

HOLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZU HAUSE IST!

Lesezeit

AUSGABE DEZEMBER 2018



Ein schönes Fest
UND EIN
GENUSSVOLLES 2019

Der
Seelen-
schmeichler

Dezember 2018
In dieser Ausgabe

Weinhoroskop 2019
Harmonische
Verbindungen S. 14

Die leisen Verschönerer
Eine Hommage an
Doris und Karl S. 5

Schöner schenken
HWB-Ideen
zum Fest S. 6

Editorial



WAS FÜR EIN JAHR!

Der Sommer schien nicht enden zu wollen – Sonnenschein und Urlaubsgefühle, wohin das sonnenbeirrte Auge schaute. Mancher bereute die Urlaubsreise in den Süden, war es doch hier oft schöner als woanders. Aber ehrlich gesagt finden wir es zu Hause eh immer am schönsten. Was uns nicht davon abhält, auch mal über den Tellerrand zu schauen.

Jetzt, wo es draußen wieder kälter ist, wünschen wir Ihnen von Herzen, dass Sie „zu Hause“ sind. Und damit meinen wir nicht nur den Ort, sondern vor allem das Gefühl. Wir jedenfalls denken dieser Tage bei einem leckeren Gläschen unseres Lieblingsweines versonnen an das Jahr zurück und erwarten voll Vorfreude das neue. In diesem Sinne: zum Wohl – auf das zu Hause Sein.

Wir wünschen Ihnen, dass Sie ein fried- und genussvolles Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Liebsten feiern und in ein erfolgreiches Jahr 2019 starten können.

Herzlichst, Ihre Weinfamilie Holz-Weisbrodt

Christine Weisbrodt

S. Weisbrodt M. Weisbrodt



EIN FESTMAHL.

Pinot Meunier-Sorbet

500 ml Pinot Meunier (oder anderer Lieblings-HW-Sekt)
120 g Zucker • 3 Eiweiß • 1 Limette

Eiweiß und Zucker mit einem Mixer oder von Hand steif schlagen. Wenn man die Schüssel umdreht und alles am Schüsselboden haften bleibt, ist die Masse fertig. Limette auspressen und den Saft zur Eiweiß-Zucker-Masse geben. Sekt nach und nach daruntermischen. Alles in eine Eismaschine geben oder ins Eisfach stellen und gelegentlich umrühren.



Würstchen-Raketen

Zutaten für 12 Stück

- 200 g Mehl • 1/2 TL Backpulver • 1/2 TL Jodsalz
- 100 g Magerquark • 60 g Milch (ca. 5 EL) • 80 g Margarine
- 12 Würstchen • 150 g Käse (als dicke Scheibe/Stück)
- 12 Holz- oder Schaschlikspieße • Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Holzspieße wässern.
2. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Quark, Milch und Margarine in kleinen Flöckchen dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Klebt der Teig, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Teig in 12 Portionen teilen. Jede Teigportion zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen.
4. Würstchen einzeln aufspießen, der Spieß muss oben ein Stückchen für den Stern herauschauen. Teigrollen um die Würstchen wickeln, leicht platt drücken. Würstchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. leicht goldbraun backen.
5. Inzwischen Käse in dickere (aufspießbare) Scheiben schneiden. In Sterne schneiden oder mit einem passenden Plätzchenausstecher stanzen. Auf die Spitzen der Würstchen-Spieße setzen.



Geschmorte Rehkeule in einer Rotweinsauce

- 1 Rehkeule mit Knochen (ca. 2,1 kg) • 1 TL Wacholderbeeren • 2 TL Pimentkörner
- Buttermilch • Lorbeerblätter • Salz • Pfeffer • 1 Stange Lauch • 1/2 Kopf Sellerie • 1 Karotte
- Tomatenmark • Schmalz • 0,75 l Spätburgunder aus der ARTRIUM-Familie • Honig

Eine Woche vor dem Anlass die Rehkeule in Buttermilch mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Pimentkörnern einlegen. Wenn es so weit ist, die Rehkeule trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig: die Buttermilch-Marinade aufheben. Die Rehkeule scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Eine Stange Lauch, einen halben Kopf Sellerie, eine Karotte in Tomatenmark und Schmalz anschmoren und dann mit dem Spätburgunder etwas ablöschen. Den Braten darauflegen und bei 140 Grad für 3 Stunden in den Backofen und schmoren lassen. Zwischendurch mit einer Mischung aus unserem Spätburgunder und Honig übergießen. Ab und zu den Braten wenden. Die Soße mit einer Mehlschwitze abbinden, hier auch die Buttermilch-Marinade hinzufügen. Dazu passt perfekt ein mit Zimt verfeinerter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.



