

**HÖLZ-
WEISBRÖDT**
... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit

STERNENGLANZ & LICHTERSCHEIN



Festtage 2021
In dieser Ausgabe

Das Hoch auf unser
Pfälzer Original
S. 7

Das Oh là là
des Prickelns
S. 10

EISLESE - eine
Kellergeschichte
S. 13

WEINWORTKUNST

GERADE WENN ES TRIST UND GRAU IST,
HILFT EIN WEIN WAHRE WUNDER. UND EIN LÄCHELN ERST RECHT.

BEZIEHUNGSSTATUS

Fisch für 1. Wein für 2.

Ich bin Weinkenner.

Wenn ich Wein trinke,
erkenne ich sofort „Aah, Wein.“

Zu *J. Jino*
sag ich *nie no.*

Zuhause ist, wo
der Wein wartet.

Ich habe mit dem
Wein getauscht. Er ist leer
und ich bin voll.

Forscher haben
herausgefunden, dass
ein Glas Wein am Tag
nicht nur gesund ist,
sondern auch sehr wenig.

Eine Mahlzeit
ohne Wein
nennt man
Frühstück.

„Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht gleich
beim ersten Glas aufgeben.“

Werner Misch

Fierz

was willst du mehr?

Vertrau mir,
du kannst tanzen!

Gruß, dein Wein.



Editorial



Das Leben genießen

Während wir dies schreiben, ist gerade die Weinlese zu Ende gegangen. Verglichen mit den vorgegangenen Jahren begann sie spät und hat sich etwas hingezogen. Dies lag zum einen an der späten Reblüte und zum anderen an einem verregneten Sommer. Danach kamen zum Glück die warmen, goldenen Herbsttage; sie waren nicht nur für uns Menschen, sondern auch für die Trauben eine Wohltat. Unser erfahrenes Kellerteam hat wie immer präzise Hand in Hand gearbeitet, um auch unter diesen nicht ganz so idealen Bedingungen die Grundlage für einen tollen Jahrgang 2021 zu schaffen. Jetzt geht es nahtlos weiter mit der Kellerarbeit und wir erwarten gespannt die ersten neuen Weine.

Die Lese 2021 ist eine schöne Parabel für dieses schwierige, nun zu Ende gehende Jahr. Auch

wenn alle Zeichen und Prognosen eher düster aussehen, kann etwas trotzdem gut werden. Das durften wir erfahren: Dank Ihrer Treue und Unterstützung haben wir es gemeinsam durch den Lockdown und die schwierigen Bedingungen für die Gastronomie geschafft.

Viele Bilder in dieser Lesezeit haben unsere langjährigen Freunde Claudia und Dirk Säger im November 2020 im ARTRIUM aufgenommen. Damals konnten wir die Atmosphäre kaum genießen, da wir nicht wussten, wie es weitergehen würde. Heute sehen wir auch die schönen Momente, die uns dieser Ausnahmezustand geschenkt hat. Lassen Sie uns in diesem Sinne alle ein wenig hoffnungsvoller sein und das Leben sowie den Augenblick in dieser Vorweihnachtszeit und an den Festtagen genießen.

Wissensdorf
A. Wissdorf

Wissdorf
S. Wissdorf

S. Weistbrodt
S. Weistbrodt



GESCHENKE GESCHENKE GESCHENKE

VERSCHENKE
DAS HW-GEFÜHL

DIE NACHT VOR DEM HEILIGEN ABEND,
DA LIEGEN DIE KINDER IM TRAUM.
SIE TRÄUMEN VON SCHÖNEN SACHEN
UND VON DEM WEIHNACHTSBAUM.

Robert Reinick

ZWEI WIE WILLIBALD UND KURT

EIN BEMERKENSWERTES DUO ÜBER EINDRÜCKE UND ERLEBNISSE IN DER PANDEMIE

ZIEMLICH BESTE FREUNDE

Neben dem Wein sind es die Menschen und die Freundschaften, die das HW-Gefühl ausmachen. Eine ganz besondere Freundschaft verbindet unsere beiden Institutionen hier bei Holz-Weisbrodt: unseren Seniorchef Willibald Weisbrodt und unseren Weinboten, manche nennen ihn auch „Glücksbringer“, Kurt Kremb. Stammgäste wissen es vielleicht, seit fast einem halben Jahrhundert sind die beiden ziemlich beste Freunde. Bei der Bundeswehr haben sie sich kennengelernt, der Niederkirchner und der Winnweilerer. Seitdem haben sie einiges erlebt und immer wieder bei einem gemeinsamen Glas Wein über die Welt räsoniert.

DIE FREUDEN DES RUHESTANDS

Dabei war Kurt nur zu Gast bei uns. Sein Berufsleben verbrachte er als Betriebsleiter bei einem Hebebühnenbauer. Erst als sich sein Ruhestand näherte, hatte Willibald die Idee, dass Kurt doch ein bisschen bei HW aushelfen könnte. Seitdem kennen ihn viele als unseren Weinboten: Der Kurt bringt's und macht damit viele Weinkunden glücklich. Es ist für ihn eher Beru-

fung als Beruf. Und HW seine zweite Heimat.

