Blick „spinnert“ wirken – Alois Lageder atmet das weg, ist schon immer seinen ganz eigenen Weg gegangen. Eine eindrucksvolle Persönlichkeit mit eindrucksvollen Weinen.

Ich freue mich, wenn ich Sie mit dem kleinen Ausflug habe inspirieren können und kann Ihnen sagen: Eine Genussreise nach Südtirol zu unternehmen, das erweitert den Horizont und erfreut das Herz.

Ihre Indra Weisbrodt



Florian Brigl, Ansitz Kornell



Emilio, Weingut Foradori



Joseph Reiterer, Sektmanufaktur Arunda



Führung im Kloster Neustift



Christian Kerschbaumer, Weingut Gärlicher, im Gespräch mit Sebastian

++ (W)EIN GENUSS ++

DREI „SÜDTIROLER“ AUS DER PFALZ

Sie sind Klassiker und Stars der Südtiroler-Weinszene: Der Müller-Thurgau (s. GARLIDER, bei uns als Rivaner bekannt). Der Gewürztraminer, wahrscheinlich sogar aus dem Ort Tramin stammend. Und der populäre Grauburgunder – Pinot Grigio. Aber Sie müssen für deren Genuss nicht bis nach Südtirol fahren – versuchen Sie doch einfach unsere Pfälzer Versionen:

#200 2021 Rivaner halbtrocken | STAMMHAUS-Linie

#400 2021 Grauburgunder halbtrocken | STAMMHAUS Linie

#037 2022 Gewürztraminer süß | STAMMHAUS-Linie

Die perfekten Jausen- und Terrassenweine für jeden Geschmack!



WANDERN, WEINE & GENUSS ... VERBINDET PFALZ UND SÜDTIROL



Bei uns in den Weinshops erhältlich!



208 SEITEN | 28 X 22 CM | BROSCHEUR | 240 FARBIGE FOTOS | 28,- € ISBN 978-3-8392-0209-8

Wenn sie Wandern, Weine und Genuss so lieben wie wir, haben wir einen tollen Buchvorschlag für Sie:

Weinbar. Essbar. Wanderbar | Die junge Pfälzer Vinothekenkultur entlang der Weinstraße

Pfalz-Autor Uwe Ittensohn lädt darin zum Pfälzer Genießer-Triathlon ein: stilvoll Weine verkosten, wandern und erkunden, was die Pfalz zu bieten hat, und in außergewöhnlichem Ambiente einkehren und die Seele baumeln lassen. Klar, dass wir da auch mit unserer Vinothek ARTRIUM vertreten sind.

Aus dem Verlagstext:

Die Pfalz – Toskana Deutschlands – zieht jedes Jahr unzählige Besucher an. Die jungen Pfälzer Winzerinnen und Winzer sind dynamisch, experimentierfreudig und innovativ. Avantgardistische Vinotheken sprießen zwischen grünen Rebzeilen, malerischen Dörfern oder reizvollen Altstädten hervor. Hier locken hervorragende Weine und Winzersekte, begleitet von der typischen Pfälzer Gastfreundlichkeit ...

Frühlingsgrub

WEINPAKET



RIVANER 2021
HALBTROCKEN

Nr. 200 21 | Weinlinie STAMMHAUS

Der perfekte Wein zum Spargel - fruchtig, elegant, frisch mit unglaublich tollem Trinkfluss. Nicht ohne Grund unser „Frühlingswein“.

0,75 l | 6,90

11 = 9,20

MERLOT BLANC DE NOIR 2022
TROCKEN

Nr. 286 22 | Weinlinie ARTRIUM

Unser kupfergoldenen funkelnder Star mit roter Johannisbeere, grünem Apfel, weißem Pfirsich, sehr frisch und fruchtig.

0,75 l | 8,90

11 = 11,87

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2021
HALBTROCKEN

Nr. 300 21 | Weinlinie STAMMHAUS

Erinnert an den ersten Erdbeerbecher in der Eisdiele, von den ersten Strahlen der Frühlingssonne an der Nase gekitzelt.