Die leisen Verschönerer



Der Rasen leuchtet in sattem Grün, leuchtende Rosen ranken sich um altes Mobiliar, es duftet nach Freude und Lust am Leben. So kennt man den Garten des Artriums. Und dem ein oder anderen fällt auch die liebevolle Blumendeko auf den Tischen auf. Nie im Vordergrund, dennoch stimmungsvoll, vor allem aber eines: immer echt. Darauf legt unser Pärchen für das Schöne rund um das Artrium besonders viel Wert. Doris und Karl Petermann sind die zwei, die sich um die floralen Akzente bei Holz-Weisbrodt kümmern. Jeden Donnerstag geht es in aller Herrgottsfrühe auf den Markt, um frische Blumen einzukaufen. Während Doris in ihrer kleinen Werkstatt ihrer Kreativität freien Lauf lässt und immer wieder neue zauberhafte Gestecke zaubert, ist Karl damit beschäftigt, die Pflanzen im Garten zu pflegen. Wenn dann die großen Events anstehen, dann verwandeln die beiden unser eher nüchternes Lager in eine eigene kleine Welt mit vielen liebevollen Details. Dabei haben die beiden ursprünglich etwas ganz anderes gemacht. So war Doris als Kundendienstmanagerin in einem Baumaschinenhandel beschäftigt und Karl als Vertriebsingenieur im Bereich der Heizungs- und Klimatechnik. Ihren Sinn für das Filigrane und Schöne lebten sie aber schon immer aus und im Artrium bereits seit seiner Entstehung vor mehr als 10 Jahren.

Schön, dass wir euch haben, Doris und Karl.





Exklusiv im Stammhaus erhältlich!

Schatzkiste klein
19,90 €



Schatzkiste Holz
35,90 €



Sternensack klein
19,90 €



Sternensack groß
22,90 €



Spiegelplatte groß
27,90 €



Filzsack grau/braun
26,60 €



Großer Korb
89,90 €



Spiegelplatte klein
28,90 €



Schöner schenken!

Präsentkörbe

Ihre Fan-Artikel!

Das echte HW-Gefühl kann man auch verschenken – entdecken Sie

- Original i-Clip 28,90 €
- HW-Cabrio-Cap 19,90 €
- HW-Zippo 39,90 €
- Hochwertiges Ideenbuch 14,90 €

HÖLZ-WEISBRGDT
- WO HIR GESCHMACK ZU HAUSE IST!



Feiertagspaket

Secco Verde 0,75 | Leopold Riesling
Vadder Riesling | Grauburgunder
St Laurent rot | Augenblick 0,75

Abholpreis statt 54,40 €

45,00 €

Versandpreis statt 61,50 €

50,00 €

#293

Der St. Laurent ist ein wahrer Seelenschmeichler! Das Aroma ist geprägt von kräftigen Fruchtnoten in Richtung Wildkirschen und Waldbeeren. Im Glas zeigt er seine klare, tiefrote Farbe. Am Gaumen werden die würzigen Fruchtnoten ergänzt durch reife Tannine, die fein eingebunden sind. Passt super zu festlichen Menüs mit dunklem Fleisch!

#275

Der Vadder Riesling ist eine Hommage an den Senior des Hauses. Eine satte Spätlese mit Anklängen von Toffee und gereifter Birne bei elegant eingebundener Mineralität. Übrigens auch ein prima Geschenk für all jene, die schon alles haben.

#234

Unser Secco Verde ist der Star unter unseren Seccos: spritzig und fruchtig, fein und elegant. Für die Feiertage hat er sich besonders herausgeputzt und kommt in der schicken, satinierten 0,75-Liter-Flasche daher.

#276

Der Leopold Riesling gehört zu dem Besten, was unser Kellerteam zu bieten hat. Ein kräftiger, vollmundiger Riesling, der nach der Handlese spontan vergoren und im Barriquefass ausgebaut wurde. Vanille, reife, gelbe Früchte und eine unglaubliche Harmonie begeistern mit langem Nachhall.



#90

Unser Augenblick verzaubert einen jeden. Als Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Merlot zeigt er einen beeindruckenden Facettenreichtum, der ungeheure Fruchtnoten nach Wildkirschen und Beerenfrüchten mit sich bringt. Die Lagerung im großen Holzfass gibt ihm eine Weichheit, die Lust auf mehr macht.

#281

Der Grauburgunder ist ein feiner Weißer mit toller, saftiger Frucht. Nach der Lese haben wir ein Drittel davon im Tonneau vergoren; das ist bei uns ein Holzfass mit 500 Litern. Hier lagerte der Grauburgunder neun Monate auf der Hefe, was ihm Cremigkeit und Volumen verleiht. Ein toller Essensbegleiter zu Wild oder Rind.

PRICKELNDE NEUIGKEITEN

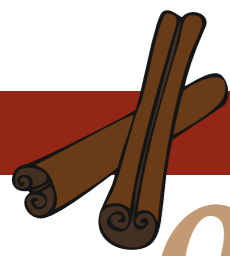
Pünktlich zu den wundervollen bevorstehenden Feiertagen wächst unsere Sektfamilie um zwei echte Prachtstücke der Kellerkunst.

Neben Weißburgunder, Riesling, Gewürztraminer und Pinot Meunier haben wir in Kürze einen Pinot Blanc de Noir und ein Cuvée Pinot im Sekt-Sortiment. Das Cuvée Pinot besteht aus Schwarzriesling, Spätburgunder und Chardonnay und erinnert damit sehr an die großen Vorbilder aus Frankreich. Näheres erfahren Sie schon bald im Weinverkauf im STAMMHAUS und im ARTRIUM.