Und so hätte es weitergehen können, bis dann plötzlich Pandemie war und von jetzt auf nachher alles anders. Kein gemeinsames Gläschen mehr, denn es herrschte Kontaktbeschränkung. Für Kurt war die Zeit der Schließung eine echte Herausforderung. Es wurde mehr Wein bestellt. Das bedeutete, dass sein gemütliches „Weintaxi“ zum Express mit Sonderschichten wurde. Kurt gab alles und wir sind ihm sehr dankbar dafür. Auch für Willibald war die Corona-Zeit eine Umstellung. Der passionierte Gastgeber, für den der Umgang mit Menschen so notwendig wie die Luft zum Atmen ist, hatte plötzlich sehr viel Zeit allein. Er hat sie gut genutzt und unter anderem unsere Espresso-Servierträger im ARTRIUM aus Fassdauben gebaut - dafür hat er sein 50 Jahre altes Gesellenstück geopfert. Seine größte Freude war die gewonnene Familienzeit mit Enkel Leopold, der täglich zum Abendessen vorbeikam. Dies und die Arbeit mit Holz versucht er auch weiterhin beizubehalten. Inzwischen sind Willibald und Kurt als Duo wieder im STAMMHAUS, der SECCO-HÜTTE oder im ARTRIUM anzutreffen. Manche Dinge ändern sich zum Glück nie.



Riesling

EIN HOCH AUF UNSER PFÄLZER ORIGINAL

Seit Jahren kennen und schätzen wir ihn, den Riesling trocken STAMMHAUS, von uns allen liebevoll „104er“ genannt, denn unter dieser Nummer ist er seit Jahrzehnten im Programm. Seine Anhängerschaft ist groß, nur werden nicht sehr viele Worte über ihn gemacht. Er ist eben ein echter Pfälzer - ohne viel Gedöns, bodenständig, verlässlich und stets gute Gesellschaft. Dabei ist er selbstverständlich auch ein richtig guter Wein. Denn, wenn die Pfälzer eines sehr gut können, dann ist es Riesling. Und wenn die Pfälzer eines trinken, dann ist es guter Riesling. Auch in der legendären Schorle. Gerade dort. Neben der Eleganz und Aussage unseres Rieslings „Vadder“ gibt der „Schorle-Riesling“ eher den kernigen Typ. Jetzt hat er aufgeholt und ganz nonchalent - wie es eben seine Art ist - abgeräumt. Und wir feiern seinen Erfolg mit der limitierten 0,75 l-„Edition King“ - und hoffen, dass ihm das nicht schon zu iwerzwercht ist.

MEININGERS BEST OF
RIESLING 2021
88 PUNKTE

GOLDENE
KAMMERPREIS-
MÜNZE 2021



#100 Riesling trocken 2020 STAMMHAUS 0,75 L

#104 Riesling trocken 2020 STAMMHAUS 1,0 L



POETISCHE HERZERWÄRMER



GLÜHWEIN - DER ULTIMATIVE WINTERGENUSS FÜR JEDEN GESCHMACK

Glühwein gehört wohl zu den leckersten Verführungen in der kalten Jahreszeit. Kaum ein anderer Wein vermag so viele Emotionen zu wecken; steigt der Duft erst einmal in die Nase, tun sich Bilder funkelnder Weihnachtslichter auf, toller Menschen in geselliger Runde und dieses unbeschreibliche Gefühl von „Hach, das gönne ich mir.“ Weil wir ihn so lieben, haben wir ihn für Sie in drei Varianten kreiert - welcher ist Ihr Liebling?

DER WEISSE: „MANCHE MÖGENS WEISS“

Prächtig schimmert die weiße Winterpracht auf Wiesen und Feldern, fröstelnd tanzen Schneeflocken umher und verzieren so manchen Baum, Strauch und einsamen Spaziergänger. Manch einer mag es, dieses Weiß; und wer nicht, der möge sich mit diesem wundervollen Glühwein auf seiner Fensterbank niederlassen und sich von den betörenden Aromen, heiß auf der Zunge tanzend, einheizen lassen.

DER TRENDIGE: „FEUER & FLAMMINGO“

„Für dich bin ich Feuer & Flamingo, so elegant wie du auf deinen schlanken Beinen im Schnee stehst. Lass mich dich wärmen und deinen Gaumen mit einem Mantel aus heißem Roséwein bedecken.“ Ein Strauß winterlicher Gewürze wie Zimt, Anis und Nelken umgarnt bei diesem Glühpunsch die Nuancen roter Beerenfrüchte des Roséweins und wird Ihr Herz zum Hüpfen bringen.

„MEINE LIEBLINGSMITBRINGSEL IN DER ADVENTSZEIT - DIE KOMMEN IMMER AN!“

Simone Weisbrodt

DER KLASSIKER: „SEELENSCHMEICHLER“

Unser Glühwein zaubert Wärme an Gaumen, Hände und Herz. Ein sorgfältig ausgewählter Rotwein mit einnehmender Aromatik von Waldbeeren, Kirschen und einer feinwürzigen Vanillenote, granatrof leuchtend, verwandelt sich mit Gewürzen wie Nelken, Zimt und der ein oder anderen würzigen Geheimzutat in einen echten Seelenschmeichler. Sorgsam erhitzt sorgt er auch an kalten Tagen für Wohlfühlmomente.