0,75 l | 6,90

11 = 9,20

RIESLING „KING“ 2021
TROCKEN

Nr. 100 21 | Weinlinie STAMMHAUS

Ein besonders frischer Riesling mit Weinbergspfirsich und Grapefruit. Unkomplizierter Spaßmacher, auch als Schorle.

0,75 l | 6,00

11 = 8,00

HW-FLASCHENKÜHLTASCHE

Perfekt, wenn es für das erste Picknick in die Natur geht - oder Sie auf der Terrasse die Frühlingssonne genießen!

Im Kühlschrank aufbewahren, nicht einfrieren!

5,00

AUXERROIS 2022
TROCKEN

Nr. 288 22 | Weinlinie ARTRIUM

Wow - eine echte Überraschung. Ausgesprochen fruchtig mit leichter Frische und langem Nachhall. Ausgewogen mit milder Säure.

0,75 l | 8,90

11 = 11,87

SECCO VERDE
TROCKEN

Unser Allrounder - tolle Zitrusnoten, leicht und spritzig. Als Aperitif oder einfach nur, um aufs Leben anzustoßen. Übrigens auch immer ein willkommenes Mitbringsel.

0,75 l | 5,80

11 = 7,73

statt 48,40 €
nur 39 €*

*zzgl. Verpackung und Versand 8,90 €.

Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten und Rabatten. Solange der Vorrat reicht. Gültig bis 31.03.2023.

Ab einem Einkaufswert von 100 Euro übernehmen wir die Verpackungs- und Versandkosten für Sie.

++ KELLERNEWS ++

VOLL ESPRIT - FASZINIERENDE NEUE SEKTE

Gut Ding will Weile haben - vor allem bei der traditionellen Flaschengärung - und so mussten Sie ziemlich lange auf unsere neuen Sekte warten. Aber jetzt kommen gleich drei auf einen Streich: **GOLDMUSKATELLER, CHARDONNAY** und zum ersten Mal eine **CUVÉE ROSÉ**. Wir wünschen viel Spaß beim Probieren! Ach ja, unseren Klassiker Pinot Meunier gibt es nun endlich auch in der Magnum-Flasche. Großartiger kann man nicht schenken.



DREIMAL SECCO - DREIMAL GROSSES GOLD

Nach dem Fasching drängt der Frühling und wir spüren bereits die Verheißung schöner Tage: Osterzeit, Familienfeste, Sonnenschein, das Leben wieder im Freien genießen Bei alledem sind unsere Seccos beliebte Begleiter, denn alle lieben Secco! Auch das Gourmetmagazin **SAVOIR VIVRE**, denn das hat dem Trio **VERDE, ROSÉ, BLUSH** jeweils **GROSSES GOLD** verliehen.

(KUR)PFALZ IM KELLER - BENEFIZ

An einem Sonntag im März überlassen wir unseren Barriquefasskeller dem **LIONS CLUB FRANKENTHAL** und der präsentiert dort (Kur)Pfalz vom Feinsten: **(KUR)PFÄLZER MATINEE** mit dem Kabarettisten **DR. MARKUS WEBER** (vun driwwe) und den **ANONYME GIDDARISCHDE** (vun do). Am Sonntag, 26.03.2023, 15 Uhr, gibts statt Kaffee und Kuchen mal Schorle, feinen Wein und beste Unterhaltung. Und das alles für einen guten Zweck. Weitere Informationen, auch zum Ticket-Vorverkauf, auf: www.lionsclub-frankenthal.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: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, Indra Weisbrodt,
Christine Kleemann, Lena Geib

Freuen Sie sich auf:

AB MÄRZ 2023

An jedem ersten Sonntag im Monat **Live-Musik im STAMMHAUS**. Es spielt der wunderbare Erwin Bloth für uns von 15 bis 19 Uhr. Eintritt frei.

6. & 7. MAI 2023 (unter Vorbehalt!) Weisenheimer Weinwanderung

18. - 21. MAI 2023

Weisenheimer Partnerschafts-, Wein- und Heimatfest u. a. mit Erwin Bloth | DJ Freddy | DJ Moped im STAMMHAUS | Vatertagsparty mit DJ Kai im Reimertshof (hinter dem Artrium) | Familienfest im Reimertshof am 21.05.

Alle Infos auf www.holz-weisbrodt.de