Weingut für zu Hause

Im Rahmen des Wiesbadener Innovationskongresses entwickeln wir derzeit ein Projekt, das Ihnen unser Weingut in Ihr Wohnzimmer bringt. Ausgewählte Weine werden mit einem digitalen Sticker versehen, der Ihnen Weinbeschreibungen in Form von Videos präsentiert. Das ersetzt natürlich nicht das einzigartige HW-Gefühl hier in der Pfalz, aber ermöglicht Ihnen eine kleine Weinprobe in Ihren eigenen vier Wänden. Sobald es so weit ist, erfahren Sie mehr darüber.





Glühwein ...

Der Seelenschmeichler

Wein veredelt jeden Moment zu jeder Zeit – ob es ein festlicher Anlass ist, ein heißer Tag, der eine prickelnde Abkühlung verdient, oder der Einzug des Winters. Für eben jenen gibt es unseren hauseigenen Glühwein. Anders als bei so manchem Tropfen auf dem Weihnachtsmarkt steckt auch hier echte Winzer- und Handarbeit drin.

Den Grundwein wählen wir sorgfältigst aus: So braucht er die perfekte Aromatik nach Waldbeeren, Kirschen und einer feinen Würzigkeit in Richtung Vanille. Im Glas soll er granatrot leuchten. Haben wir uns für einen Grundwein entschieden, kochen wir in der STAMMHAUS-Küche einen eigenen Sud aus verschiedenen Gewürzen wie Nelken, Zimt und der ein oder anderen Geheimzutat. Dieser Sud wird über Stunden geköchelt, bis die Aromen in der Nase kribbeln. Nach seinem Abkühlen wird er dem Rotwein hinzugefügt, bis er die Aromatik entfaltet, die charakteristisch für den HW-Glühwein ist. Und dann geht er zu Ihnen nach Hause und veredelt so manchen Winterabend – oder Sie genießen ihn in der SECCO-HÜTTE, im ARTRIUM oder im STAMMHAUS.

PS: Wenn Sie ihn zu Hause zubereiten, bitte nur erhitzen, nicht kochen – denn das zerstört die liebevoll hinzugefügten Aromen.



SERIE: WEINNAMEN UND DEREN HERKUNFT – #2 MERLOT

Wein trinken wie Gott in Frankreich

Intensive Farbe – grandioser Geschmack

Pralle, dunkle Trauben, schwarzblau wie das Gefieder der Amsel: Vielleicht verdankt der Merlot deshalb seinen Namen diesen Vögeln (französisch: la merle). Oder es liegt daran, dass Amseln die frühreifen Früchte lieben.

Aromen

- Getrocknete Pflaume
- Schokolade
- Samtig



Eleganter Evergreen

Nicht von schlechten Eltern: Der Merlot ist eine Kreuzung der Rebsorten „Magdeleine Noire des Charentes“ und „Cabernet Franc“ – und vereint das Beste aus jedem Erbgut. Bereits im 14. Jahrhundert wurde der Merlot in Bordeaux erstmals schriftlich erwähnt, damals noch unter dem Namen „Crabatut noir“. Erst im 18. Jahrhundert setzte sich die Bezeichnung „Merlot“ durch. Heute gehört Merlot mit rund 270.000 Hektar Anbaufläche zu den am meisten angebaute Rebsorten der Welt. Kein Wunder: Die Weine sind echte Gaumenschmeichler, körperreich, oft samtig und durch ihre dezente Säure und den geringen Tanningehalt auch als junge Weine schon sehr köstlich.

Anbaugebiete

Je nach Anbaugebiet bringt Merlot ganz unterschiedliche Geschmacksnoten und Fülle hervor. So sind italienische Merlots meist leichter als Weine aus Frankreich, Australien oder Kalifornien. Merlots aus diesen Gebieten weisen neben ihren eleganten Fruchtaromen häufig auch Anklänge von Lakritz und Nelken auf. Wenn die Weine in Holzfässern reifen, kommen außerdem noch Anklänge von Schokolade hinzu. Die Pfalz ist das größte Merlot-Anbaugebiet Deutschlands. Mehr als 1800 Sonnenstunden und das fast mediterrane Klima sorgen für ein samtiges Aroma.

KELLERKINDER GESUCHT!

Dass die Ausbildung guten Winzernachwuchses eine Herzensangelegenheit von Sebastian ist, wissen die meisten.