#80 Glühwein weiß 0,75 l

#81 Glühpunsch rosé 0,75 l & 0,25 l

#79 Glühwein rot 1,0, 0,75 & 0,25 l

Glühweinbecher Edition 2021

KELLERKINDER



GOLDJUNGE

Vor zwei Jahren wechselte Florian Runge von der BWL zum Weinbau und in unseren Keller. Jetzt kann der Student im Dualen Studium Weinbau & Oenologie am Weincampus Neustadt bereits seinen ersten eigenen Wein vorzeigen. Möglich machte dies unser Projekt „Kellerkind“. Mit Sebastian als Mentor entstand ein prachtvoller, trockener Muskateller in Handarbeit, der bedingt durch seinen Entstehungsprozess stark limitiert ist. Und der vom Fleck weg mit der Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet wurde. Da war aber noch nicht Schluss, denn auch bei der Bundesweinprämierung der DLG wurde das „Kellerkind“ prämiert. Ein toller Erfolg, zu dem wir Florian ganz herzlich gratulieren! Und das, obwohl Florian über keinerlei Winzer-Background verfügt und absolut fachfremd über ein Praktikum seine Begabung für's Weinmachen entdeckte. Das nennen wir Naturtalent!



FRAUENPOWER

Im Kellernachwuchs liegt unsere Zukunft und so freuen wir uns, dass jedes Jahr erneut Auszubildende Mitglieder der Weinfamilie Holz-Weisbrodt werden. Richtige Klasse finden wir, dass unser Ausbildungsjahrgang 2021, ganz ohne jede Quote, rein weiblich ist. Herzlich willkommen, Maria Kliemeck, die dank Corona anstelle von Serviceatmosphäre im ARTRIUM Kellerluft bei Sebastian schnupperte, was sie nicht mehr los ließ. Jetzt macht sie - ganz ohne weinaffinen Hintergrund - eine Ausbildung zur Winzerin. Und herzlich willkommen Nicole Lech aus Schwaben, die sich die Pfalz für ihr Duales Studium ausgesucht hat. Eine sehr gute Wahl, wie wir meinen. Beide haben bei der Lese 2021 schon kräftig mitgearbeitet und absolut eindrucksvoll bewiesen, wie sehr sie mit den Jungs mithalten können. Weine bei Holz-Weisbrodt sind eben auch Frauensache!

Das kleine oh là là ...

des Prickelns

Nichts verheißt Glanz, Glamour und Festlichkeit besser als ein prickelndes Glas Sekt. Bereits bei der Sektherstellung geht es französisch-elegant zu - die Verwandtschaft zum großen Bruder Champagner lässt grüßen. Wir haben eine kleine Auswahl der wichtigsten Begriffe für Sie zusammengestellt. Damit lässt es sich bei so manchem Sekt-Empfang ganz wunderbar parlieren!



Methode traditionelle

Traditionelle Flaschengärung: Nur Sekte bei denen die zweite Gärung - hier wird der Grundwein zum Sekt - in der Flasche stattfindet tragen diese Bezeichnung. Dies ist beim Champagner die einzig zugelassene Methode der Herstellung - und auch die Holz-Weisbrodt Sekte reifen so. Mindestens neun Monate, in der Regel aber 15 Monate und mehr.

Tirage

Am Anfang steht der Sektgrundwein. Ihm wird bei der Abfüllung in die Flasche zur zweiten Gärung der sogenannte Liqueur de Tirage beigegeben: eine Mischung aus Zucker und Hefe. Die Flaschen werden mit Kronkorken verschlossen und die Reifung in der Flasche kann beginnen.

„MEIN PERSÖNLICHER FAVORIT – GANZ NAH AN DEN FRANZOSEN“

215 Sekt Pinot Meunier | Indra Weisbrodt

Remuage

Das „Rütteln“: Gegen Ende des Reifeprozesses werden die Flaschen innerhalb von drei bis vier Wochen täglich um einige Grad gedreht und angehoben, bis sie fast senkrecht auf dem Kopf stehen. Dadurch setzt sich die komplette Hefe im Flaschenhals ab.

Degorgieren

Die Entfernung der durch das Rütteln bereits im Flaschenhals gesammelten Hefe: Die Flaschen werden kopfüber in ein Kältebad getaucht, sodass die Hefe einfriert. Nun können die Kronkorken entfernt werden und der starke Innendruck presst den Hefepfropfen heraus.

Dosage

Der Füll-Verlust durch das Degorgieren wird mit der Dosage wieder aufgefüllt. Die Zusammensetzung des sogenannten Liqueur de Dosage (Wein und Zucker) entscheidet über den Sekt-Geschmack.

Agraffe

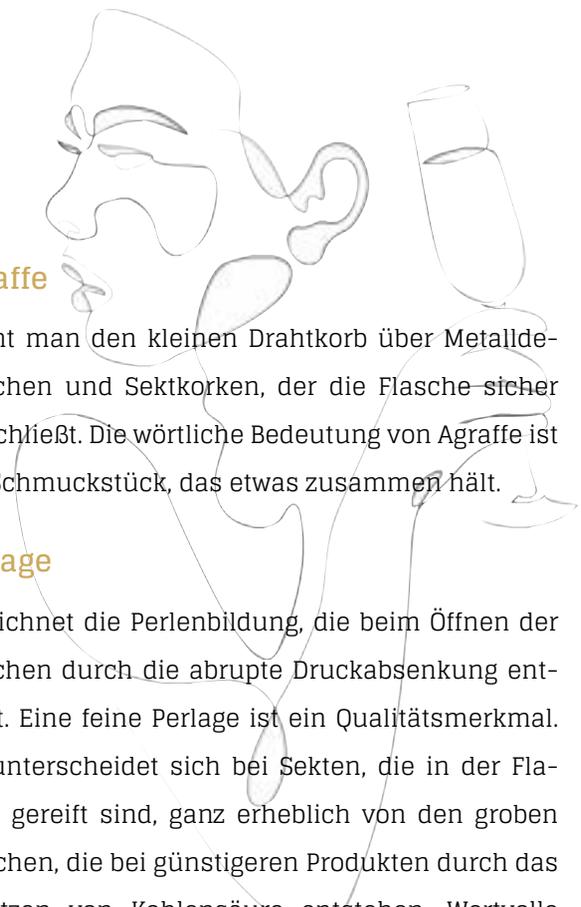
nennt man den kleinen Drahtkorb über Metalldeckelchen und Sektkorken, der die Flasche sicher verschließt. Die wörtliche Bedeutung von Agraffe ist ein Schmuckstück, das etwas zusammen hält.

Perlage

bezeichnet die Perlenbildung, die beim Öffnen der Flaschen durch die abrupte Druckabsenkung entsteht. Eine feine Perlage ist ein Qualitätsmerkmal. Sie unterscheidet sich bei Sekten, die in der Flasche gereift sind, ganz erheblich von den groben Bläschen, die bei günstigeren Produkten durch das Zusetzen von Kohlensäure entstehen. Wertvolle Sektgläser verfügen über einen Moussierpunkt am Glasboden; diese angeraute Stelle sorgt dafür, dass der Sekt auch im Glas noch perlt.

Sec

bedeutet trocken und kommt vom lateinischen „siccus“. Davon leitet sich auch das deutsche Wort „Sekt“ ab. Aber Vorsicht: Der Restzuckergehalt eines trockenen Sektes liegt deutlich über dem eines trockenen Weines.



OFT NACH TRAMIN GEHT MEIN GEDANK'

EIN GEWÜRZTRAMINER ZEIGT SICH VON SEINER TROCKENEN,
HOLZGEREIFTEN SEITE



Er ist eine der ältesten und edelsten Rebsorten überhaupt. Ein Kosmopolit und glücklicher Wahlpfälzer. Daneben aber auch recht anspruchsvoll. Die Rede ist vom Gewürztraminer, von dem wir nicht genau wissen, ob er nun aus Griechenland oder Rom zu uns kam. Was wir aber wissen ist, dass der schöne Südtiroler Weinort Tramin höchstwahrscheinlich sein Namensgeber war. Dort hat es der Gewürztraminer schon Ende des Mittelalters als Messwein (für die Kirche nur das Beste) zu einiger Berühmtheit gebracht. Auch der zeitgemäße trocken-elegante Ausbau unter Verzicht auf zu viel Restsüße, den wir für unseren ausdrucksstarken Vertreter aus der Sebastian-Linie gewählt haben, hat dort seinen Ursprung. Die früheste Wein-Expertise zum Gewürztraminer kommt vom Minnesänger und weitgereisten politischen Emissär Oswald von Wolkenstein. Dieser dichtet auf dem Konzil zu Konstanz (1414-1418) sinngemäß: „Euer Wein, ein süßer Schlehenfrank | Der räuchert mir die Kehle krank | Dass sich mein Gesang verfang | Oft nach Tramin[er] geht mein Gedank“ Keine Frage, der Mann weiß wovon er spricht, schließ-

lich liegt Tramin in seiner Heimat. Unser Gewürztraminer hätte ihn bestimmt begeistert und wie die Muse geküsst: Goldgelb funkelnd schmiegt er sich ans Glas, kräftige, sehr typische Traminerwürze verströmend. Feine Espressonoten mit Röstaromen vom Tonneau wecken Neugier. Am Gaumen entfalten sich duftige Aromen von Rose und kandierter Blutorange. Überraschend ist seine extreme Saftigkeit, perfekt in Szene gesetzt mit einem mineralischen Spiel. Ein Wein für Kenner, Genießer und Entdecker.

273 2020 Gewürztraminer
Spätlese trocken 0,75 l
Herxheimer Honigsack
- im Barrique gereift -

Alkoholgehalt: 13,0 %
Restsüße: 4,6 g/l
Säuregehalt: 5,7 g/l
Trinktemperatur: 8-10 °C



EINE KELLERGE SCHICHTE

EIN GESCHENK DER NATUR - FÜR ALLE, DIE DAS BESONDERE LIEBEN

Da wir als Weingut in und mit der Natur arbeiten, gibt es immer wieder Momente, die uns ganz besonders in Erinnerung bleiben ...