Spätestens die Einführung unseres Azubi-Weines „Kellerkind“ zeigt die Bedeutung, die wir diesem wichtigen Thema beimessen – und das Vertrauen in den Ehrgeiz unseres Nachwuchses, ihr Können zu präsentieren und etwas Bleibendes zu schaffen. Gleichzeitig spüren auch wir den Trend zu immer mehr Akademikern und immer weniger Handwerkern. So suchen wir für das Ausbildungsjahr 2019/2020 junge Menschen, die Lust haben, den Beruf des Winzers von der Pike auf zu lernen! Beste Voraussetzungen bringen die angehenden Auszubildenden mit, wenn sie Lust auf die Natur haben, ein Grundinteresse an Mathe und Chemie, wenn sie anpacken können und sich nicht scheuen, sich – im wahren Sinne des Wortes – auch die Hände schmutzig zu machen. Wissbegierde und Neugierde sind dabei ebenso wichtig wie der Spaß am Arbeiten im Team. Der Beruf des Winzers ist nicht so romantisch, wie man denkt – aber er bietet unendlich viel Gestaltungsspielraum und ein breites Spektrum an Möglichkeiten, gerade in unserem großen Familienunternehmen. Viele unserer einstigen Auszubildenden arbeiten noch immer bei der Weinfamilie – und das macht uns besonders stolz.



Also – Bewerbungen senden Sie bitte an bewerbung@holz-weisbrodt.de



Wenn einer eine Reise tut ... Dann und wann verlassen wir uns schönes WeisenHEIM, um mal über den Tellerrand zu blicken. Hier ein paar Impressionen. Vielleicht sehen wir uns in 2019 auch mal dort?

Neue Weinbar in Kaiserslautern

Im Frühjahr dieses Jahres öffnete in Kaiserslautern eine neue Weinbar ihre Pforten erstmalig. Die Geschäftspartner Michael Blauth und Christopher Molter haben sich damit einen lang gehegten Traum verwirklicht. Seit Jahren arbeiten sie zusammen im Event- und Securitybereich und stemmten in dem Zusammenhang auch mit HW, respektive Christian Weisbrodt, so manche Groß-

veranstaltung. Diese Erfahrung und geballte Kompetenz bringen die beiden nun in die Weinbar „Cuvée“ ein. Wir sind dabei das Hausweingut und versorgen die Bar mit einer Auswahl unserer Weine. So prangt denn auch das HW-Logo an der Fassade der Bar in der Innenstadt – als Zeichen für eine gute Partnerschaft.



Winzerfest Sylt 2018

Kennen Sie das? Sie treffen einen Menschen und wissen ganz genau, dass Sie ihn kennen. Sie haben schon tolle Gespräche mit ihm geführt und eine spannende Zeit miteinander erlebt.

So geht es uns immer wieder. Manchmal wissen wir sogar noch ganz genau, welchen Wein er am liebsten trinkt. War dieser liebe Mensch, der uns mit unseren Vornamen anspricht, früher mal Stammgast und ist weggezogen? Oder kommt er einmal im Jahr immer zur WeinWanderung hierher? Oder woher kennen wir ihn?

Und dann gibt es diesen einen Schlüsselmoment, und zack: da ist es. Er war Gast auf dem Sylter Weinfest. Immer mehr unserer Gäste von der Insel finden den Weg in unsere schöne Pfalz und sind immer ganz angetan von der schönen Natur und dem Facettenreichtum unserer Region. Schön, dass ihr den Weg zu uns findet! Und das

Beste: Immer mehr unserer Pfälzer Stammgäste machen es umgekehrt und reisen uns nach, um ihren Lieblingswein mal ausnahmsweise nicht am Rebenmeer, sondern am echten zu erleben. Und natürlich uns. Denn während wir im Pfälzer Alltag den Großteil unserer Zeit im Büro bzw. Keller verbringen, sind wir hier zu 100 % für euch da.

So freuen wir uns schon jetzt auf das nächste Jahr und darauf, unsere Pfalz-Sylt-Freundschaft weiter zu pflegen. Winzerfest Sylt: 09. bis 14. Juli 2019

Am schnellsten kommt man übrigens mit dem Flugzeug auf die Insel: Die RNA fliegt mittwochs und samstags von und nach Mannheim. Das Beste daran: Sie müssen nicht auf Ihren Lieblingswein verzichten, denn wir sind exklusiv an Bord der RNA zu genießen.



HW beim 2. MANNHEIMER Wein Festival SCHLOSS MANNHEIM

In der grandiosen Kulisse des ehrwürdigen Mannheimer Schlosses fand im Juni das 2. MANNHEIMER WEINFESTIVAL statt, eine Weinparty der Extraklasse in einer der schönsten Locations Deutschlands. Neben einer Vielzahl anderer Winzer waren auch wir dabei und genossen dieses einmalige Event. Viele junge, weininteressierte Menschen waren zu Gast und überrannten uns förmlich. So sprangen Simone und Christian Weisbrodt dann spontan im Ausschank mit ein. Ein tolles Event, bei dem wir im nächsten Jahr bestimmt wieder dabei sind.

HEIM ON TOUR!

HW bei der Tour der Hoffnung

Die Tour der Hoffnung wurde 1983 von Prof. Dr. Fritz Lampert in Gießen ins Leben gerufen. Sie ist die größte privat organisierte Benefiz-Radtour in Deutschland, bei der bislang über 36 Millionen Euro gesammelt wurden. Die Spendengelder fließen – ohne Abzüge – zu 100 Prozent in die Bereiche Forschung, pflegerische und psychosoziale Betreuung, neue Behandlungskonzepte und pflegerische Unterstützung für an Krebs und Leukämie erkrankte Kinder. In diesem Jahr traten 190 Rad-

lerinnen und Radler die 300 Kilometer lange Tour quer durch Hessen an. Beim Etappenziel im Schlosspark Birkenau war die Weinfamilie dann auch vertreten. Hier versorgten wir Gäste und Teilnehmer mit einer Auswahl unserer Weine. Wir freuen uns, damit einen Beitrag für dieses unterstützenswerte Projekt geleistet zu haben und wünschen den Verantwortlichen von ganzem Herzen weiterhin viel Erfolg und positive Resonanz.

Mehr dazu: www.tour-der-hoffnung.de



Waves & Grapes

Das ist eine ganz besondere Verbindung – und zwar nicht nur wortwörtlich, sondern auch zwischen Persönlichkeiten aus der Pfalz und von Sylt. Sebastian Weisbrodt „fand“ 2011 auf Sylt nicht nur seine heutige Ehefrau Indra, sondern sieben Jahre später Nils Lackner, einen Sylter Sommelier. Gemeinsam wurde die Idee geboren, aus Pfälzer und Sylter Wein einen Cuvée zu kreieren, der perfekt zu Sylt mit seinen Facetten passt und

der „nach einem Sommer auf Sylt“ schmeckt. Das Ergebnis: WAVES & GRAPES. Also Wellen (Waves) der Nordsee kombiniert mit Pfälzer und Sylter Trauben (Grapes). Ein „Freundschaftscuvée“, wie er „inniger“ nicht sein könnte.



Kreatives Rebgut

HÖLZ-
WEISBRÖDT
...WO DIR GESCHMACK ZU HAUSE IST!



Jasmin Centner

Werkraum für Blumengestaltung



Weinreben sind für uns die tollsten Pflanzen der Welt, sorgen sie doch dafür, dass wir jedes Jahr aufs neue Weine aus ihren Früchten kreieren dürfen. Doch auch das, was vermeintlich „übrig“ bleibt, bietet Spielraum für Kreativität – die Weinreben an sich. Zusammen mit Jasmin Centner, die ihr Floristenhandwerk auch im Fernsehen präsentiert, bieten wir 2019 Seminare rund um das Thema an.

Beim Seminar „Weinrebenkugeln zu zweit gestalten“ kreieren Sie in einem Tagesseminar einen langlebigen Blickfang für den Außenbereich – den Sie mit Ihrem Partner zusammen gestalten. Die handgefertigte lackierte Eisenkonstruktion im Innern des Werkstücks sorgt für eine Halt-

barkeit von bis zu zehn Jahren. (Mit einem Durchmesser von 1.10 m passt die fertige Weinrebenkugel in keinen normalen Pkw. Wir kümmern uns gerne um den Transport; Kosten nach Vereinbarung.)

Beim Seminar „Weinrebenkörbe gestalten & bepflanzen“ kreieren Sie Ihren individuellen Weinrebenkorb (Durchmesser ca. 70 cm), den wir vor Ort mit frischen Zwiebelblumen bepflanzen. So entsteht eine schlichte, aber effektvolle edle Deko für Ihr Zuhause.

Die Seminare finden im Neubau am ARTRIUM statt, Anmeldung ausschließlich über Jasmin Centner:

Werkraum für Blumengestaltung

Telefon 06353. 505 82 81

info@jasmincentner.de

www.jasmincentner.de



MUSIK

IST DIE WURZEL ALLER ÜBRIGEN KÜNSTE

(NACH HEINRICH VON KLEIST)

MUSIK IST EINE LEIDENSCHAFT, EINE KUNST, MAGIE UND VERMAG MOMENTE IN GEFÜHLE ZU VERWANDELN. DIE NÄHE ZU UNSERER GROßEN LEIDENSCHAFT, DEM WEIN, LIEGT AUF DER HAND. NICHT OHNE GRUND ERKLINGEN IM HERBST IM GESAMTEN KELLER DIE LIEBLINGSLIEDER UNSERER KELLERMEISTER UND SORGEN FÜR EINE KREATIVE STIMMUNG.

Klar, dass wir auch bei der Entwicklung unseres neuen Barriquekellers an die Musik gedacht haben. So kam es dann auch, dass wir am 3. November ein Musik-Event der ganz besonderen Art konzipiert haben. Gute Musik, gutes Essen und guter Wein standen im Mittelpunkt beim ersten „SWR-Pop-Dinner“. Das Serviceteam aus dem ARTRIUM verwöhnte die Gäste am Tisch mit einem Dinner aus dem Hause der Edenkobener Gaumenfreunde und einer Auswahl passender HW-Weine. Die Protagonisten Werner Köhler – der Stimme aus dem Radio – und Uwe Grau zogen die Gäste ihrerseits in ihren Bann mit einer Mischung aus Live-Musik und spannenden Geschichten hinter den Liedern. Mal lachend, mal weinend war das Publikum gefesselt und bedankte sich mit Standing Ovationen für diese gelungene Premiere. Eine Neuaufnahme ist bereits in Planung.