Ein solcher Moment war im Winter 2019. Endlich sollte es wieder einen Eiswein geben. Die Bedingungen waren fast perfekt, die Muskateller-Trauben hatten sich gut am Stock gehalten, der Frost war da. Bei minus zehn Grad ging es mitten in der Nacht hinaus zur Ernte. Was an sich ein wunderbarer - wenn auch eiskalter - Moment war, wurde durch einen Blutmond unvergesslich. Magisch und in unbeschreiblicher Farbe beschien er unsere Lese in der Dunkelheit und wir alle hatten das Gefühl, dass dieser Wein etwas ganz Besonderes werden würde. Die Spannung und Vorfreude, mit der wir unseren Eiswein erwarteten war wochenlang im Keller spürbar. Bis sich herausstellte, dass er einen Essigstich hatte. Eine herbe Enttäuschung. Aber Sebastian wäre nicht der gute Winzer, der er ist, wenn er nicht in jedem Naturgeschenk das Potenzial sehen würde, das es in sich trägt. Und so wurde dieser Wein zum Essig. Entstanden ist ein fantastischer

Gourmet-Essig und ein Gourmet-Balsamico. Beide tragen die Duftigkeit und Würze von Muskateller in sich. In Erinnerung an den besonderen Lesemoment haben wir sie „Eislese“ genannt. Bedingt durch ihre Entstehung sind sie ein einmaliges Geschenk der Natur und naturgemäß limitiert. Jetzt sind sie endlich ausgereift, um von Ihnen entdeckt und genossen zu werden. Ein wunderbares Geschenk für alle Feinschmecker, die das Besondere lieben. Erhältlich vor Ort und online.

EISLESE Weißweinessig
0,5 l



EISLESE Balsamico
im Präsentkarton
0,25 l



„WIR FINDEN BEIDE ESSIGE, WOW, RICHTIG, RICHTIG GUT! DIE MACHEN BEIDE SEHR VIEL SPASS ...“

Martina & Holger Stehr

Sterne-Restaurant Admiral, Weisenheim am Berg



Freue dich, das Christkind kommt bald

Get ready for Christmas, denn Vorfreude ist die schönste Freude.



1 GLÜHFIEBER ALKOHOLFREI & MINI

Glühwein ist ein Lebensgefühl. In kalten, dunklen Tagen schenkt er uns wohlige Wärme und ist mit seinen Gewürzen exotische Verheißung. Dabei muss es nicht immer Alkohol sein. Versucht doch mal den WINTER SPICE GLÖGG von Monin, er ist einfach zubereitet und schmeckt soooo lecker! 15 ml MONIN Sirup „Winter Spice“, 80 ml von unserem roten Winzertraubensaft, 80 ml Wasser erhitzen. 10 Rosinen und 1 Zimtstange in ein Glas geben und mit der heißen Mischung aufgießen. Sofort genießen. Herzallerliebste sind auch unsere Minis (0,25 l), die wir dieses Jahr in einer limitierten Edition mit Glühwein oder Glühpunsch gefüllt und sechs unterschiedlichen festlichen Etiketten anbieten. Unbedingt in unserem Webshop ansehen.

2 DEN BRATEN VERSÜSSEN

Am schnellsten wird aus einem Sonntagsbraten ein wahrer Weihnachtsfesttagsbraten, wenn man zum Ablöschen unseren STAMMHAUS-Glühwein statt Rotwein verwendet. Unser Tipp: einfach mal an einem der Adventssonntage am eigenen Bratenrezept ausprobieren. Übrigens, den Gewürzsud für unsere Glühweine bereitet unser Seniorchef Willibald höchstpersönlich zu, da kommen nur die besten Gewürze hinein.

3 DEN KELLER VORBEREITEN

Beim Wein ist es doch eigentlich völlig egal, ob das Glas halb voll oder halb leer ist - wichtig ist, dass der Nachschub im Keller liegt. Mit dieser klugen Weisheit im Kopf laden wir Sie ein, sich schon jetzt die Weine für Ihren individuellen „Festtagskeller“ zusammenzustellen. Wichtig ist der Begleiter für das Festmenü, Prickelndes zum Anstoßen genauso wie Solisten für Kamingespräche oder auch die ein oder andere Flasche als schnelles Gastgeschenk. Selbstverständlich beraten wir Sie auch gerne bei der individuellen Kellerzusammenstellung und der korrespondierenden Weinauswahl zum geplanten Festtagsmenü.

4 GESCHENKE ZUM WEIN-EINKAUF

Wie jedes Jahr, lassen wir uns die Freude nicht neh-

men, alle Wein- käuferinnen und Weinkäufer in der Vorweihnachtszeit zu beschenken. Einfach in der Zeit vom 26.11. bis 24.12. (ja, unsere Weinshops sind auch am 24.12. noch bis 13 Uhr geöffnet) vorbeikommen. So macht der W(e)inkauf doppelt Spaß!**

5 RABATTE SICHERN

In dieser Ausgabe finden Sie unsere Weihnachts-coupons - erfreuen Sie sich an einmaligen Rabatten, tollen Geschenken und weiteren Überraschungen.

Die Freude ist auf unserer Seite ... für den Weinkauf vor Ort (Wein, Sekt, Secco) gibt es - **solange der Vorrat reicht -

1 Mini-Glühwein & 1 HW-Glühweinbecher 2021
ab 50 € bis 150 € Einkaufswert

1 Festtags-Glühwein & 2 HW-Glühweinbecher 2021
ab 151 € bis 250 € Einkaufswert

1 Festtags-Glühwein & 2 HW-Glühweinbecher 2021 & 1 Sekt Pinot Meunier
ab 251 € Einkaufswert

geschenkt!

ALLES EINE TYPFRAGE

SO UNTERSCHIEDLICH DIE WEINE,
SO UNTERSCHIEDLICH IHRE GENIESSER

DER ETIKETTKÄUFER

Nach dem Motto „das Auge trinkt mit“ schleicht er durch die Gänge, immer auf der Suche nach dem ansprechendsten Etikett. Tierchen, bunte Blumen oder knackige Namen – er entscheidet nach dem, was ihm optisch gefällt. Sieht das Etikett gut aus, ist der Wein natürlich mindestens genauso gut. Und wenn nicht, trinkt man ihn sich eben schön.

Für diesen Weintrinker ist das Etikett des „Kellerkind“s besonders spannend – und der Wein ebenso überzeugend.

DER SHOWMAN

Er ist der selbstbewusste Typ und agiert nach dem Motto „völlige Sicherheit bei vollständiger Ahnungslosigkeit vortäuschen“. Er braucht keine fachliche Beratung, denn er kennt sich aus. Vor versammeltem Freundeskreis schmeißt er mit einem Repertoire auswendig gelernter Fachwörter um sich und lässt keinen Zweifel an seinem Know-how. Besonders wichtig: das sorgfältig geübte Öffnen der Flasche, beim Sekt auch gerne mal mit dem Säbel. Klar, dass der Insta-Boomerang für die adäquate virale Aufmerksamkeit sorgt.

Am besten schenken Sie ihm eine Weinprobe, damit seine Kenntnisse ein solides Fundament erhalten. Oder einen schönen Sekt, damit er säbelnd Applaus ernten kann.

DER AHNUNGSLOSE

„Der beste Wein ist der, der schmeckt.“ So würde dieser Kandidat wohl die Frage nach dem besten Wein beantworten. Winzer, Boden, Rebsorte sind für ihn unwichtige Infos, mit denen er sich auch gar nicht beschäftigen möchte. Er genießt den Wein so, wie er kommt – ob er nun zu kalt oder zu warm ist, das ist egal. Dann darf es auch mal eine eiskalte Rotweinschorle sein, Hauptsache, es schmeckt.

Langweilen Sie diesen Typen nicht mit extravaganteren Weinen mit Finessen wie Ertragsreduzierung und Handlese; ihn erfreuen Sie mit unserem Secco Verde oder dem Augenblick – die schmecken nämlich immer.

DER SAMMLER

Er besitzt einen eigenen Weinkeller. Sorgfältig nebeneinander liegen hier Raritäten und komplette Vertikalen. Rothschild, Petrus, Molitor – ständig unterwegs in Clubs, Foren und auf Treffen anderer Weinbegeisterter hat er es geschafft, kostbare Schätze zu ergattern. Sorgfältigst katalogisiert werden sie regelmäßig entstaubt, kein Etikett darf Schaden nehmen. Die Highlights thronen auf einem Logenplatz – getrunken werden diese Schätze selbstverständlich nicht. Oder nur zu ganz, ganz besonderen Anlässen.

Klar sind wir nicht Rothschild – aber die eine oder andere prämierte Kostbarkeit gibt es bei uns sehr wohl – z. B. die Muskateller Beerenauslese. Ein Jahrhundertwein, den es so nie wieder geben wird.

DER GENIESSER

Das Thema Wein ist seine große Leidenschaft. Mit Neugier und Interesse verbringt er seine Freizeit am liebsten in ausgesuchten Weingeschäften, tauscht sich begeistert mit den Verkäufern aus, ertastet die Etiketten und Flaschenformen, und brennt darauf, alle Details zu erfahren. Klar, dass er für jeden Wein das passende Glas in seinem Schrank hat und unzählige Fachbücher neben seinem Lesesessel den perfekten Raum für den Genuss der neuesten Errungenschaften bieten.

Dem Genießer schenken Sie am besten den Vadder Riesling – Ertragsreduzierung, Handlese, Hommage an den Senior: Die Details zu diesem besonderen Wein erfreut des Genießers Herz.



ICH SEHE ROT

GRANAT, ZIEGEL, SCHARLACH - ROTWEIN HAT VIELE FACETTEN

Da ist sie wieder, die schöne Rotweinzzeit. Höchste Zeit, sich mal intensiver mit dieser besonderen Spezie auseinanderzusetzen. Denn es ist wie im echten Leben: Nicht selten lassen wir uns von äußerlichen Schönheitsidealen blenden und um den Finger wickeln. Doch was ist dran, am „blasser Rotwein ist dünn“ und „brauner ist alt“?

Um diese Frage kurz zu beantworten: fast nichts. Denn die Farbe im Rotwein ergibt sich aus vielen verschiedenen Faktoren, vor allem aus der Anzahl der Farbpigmente in der Beerenhaut, der Ausbaumethode und dem Alter des Weines.

In der Beerenhaut verantwortlich sind die Anthocyane (von griech. anthos = Blüte, Blume, kyáneos = dunkelblau). Es handelt sich dabei um wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, die in vielen Pflanzen den Blüten und Früchten die rote, violette, oder blaue Färbung geben. Ist ein Rotwein eher blass, so ist das ein Hinweis auf eine eher dünnchalige Rebsorte, in welcher der Anteil der Farbstoffe geringer ist als bei dickschaligeren Sorten. Hieraus erhält man auch einen Hinweis auf die Herkunft des Weines: Denn dünnchaligere Sorten fühlen sich primär in kälteren Regionen daheim, während Beeren mit eher dickeren Schalen meist aus Regionen mit warmem Klima stammen. Und es gibt noch einen weiteren Faktor, der die Intensität der Farbe sichtbar beeinflusst: Je länger der Saft der Trauben mit den Beerenhäuten vergoren wird („auf der Maische liegt“), umso mehr Farbstoffe und

Tannine kann der Saft aus den Beerenhäuten lösen. Das erklärt, warum tiefrote Weine häufig einen höheren Tanningehalt aufweisen als hellere und damit kräftiger wirken. Das muss nicht immer gut sein, so manch alte Ausbaumethode führt zwar zu einer intensiven Farbe, der Wein wirkt dabei aber ruppig und rau. Ein Gegenbeispiel hierfür ist indes der Spätburgunder (= Pinot Noir); er ist von Natur aus eher hell, und kann dennoch mit intensiver Kraft und ausgeprägten Aromen begeistern. Übrigens: Am besten beurteilen lässt sich die Farbe des Weines am Rand des Glases.