Weinhoroskop



Widder

Wein-empfehlung:
Cabernet Franc

Stark, impulsiv, sturköpfig: Widder sind immer auf der Suche nach Action und Herausforderungen. 2019 eröffnet Widdern viele Chancen und jede Menge Energie. Besinnen Sie sich stets auf Ihre Stärken und konzentrieren Sie sich auf Ihr Ziel – dann werden Sie es auch erreichen. Ihr idealer Wein ist genauso temperamentvoll und unvergesslich wie Sie: brillanter Chardonnay, würziger Cabernet Franc oder unser herausstechender Spätburgunder.



Stier

Wein-empfehlung:
Cuvée Karl Holz

Stiere sind treue Gefährten, zuverlässig und großzügig. Aber vor allem genießen sie die schönen Dinge des Lebens – wie guten Wein. Deshalb passen zu ihnen kräftige und vollmundige Weine mit besonderer Finesse und Qualität. Egal ob trocken und schwer oder süß und üppig – unser Spätburgunder Blanc de Noir, unser Cabernet Sauvignon oder St. Laurent begeistern das sture, aber sinnliche Sternzeichen. 2019 verspricht ein Jahr voller spannender Herausforderungen und Veränderungen zu werden. Es lohnt sich, ausgetretene Pfade zu verlassen und neue Wege zu beschreiten – auch beim Wein.



Waage

Wein-empfehlung:
Grauburgunder

Die Waage ist immer auf der Suche nach Balance – kann sich dabei aber nicht so recht entscheiden: Merlot oder Spätburgunder? Riesling oder Sauvignon Blanc? Das aufgeschlossene Sternzeichen probiert sich einfach durch. Ihre Freundlichkeit, ihre Eleganz und ihr Charme machen die Waage dabei überall beliebt. 2019 fällt Waagen der Erfolg nicht in den Schoß, aber Beharrlichkeit zahlt sich aus. Auch hektische Momente bringen Waagen nicht aus der Ruhe, sie sorgen trotzdem für gute Stimmung. Sie ergänzen in jeder Situation das, was fehlt, und sind deshalb ein wichtiger Bestandteil ihres großen Freundeskreises. Ihre perfekte Wein-Begleitung für 2019 ist daher genauso ausdrucksstark und verführerisch wie die Waage selbst: Der Grauburgunder.



Skorpion

Wein-empfehlung:
Cuvée Pinot

Freundlich, treu, großzügig, direkt und sensibel: Kaum ein Sternzeichen verfügt über so viele verschiedene Eigenschaften wie der Skorpion. Auch 2019 setzt sich der Skorpion mit seiner ganzen Energie für Angelegenheiten ein, die ihm am Herzen liegen – beruflich ebenso wie privat. Diese Eigenschaften machen den Skorpion nicht nur bei seinen Freunden sehr beliebt, so meistert er auch 2019 erfolgreich Herausforderungen, die das neue Jahr mitbringt. Auch bei seinem Wein geht der leidenschaftliche Skorpion keine Kompromisse ein. Angesichts so vieler Eigenschaften kommen für dieses Sternzeichen vor allem reiche Weine infrage: Mit ausgeprägter aromatischer Komplexität, tiefgründig und charaktervoll wünscht er seine Tropfen. Unser Sekt „Cuvée Pinot“ und der Vadder-Riesling werden sein Herz im Sturm erobern.



Zwilling

Wein-empfehlung:
Goldmuskateller

Zwillinge genießen Weine, die ihr lebendiges, vielseitiges Wesen widerspiegelt. Wer könnte das besser als unsere facettenreichen Riesling-Weine? Mal tänzerisch leicht, mal charaktvoll und kräftig. Seine ausgeprägte Säure bringt stets Heiterkeit mit – ideal für den lebenslustigen Zwilling. Auch 2019 folgen Zwillinge keinem Trend, sondern setzen welche – das sichert ihnen beruflichen Erfolg und großartige Weine, wie unseren außergewöhnlichen Goldmuskateller.



Krebs

Wein-empfehlung:
Augenblick

Schüchtern, sicherheitsliebend und warmherzig: Unter dem harten Panzer des Krebses steckt ein Herz aus Gold. Krebse benötigen wie gute Weine Zeit. Aber wenn sie sich öffnen, kommt ihr wunderbarer Charakter zum Vorschein. 2019 kommt für Krebse eine Zeit, Verantwortung zu übernehmen und den harten Panzer abzulegen. Die Veränderungen werden ihr Leben bereichern. Der hilfsbereite und sensible Krebs liebt harmonische Weine mit zarten Fruchtnoten, die er am liebsten mit Familie und Freunden genießt.



Schütze

Wein-empfehlung:
Chardonnay

Der fröhliche, freiheitsliebende und sportliche Schütze scheut die Langeweile und ist immer bereit, etwas Neues auszuprobieren. Diese Eigenschaften finden sich auch in den Weinen wieder, die das Sternzeichen begeistern: Unkompliziert, ausgeglichen und fruchtig – mit unserem Weißburgunder und Secco Verde liegen Schützen 2019 goldrichtig. Auch ein Gläschen zu viel unseres Chardonnays hindert ihn nicht daran, früh am nächsten Morgen zu einer Radtour aufzubrechen. Optimismus, Reiseieber und Mut gehören dabei zu seinen ständigen Begleitern. 2019 steht für den Schützen ganz im Zeichen der Liebe. Auch sonst verspricht das neue Jahr ein voller Erfolg zu werden, wenn es dem Schützen gelingt, neue Sichtweisen zuzulassen und sich von alten Denkmustern zu lösen.