Während Weißweine mit zunehmendem Alter dunkler werden, werden Rotweine im Laufe der Zeit heller und weisen eine größere Farbdifferenz zwischen Kern und äußerer Kante im Glas auf, dem sogenannten Wasserrand. Er wird mit zunehmendem Alter breiter. Wenn Sie also das nächste Mal mit einem Chianti-Fan über unseren Spätburgunder diskutieren, können Sie mit diesem Backgroundwissen getrost regional erstklassig weitergenießen. Und übrigens: Machen Sie doch mal eine Blindverkostung von unserem Syrah mit einem Shiraz: Sie werden erleben, dass deutsche Rotweine sich mittlerweile auf Augenhöhe mit internationalen bewegen.



Violett
Die meisten Rotweine kurz nach der Vergärung.



Rubinrot
Blauburgunder, Spätburgunder, Portugieser



Ziegelrot
Reifer Burgunder, alter Bordeaux



Granatrot
Cabernet Sauvignon, reifer Merlot



Kirschrot
Chianti, Barbera, Zinfandel



Purpurröt
Reifer Cabernet, Amarone Syrah



Sebastian bei einer internen Weinprobe mit Schulung

RED, RED WINE

DIE NEUEN JAHRGÄNGE UNSERER ROTEN AUS SPITZENLAGEN

Mit dem Bau unseres Barriquefasskellers haben wir den Grundstein gelegt, aus den Trauben das allerbeste herauszukitzeln. Denn die sorgfältige und kreative Arbeit im Weinberg - beginnend bei der Wahl von Rebsorte, Lage, Mikroklima und Boden über qualitätsgebende Maßnahmen wie Ertragsreduktion und Pflanzenschutz bis zur schonenden Lese - sorgt für erstklassiges Lesegut. Für den Ausbau sind die Bedingungen im Entstehungsprozess hinsichtlich Temperatur, Qualität der Fässer und Luftfeuchtigkeit, aber auch Sauberkeit und eingesetzte Geräte von eminenter Bedeutung. Mit unserem neuen Keller haben wir die Chance, die Rotweine bei besten Bedingungen reifen zu lassen. Kein Wunder, dass viele von diesen Rotweinen bereits bei diversen Wettbewerben überzeugen konnten. Vor allem die Weine der Premium-Edition Sebastian entstehen hier. *Ab Dezember werden auch endlich wieder einige erhältlich sein, auf die sich das Warten gelohnt hat:*

Sehnsüchtig erwartet:

der Merlot

wird mit seinem samtig-weichen Charakter, einer intensiven Farbe und Noten von Brombeeren und Pflaumen zu überzeugen wissen. Vor allem Genießer, die eine zurückhaltende Säure schätzen, werden an ihm und seinem vollmundigen Charakter ihre wahre Freude haben. Kleines Detail für alle Fans besonderer Lagen: Er stammt von der weltberühmten Lage **Freinsheimer Schwarzes Kreuz** und ist damit ein absolutes Highlight unserer Weinvielfalt. Klar, dass solch ein Ausnahmewein limitiert ist.

Nr. 387 | ab Dez. 2021 |

Lagerpotenzial ca. 10 Jahre



Der Prinz küßt:

Cabernet Franc



Der Cabernet Franc gilt als kleiner Bruder des Königs der Rotweine, dem Cabernet Sauvignon. Ihm gelang es nie, aus dem Schatten seines weltweit erfolgreichen Bruders hervorzutreten, obwohl seine Ansprüche ans Terroir nicht so hoch sind, die Tanninstruktur weniger ausgeprägt und er somit jünger trinkbar ist. Oft wird er als Verschnittspartner eingesetzt und gehört zu einer von sechs zugelassenen Rebsorten für Bordeauxweine. Er wird - gewachsen in der **Spitzenlage Herxheimer Kirchenstück** - gehaltvoll und mit dichter Struktur daherkommen; würzigpeffrige Noten und Nuancen schwarzer Johannisbeeren und Paprika begeistern seinen Entdecker. Der letzte seiner Art war ruckzuck ausgetrunken - wenn Sie Lust auf etwas Seltenes haben, sollten Sie sich einen Karton davon sichern.