Steinbock

Wein-empfehlung:
Riesling

Jeder Schritt des Steinbocks ist wohlüberlegt. Steinböcke sind effizient, vernünftig, ehrlich und zuverlässig. Veränderungen stehen sie eher skeptisch gegenüber. Doch 2019 gelingt es ihnen, Altes loszulassen, Neues anzugehen und Chancen zu ergreifen. Der pflichtbewusste, bodenständige Steinbock setzt auch beim Wein auf Qualität – und lässt ihm Zeit, in Ruhe zu reifen. Für seine Geduld wird der sorgfältige Steinbock mit dem Genuss perfekt ausbalancierter, komplexer Weine belohnt. Mit unserem Riesling aus der ARTRIUM-Familie und dem Spätburgunder aus der SEBASTIAN-Edition ist der Steinbock 2019 auf der Siegerseite.



Löwe

Wein-empfehlung:
Leopold

Stolze Löwen brechen 2019 mit alten Traditionen und schaffen neue Tendenzen. Sie sind auf der Suche nach Bewunderung und folgen dem Bedürfnis, sich in Szene zu setzen. Unzählbar und entschlossen mögen Löwen alles, was großartig und herausragend ist – wie unseren Leopold.

Auch das luxuriöse Prickeln unseres Sekts besitzt eine magnetische Anziehungskraft auf sie. Besonders in der zweiten Jahreshälfte gibt es viele Gelegenheiten für Löwen, anzustoßen – am besten mit unserem einzigartigen neuen Cuvée Pinot.



Jungfrau

Wein-empfehlung:
Freepearl

Wenn Jungfrauen etwas anfangen, dann machen sie es ganz und richtig. Sensibel, stark und perfektionistisch ist die Jungfrau auch 2019 auf Erfolgskurs. Exaktes Denken, vernünftiges Planen und Fleiß bringen sie voran. Großzügige sanfte Weine mit wundervollen Aromen begeistern dieses Sternzeichen. Unser Spätburgunder Blanc de Noir passt perfekt zu Jungfrauen: Er ist frisch und hat eine komplexe Struktur mit schmackhaften Noten roter Früchte. Aber auch zu einem guten Secco sagt die Jungfrau nicht Nein. Seine dezente Aromatik entspricht ihrer zurückhaltenden Art. Außerdem bietet ihr der prickelnde, alkoholfreie Genuss Sicherheit, denn er lässt sie ihre Disziplin nicht vergessen und ist immer richtig.



Wassermann

Wein-empfehlung:
Kellerkind

Unabhängig, originell, selbstlos: Wassermänner sind Individualisten und begeistern sich für alles Innovative und Neue. Weine mit innovativem Charakter, aus atemberaubender oder neuer Umgebung, werden für ihn von größtem Genuss sein: Junge und frische wie unser Kellerkind, intensiv und lebendige wie unser Merlot Blanc de Noir oder außergewöhnliche Weine wie unser Goldmuskateller aus Versuchs-anbau lassen sein Herz höherschlagen. Perfekte Weine für ein aufregendes Jahr. Denn Wassermänner erwarten beruflich 2019 neue Aufgaben und spannende Projekte. Und auch die Liebe kommt nicht zu kurz. Ein Grund zum Anstoßen!



Fische

Wein-empfehlung:
St. Laurent

Ein chancenreiches Jahr erwartet die einfühlsamen, verträumten Fische. Beruflich bietet 2019 viele Gelegenheiten, die große Erfolge ermöglichen. Im Kreise seiner Familie und den engsten Freunden fühlt sich der Fisch sicher und geborgen. Doch zieht er sich auch hin und wieder zurück, um mit neuer Energie zurückzukehren. Die sanften Fische schmelzen bei weichen, samtigen Weinen dahin: Unser St. Laurent oder Merlot kommt seinem Harmoniebedürfnis geschmacklich entgegen.



Die Weinfamilie erleben

26.01. JAZZWEIN-ABFÜLLUNG MIT DEN SWINGIN' FIREBALLS IM NEUBAU

Der Jazzwein – ein voluminöses Rotweincuvée, das beschwingt. Jedes Jahr präsentieren wir es Ihnen mit unserer Live-Abfüllung, begleitet von einer Jazzband. Für 2019 haben wir wieder unsere „Helden des Swing“ gewinnen können: Die Swingin' Fireballs werden wieder alles geben.

Karten unter artrium@holz-weisbrodt.de.
Preis p. P.: 20 Euro

28.01. BIS 15.02.

BETRIEBSFERIEN STAMMHAUS

09.02. PHIL UNPLUGGED IM BARRIQUEFASKELLER

Sie sind die wohl beste Coverband von Phil Collins und Genesis. Mit ihrer Unplugged-Tour schlagen sie eher die sanften Klänge an. Erleben Sie puren, unverfälschten Musikgenuss im einmaligen Ambiente unseres Barriquefasskellers.