Nr. 394 | ab Dez. 2021 | Lagerpotenzial ca. 15 Jahre

Neue Jahrgänge *von Karl Holz & Cabernet Sauvignon*

Zwar sind die aktuellen Jahrgänge noch erhältlich, das stört die neuen aber in keiner Weise. Der Karl Holz ist unsere Hommage an den Gründer unserer Weinfamilie, von dem der Namensbestandteil „Holz“ stammt. Klar, dass Sie hier etwas ganz Besonderes erwarten dürfen; in diesem Jahr ein Cuvée aus Merlot, Syrah und Spätburgunder, die jeweils einzeln im Barriquefass bzw Tonneau reifen und ihre individuellen Charaktere ausbilden durften. *Nr. 382 19 | ab Dez. 2021*

Der Cabernet Sauvignon ist die weltweit wohl am meisten verbreitete Rebsorte und wächst bei uns in der Lage **Ungsteiner Herrenberg**. Obwohl er gerne mal ein wenig ruppig wirkt, ist er ungemein rund und kräftig mit Noten von Pflaume und Zigarre. Die Tannine sind präsent, aber nicht aufdringlich. *Nr. 396 19 | ab Dez. 2021*

SAVE THE DATE

WIR SEH'N UNS IM BARRIQUEFASSELLER!



In den vergangenen zwei Jahren waren wir gezwungen auf Abstand zu gehen oder teilweise ganz im Stillstand zu verharren. Aber das Leben geht weiter. Lange haben wir gezögert und überlegt, wann der richtige Zeitpunkt ist, wieder etwas Größeres zu wagen. Jetzt sind wir so weit. Wir haben den Platz, also lasst ihn uns nutzen! Ladies and Gentlemen, der Keller ist geöffnet – vorbehaltlich der dann geltenden gesetzlichen Vorgaben im Hinblick auf die Corona-Bekämpfungsverordnung! Alle Infos wie Preise und Uhrzeiten erhaltet ihr über unsere Website www.holz-weisbrodt.de.

SILVESTERPARTY 31.12.2021

JAZZWEINABFÜLLUNG 2022 (VVK AB 01.12.2021) 05.02.2022

PHIL (VVK AB 01.12.2021) 18.03.2022

PHIL (VVK AB 01.12.2021) 19.03.2022

LIONS CLUB „PFÄLZER FRÜHSCHOPPEN“ 20.03.2022



DAS ENDE IST DER ANFANG ...

HAPPY
NEW
YEAR
2022



Ihr lieben Menschen,

denen wir im Laufe dieses zu Ende gehenden Jahres begegnen durften. Sei es nur kurz auf der Durchreise oder immer wieder als Stammgast. Ob im Weinverkauf oder im STAMMHAUS, in der SECCO-HÜTTE oder im ARTRIUM. Ob als Kunde oder Gast, Lieferant oder Techniker, Geschäftspartner oder Urlauber. Ob im tiefen Gespräch oder flüchtig, vor Ort oder am Telefon oder auch nur per E-Mail. Ob als Einzelne, als Gruppe oder Familie ... Wir sind froh, dass es Euch gibt.

Unsere Begegnungen haben unser Leben in diesem Jahr reicher gemacht. Das Jahr 2021 geht zu Ende und, ganz egal wie es war, bedeutet das auch einen neuen Anfang. Wir wünschen Euch dafür viel Wärme, Licht und Geborgenheit. Glück und Erfolg sowieso. Bleibt positiv und bleibt so, wie Ihr seid. Und wir wünschen uns, dass wir Euch gesund und heiter wiedersehen.

Happy New Year 2022 – von allen bei Holz-Weisbrodt

DAS GOLD LIEGT IM KELLER - AKTUELLE PRÄMIERUNGEN



CABERNET FRANC ROSÉ TROCKEN 2020 ARTRIUM 89
PUNKTE MEININGERS INTERNATIONALER ROSÉPREIS 2021
| 91 PUNKTE ROSÉ-CUP GOURMETWELTEN 2021 | GOLD
SAVOIR VIVRE-DEGUSTATION 2021 | SANKT LAURENT
ROSÉ TROCKEN 2020 TROCKEN STAMMHAUS 87 PUNKTE
MEININGERS INTERNATIONALER ROSÉPREIS 2021 | 92
PUNKTE ROSÉ-CUP GOURMETWELTEN 2021 | 4 STERNE VI-
NUM WORLD OF ROSE | MANZONI BIANCO TROCKEN 2020
ARTRIUM DLG YOUNG WINES GERMANY 2021 | GOLDENE
KAMMERPREISMÜNZE | SYRAH TROCKEN 2018 SEBAS-
TIAN GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE | SILBER MUNDUS
VINI SOMMER TASTING 2021 | PINOT NOIR BLANC DE
NOIR TROCKEN 2020 ARTRIUM GOLD SAVOIR VIVRE-DE-
GUSTATION 2021 | CHARDONNAY TROCKEN 2020 ARTRI-
UM 88+ FALSTAFF - CHARDONNAY TROPHY DEUTSCHLAND
2021 | GOLD SELECTION - INTERNATIONAL: WEINE AL-
LER ART | RIESLING „VADDER“ TROCKEN GOLD MUNDUS
VINI SOMMER TASTING 2021 | 90 PUNKTE BEST OF RIES-
LING 2021 | JAZZWEIN - IM BARRIQUE GEREIFT. EDITION
LOCKDOWN GOLD SELECTION - INTERNATIONAL: WEINE
ALLER ART | UND VIELE ANDERE MEHR ...

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 53/93610

Ab 100 € Einkaufswert 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: Christine Kleemann, Indra Weisbrodt
Fotos: Claudia Säger | Dirk Säger | Archiv HOLZ-WEIS-
BRODT | Shutterstock | Adobe Stock