Karten unter artrium@holz-weisbrodt.de.
Preis p. P.: 25 Euro

25. UND 26.02. SECCO-HÜTTE SONDERRUHETAGE

30. & 31.03. JAHRGANGS-DEGUSTATION IM BARRIQUEFASKELLER

Der Jahrgang 2018 ist ein ganz besonderer – selten wurden wir so von der Sonne verwöhnt und vom Regen missachtet. Wie gut er Ihnen gefällt, das können Sie im Rahmen unserer großen Jahrgangs-Degustation erleben. Karten an der Tageskasse.

Preis p. P.: 5 Euro

04. & 05.05. WEISENHEIMER WEINWANDERUNG

Hier können Sie Ihre guten Vorsätze in die Tat umsetzen: mehr Bewegung, Wandern Sie durch die Weinberge rund um Weisenheim und erleben Sie neben Ihren HW-Liebingsweinen auch die Köstlichkeiten unserer Kollegen aus dem Dorf. **Eintritt frei**

11.05. MARKT DER SCHÖNEN DINGE IM ARTRIUM-HOF

Auf der Suche nach einem Geschenk zum Muttertag oder zu anstehenden Hochzeiten werden Sie hier fündig. Unser Markt der schönen Dinge präsentiert sich mit allerlei Handgemachtem aus Mode, Lifestyle und Genuss. **Eintritt frei**

30.05. VATERTAG MIT LIVE-MUSIK IM FESTZELT VORM STAMMHAUS UND IM ARTRIUM-HOF

Heute feiern alle werdenden und Schonväter sich und ihre Familien. Und natürlich sind auch die Frauen dabei, denn wie sollte es ohne sie gehen? Erlebt eine großartige Party mit Live-Band! **Eintritt frei**

30.05. BIS 02.06. PARTNERSCHAFTS-, WEIN- UND HEIMATFEST

Das Dorf feiert – und wir feiern mit. Der traditionelle Festumzug lockt mit kreativen Gefährten, so manchem Schluck Wein und „Kamelle“ für die Kleinen. Anschließend erwarten euch die Teams aus SECCO-HÜTTE, STAMMHAUS und ARTRIUM mit einem passenden Programm. **Eintritt frei**

09. BIS 14.07. WINZERFEST SYLT

27.07. SYLTNIGHT: PARTY MIT DJ KAI IM ARTRIUM-HOF

2018 erstmalig veranstaltet, holen wir euch auch in 2019 eine Brise Sylt in die Pfalz. DJ Kai versorgt euch mit den aktuellen Club-sounds der Insel. **Eintritt frei**

15. BIS 20.08. WEISENHEIMER DORFKERWE MIT WINZERTAFEL

Nehmen Sie Platz an der langen Winzertafel quer durchs Dorf. Alle Höfe, Weingüter und Gastronomen haben sich herausgeputzt und zeigen, was sie können.

24.08. WHITE NIGHT IM WEINGUT

Wir feiern den Weißwein! Genießt unsere frischen Wilden und feiert ganz in Weiß bei Musik vom hauseigenen Kult-DJ Moped

Kartenreservierung unter artrium@holz-weisbrodt.de.

Preis p. P.: 20 Euro

Essen in der Secco Hütte

MONTAGS

Hausgemachte Burger

DIENSTAGS

Hausgemachte Dampfnudeln

FREITAGS

Hausgemachte Kartoffelpuffer

ÖFFNUNGSZEITEN

VINOTHEK im STAMMHAUS

Montag: 09–12 Uhr und 13–16 Uhr

Dienstag bis Freitag: 09–12 Uhr und 13–18 Uhr

Samstag bis Sonntag: 10–18 Uhr

und nach Vereinbarung

STAMMHAUS RESTAURANT

Montag & Dienstag: RUHETAG

Mittwoch bis Freitag: 11.30–14 Uhr

und ab 17 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag: ab 11.30 Uhr

Außenbereich: bis 22 Uhr

SECCO-HÜTTE

Montag & Dienstag: ab 11.30 Uhr

Mittwoch & Donnerstag: RUHETAG

Freitag: ab 11.30 Uhr

Samstag: ab 14 Uhr

Sonn- und Feiertag: ab 11.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen sind in der

Secco-Hütte keine Reservierungen möglich

Außenbereich: bis 22 Uhr

ARTRIUM inklusive Weinverkauf

Montag: 14–24 Uhr

Dienstag: RUHETAG

Mittwoch bis Freitag: 14–24 Uhr

Samstag: ab 11 Uhr

Sonn- und Feiertag: 11–20 Uhr (Winter)

Außenbereich: bis 20 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber: HOLZ-WEISBRODT

Leistadter Straße 25, 67273 Weisenheim am Berg

Telefon: 06353/93610, Fax: 06353/936161

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

Redaktion:

HOLZ-WEISBRODT, Indra Weisbrodt

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT