

# HÖLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZU HAUSE IST!

# Lesezeit

AUSGABE MAI 2018

## Gold Gold Gold! JETZT VERKOSTEN!

Wir sind  
ausgezeichnet.

Große Barrique-  
Keller-  
WIR FEIERN! *Eröffnung!*



Mai 2018  
In dieser Ausgabe

Unser  
Barriquekeller  
wird eröffnet! S. 6

Gruß aus  
der Ferne  
Philipp aus Tasmanien S. 7

Gold  
Gold Gold!  
Ausgezeichnet S. 4



# Maaahlzeit

Jeder Mensch braucht Rituale. Ganz besonders dann, wenn sich um einen herum alles immer schneller ändert und Beständigkeit zu einem wertvollen Schatz wird.

So sind wir auch ein bisschen stolz darauf, ein solches Ritual über Jahrzehnte hinweg ins Heute gerettet zu haben: Jeden Mittag um 12 Uhr treffen wir uns im Stammhaus mit der Mannschaft aus dem Keller, Weinverkauf und Büro zum gemeinsamen Mittagessen. Eine Stunde lang macht der Betrieb Pause und wir holen als Team gemeinsam Luft, um dann ab 13 Uhr wieder durchzustarten. Und das, liebe Leser, können wir Ihnen nur wärmstens empfehlen.



## Editorial



Herrlich, wie uns die Sonnenstrahlen zu neuem Leben erwecken!

Alles fühlt sich irgendwie leichter an, die Lebensfreude ist in jeder Pore zu spüren und wir wollen jetzt nur noch eins: raus, raus, raus und Sonne tanken.

So geht es auch den Reben mit ihren Trieben – achten Sie bei Ihrem nächsten Spaziergang im Wingert mal darauf, wie sie beginnen zu sprießen und die warmen Strahlen aufzusaugen. Hier entstehen die neuen Köstlichkeiten und unsere Winzer haben alle Hände voll zu tun, den Reben jetzt das zu geben, was sie brauchen, um tolle Trauben zu entwickeln. Tolle Trauben, die dann zu unseren vielen verschiedenen Weinen ausgebaut werden.



Und eben diese haben ab sofort ein neues Zuhause, denn wir haben endlich unseren neuen Barriquefasskeller fertiggestellt. Im Rahmen des Heimatfestes ist er für Sie geöffnet – kommen Sie doch vorbei und schlendern Sie durch unser neues Schmuckstück!

Passend dazu haben wir auch unserer HW-Zeitung einen neuen Anstrich verliehen – wir hoffen, er gefällt Ihnen ebenso wie uns.

**Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns zu sehen, und senden herzliche Grüße!  
Ihre Weinfamilie Holz-Weisbrodt**

*C. Weisbrodt S. Weisbrodt A. Weisbrodt*

# Gold!Gold!Gold!

Wenn unsere Kellermannschaft einen Wein mit besonderem Stolz präsentiert, stellen wir ihn bei ausgewählten Weinwettbewerben an.

Einer dieser Wettbewerbe ist die MUNDUS VINI-Verkostung vom renommierten Meininger Verlag. Vor fünfzehn Jahren gegründet, zählt der Wettbewerb seit Beginn zu den bedeutendsten Weinwettbewerben der Welt. Eine internationale Jury aus Oenologen, Winemakern, Weinfachhändlern, Sommeliers und Fachjournalisten verkostet zweimal im Jahr die Weine, Schaumweine und Likörweine in verdeckten Probenrunden. Die Weine werden dabei – kategorisiert nach Herkunft, Art und Qualität – in Anlehnung an das internationale 100-Punkte-Schema der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) bewertet. Die vollen 100 Punkte hat bisher noch kein Wein oder Sekt erhalten.

In der Sommerkostung 2017 konnte unser Kellerkind überzeugen und erhielt die Silbermedaille. Das Cuvee aus Riesling und Weißburgunder wurde wie jedes Kellerkind von den Auszubildenden unseres Weingutes kreiert und in limitierter Auflage in den Verkauf gebracht. Noch sind ein paar Exemplare da ... In der Frühjahrsverkostung 2018 gewann dann unser geheimer Star Gold: Der Chardonnay aus der ARTRIUM-Familie überzeugte mit seiner Harmonie und der astreinen Sortentypizität. Deshalb gibt es „unseren Goldjungen“ auch in der Magnum-Flasche.



## Verschlussarten



### EINE FRAGE DER PHILOSOPHIE

Jahrhunderte war der Naturkorken erste Wahl bei den Weinverschlüssen – nicht nur aus Tradition. Heute setzen Winzer immer häufiger auf Schraubverschlüsse. Wobei deutlich zwischen Rot- und Weißweinen differenziert wird.

Wer kennt die Situation nicht? Eine gesellige Runde, ein schöner Wein und der Kork „vermuffelt“ alles. Grund hierfür ist der Korkschecker, ein Fehlton, der dem Wein einen muffigen Geschmack gibt. Um genau diesen zu vermeiden, wurden groß angelegte Versuchsreihen mit Schraubverschlüssen gestartet. Heute kommen selbst Spitzenweine zum Beispiel aus Australien mit diesen Verschlüssen auf

den Markt. In Ländern wie Frankreich, Spanien oder auch Portugal nicht denkbar. Es gibt eben große weinkulturelle Unterschiede. Und wie verschließen die deutschen Winzer ihre Weine? Hier ergibt sich ein stark differenziertes Bild. Die Produktränge reicht vom Schraubverschluss über den Naturkork bis hin zum Kunststoffkork. Wichtig ist auch der Inhalt: Während rund 98 % der Weißweine trinkreif auf den Markt kommen, praktisch keinen Sauerstoff mehr benötigen und somit mit einem sauerstoffundurchlässigen Schraubverschluss ausgestattet werden können, benötigen Rotweine auch bei der Flaschenreifung etwas Sauerstoff, um komplexere Tannine bilden zu können.

Und wenn beides ginge? Dann zählt auch die Wertigkeit – und diese Challenge kann nur einer gewinnen: der Naturkork. Auch wenn in dem preissensiblen Weinmarkt vieles für den Schraubverschluss spricht.



## SPARGELQUICHE

DAS FEINE SOMMERESSEN.

Aus Mehl, Butter, 1 Prise Salz und 1 Ei machen wir mit einem Knethaken einen **GLATTEN TEIG**, den wir zu einer Kugel formen. Sie wird flachgedrückt in Klarsichtfolie 1 Stunde kalt gestellt. Den **SPARGEL** schälen wir währenddessen und halbieren die Stangen. Den weißen Spargel mit Zucker und Salz in kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 4 Minuten garen, den grünen Spargel zugeben und weitere 2 Minuten garen. Alles in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Danach tupfen wir die Stangen mit einem Küchentuch sehr gut trocken. Der Teig wird aus dem Kühlschrank geholt und fein ausgerollt. Damit legen wir eine **TARTE-FORM (26 CM Ø)** mit herausnehmbarem Boden aus und ziehen ihn am Rand hoch. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nochmals 30 Minuten kalt stellen. Nun legen wir den Teigboden mit Backpapier aus und geben Hülsen-



früchte zum Blindbacken darauf. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15 Minuten vorbacken. Währenddessen 1 Ei trennen, Eigelb kalt stellen und das Eiweiß verquirlen. Wir nehmen die Form aus dem Ofen und entfernen Backpapier und Hülsenfrüchte. Der Boden wird sofort mit Eiweiß fein eingepinselt und weitere 10 Minuten gebacken. **NUN KOMMEN WIR ZUR FÜLLUNG.** Hierfür verquirlen wir den Schmand mit dem Eigelb, den restlichen Eiern, 1/2 TL Salz, 1/2 TL gemahlenem Pfeffer und Parmesan. Den Boden bedecken wir mit dem Spargel und übergießen

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g Mehl
- 125 g Butter (zimmerwarm)
- Salz
- 6 Eier (KL. M)
- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- Zucker
- Mehl (zum Bearbeiten)
- 250 g Schmand
- Pfeffer
- 100 g Parmesan (fein gerieben)

das Ganze mit der Parmesan-Ei-Masse. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene in 35-45 Minuten auf der untersten Schiene **GOLDBRAUN BACKEN**. Quiche aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Nun noch den Tisch decken und dazu **EISKALTEN RIVANER** aus der Stammhaus-Linie servieren und **FERTIG IST DAS FEINE SOMMERESSEN.**



## Sommerpaket

- 232 Secco Blanc de Noir trocken | 5,00 €
- 235 Cuvee Rouge halbtrocken | 5,00 €
- 219 Gewürztraminer Sekt brut | 11,30 €
- 282 Spätburgunder Blanc de Noir trocken | 7,20 €
- 283 Weißburgunder trocken | 7,90 €
- 290 Sauvignon Blanc trocken | 9,00 €

Abholpreis statt 45,40 €  
**39,00 €**



# Herr der Flaschen

## Jeh habe Spaß!

Unser „neuer“ Maximilian wurde 1990 in Mainz geboren und lebt heute in einem kleinen Dörfchen bei Alzey. In 2013 absolvierte er seine Ausbildung zum Weinküfermeister und blieb bis Ende 2016 in seinem Lehrbetrieb Trautwein.

Nach einem kurzen Versuch, in einem Bürojob die Erfüllung zu finden, besann er sich dann zurück auf das, was ihm von Herzen Freude bereitet: die Arbeit im Keller und mit Wein. Auf unsere Frage, welche Arbeit er im Keller nicht gerne macht, antwortete Maximilian nach kurzem Überlegen: „Eigentlich keine; außer Putzen vielleicht.“

## Maximilian Grosch



Wir haben ihn auch gefragt, was ihn zu diesem Berufswunsch geführt hat. In breitem „Rhoihessisch“ antwortete er: „Ich komm aas Rhoihessen, alle meine Nachbarn sin Winzee. Als kleiner Bub bin ich immer mit raus in den Wingert oder den Keller – und da hab ich den Spaß entdeckt.“ Nun ist er bei der Weinfamilie

angekommen und verantwortet derzeit den großen Bereich unserer Füllung. Und warum passt er so gut zu uns? „Ich habe Spaß und kann es net haben, wenn man keinen Spaß bei der Arbeit hat.“ In diesem Sinne: Wir freuen uns auf viel Spaß mit dir in den kommenden Jahren, Maximilian.



10. bis 14. Mai

# KellerEröffnung!

Vom 10. bis 14. Mai feiern wir in Weisenheim wieder unser Heimatfest „Spas uff de Gass“ mit einem ganz besonderen Highlight: Unsere Fässer haben eine neue Heimat bekommen. Nach mehr als 2 Jahren Bauzeit eröffnen wir an diesem Wochenende unseren neuen Barrique-Keller im ARTRIUM. Er ist Kernstück des gesamten Anbaus, der noch ein neues Tanklager und zweierlei Flaschenlager beherbergt. Für die Gestaltung des Kellers haben wir die Mannheimer Innenarchitektin Yasmin von Schaabner gewinnen können, die sich mit vielen beeindruckenden Projekten, unter anderem in Deidesheim und Kallstadt, einen Namen in der Rhein-Neckar-Region machte. Neben alten und neuen Barrique-Fässern haben wir mit Unterstützung der beiden

Küfermeister Alexander und Klaus-Michael Weisbrodt die über 30 Jahre alten großen Holzfässer aus dem Keller im STAMMHAUS abgebaut und im neuen Keller wieder aufgebaut. **Sie sind herzlich eingeladen, den Keller an diesem Wochenende zu entdecken. Geöffnet ist er für Sie am Samstag, 12. Mai von 14 bis 20 Uhr und Sonntag, 13. Mai von 12 bis 18 Uhr. Hier können Sie im Rahmen unserer Jahrgangs-Degustation auch unsere neuen Jahrgänge verkosten.** Weitere Programmpunkte für das Heimatfest finden Sie auf der letzten Seite dieser HW-Lesezeit.



# Andere Länder, andere Weine!



LIEBE LESER/INNEN,

mein Name ist Philipp Winkler und ich bin ehemaliger Winzer-Azubi von Holz-Weisbrodt und noch immer eng verbunden mit der Familie, vor allem mit Indra und Sebastian. Momentan befinde ich mich im schönen Tasmanien, dem zweitältesten Weinanbaugebiet Australiens, um mich in Sachen Weinbau und Weinwissen weiterzubilden. Nach der Ausbildung heißt es für jeden frischgebackenen Winzer, die Weichen in Richtung späteres Berufsziel zu stellen. Neben Studium und Techniker-/Meisterkursen war für mich die Entscheidung für einen Auslandsaufenthalt schnell getroffen, denn das Reisen mit dem Weinmachen zu verbinden, ist ein wahr gewordener Traum. Durch einen meiner Lehrer wurde ich mit einem Weingutbesitzer aus dem Hunter Valley bekannt gemacht, der mir einen Platz in seinem Team versprach. Der dortige Senior Winemaker vermittelte mir dann die Möglichkeit, bei einem seiner Freunde auf Tasmanien eine zweite Weinlese zu machen, und siehe da, hier bin ich. In einem der besten Wein- und Sektgüter der Insel, dem Weingut Josef Chromy, gegründet von einem tschechischen Flüchtling und bekannt für seine tollen Rieslinge und Sekte.

Die Unterschiede zu unserer Weinwelt sind vielfältig. Angefangen mit dem Zeitraum der Weinlese, welche hier in Tasmanien meistens Anfang Februar beginnt und sich bis in den Mai ziehen kann – in dieser Zeit erwachen die deutschen Reben aus ihrem Winterschlaf und genießen die wohlthuende Wärme und Sonne. Neue Rebsorten traten in mein Leben, damit verbunden neue Ausbaumethoden, welche eine komplette Umstellung mei-

nes bisherigen Weinmachens beinhalten. Rotweine zum Beispiel werden zu 95 % in offenen Metall- oder Holzbottichen vergoren und sind so permanent im direkten Austausch mit der Luft und der Atmosphäre. Bei uns geschieht dies fast ausschließlich in geschlossenen Tanksystemen, um genau diesen Luftkontakt zu vermeiden. Nach meinen Erfahrungen liegen Weine hier sehr selten für länger als 9 Monate im Holzfass. Grund dafür sind die Gerbstoffe, welche hier viel härter und einnehmender sind als alles, was ich jemals in Deutschland probieren durfte. Bei den Themen Barriques und Holzfässer schwimmt man klar auf der europäischen Welle und wer es sich leisten kann, bestellt und benutzt ausschließlich französische Eiche. Liebhaber der Idylle von alten, dunklen Kellern werden in Australien nur selten auf ihre Kosten kommen. Der Weinbau in Australien ist nicht älter als 200 Jahre und die Keller sind eher auf Effizienz getrimmt als auf Schönheit und Geschichtsträchtigkeit.

Aufgrund der enormen Besteuerung von Alkohol und Tabakwaren sind die Preise für Wein im Vergleich zu Deutschland sehr hoch. Selbst für eine günstige Flasche ist man selten unter 15 Dollar dabei, was diese ganze Industrie zu einer riesigen Einnahmequelle für den Staat macht, werden doch jedes Jahr fast 1 Milliarde Liter Wein produziert. Ansonsten ist diese Auslandserfahrung eine gute Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und Menschen aus der ganzen Welt kennenzulernen. Habe ich doch in den letzten zwei Monaten Kollegen aus 7 verschiedenen Ländern gehabt. Das gemeinsame Leben im Vintage-Haus, die Gespräche und der allgemeine Wissensaustausch lassen Freundschaften entstehen und man hat immer einen Ansprechpartner, der einem weiterhelfen kann. Denn die Weinwelt ist klein und jeder Winemaker hat eine spannende Geschichte zu erzählen.

*In diesem Sinne:  
Herzliche Grüße aus der Ferne  
und auf bald im beschaulichen  
Weisenheim!  
Euer Philipp Winkler*



# 90



## MINUTEN NACH

# SYLT

So schnell geht es übrigens mit der RNA.

Die kleine Airline fliegt mittwochs und samstags von Mannheim nach Sylt und zurück. Da könnte man uns doch glatt mal auf dem Weinfest besuchen ... **Das Schönste: Schon im Flugzeug gibt es die HW-Weine.**



**DAS ECHTE HW-GEFÜHL  
KANN MAN AUCH  
VERSCHENKEN –  
ENTDECKEN SIE**

### Ihre Fan-Artikel!

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



# Termine



## WEINWANDERUNG 5. UND 6. MAI

Bei uns an Stand 2 gib es Flammlachs, Helgas Spargelsalat und eine Auswahl unserer Weine am Secco-Wagen.

## HEIMATFEST 9. BIS 13. MAI UNSER PROGRAMM

10. Mai ab 15 Uhr die HOT WINE PUNCHERS open air am ARTRIUM  
Mario Amato live im Festzelt beim STAMMHAUS  
12. Mai ab 17 Uhr Hüttengaudi mit DJ Moped im Festzelt beim STAMMHAUS  
13. Mai ab 12 Uhr Jazz-Frühshoppen mit dem Crack Hoffmann Jazz Quartett open air am ARTRIUM

## MARKT DER SCHÖNEN DINGE

2. Juni von 11 bis 18 Uhr – ab 15 Uhr mit Live-Musik von Mat Coleman

## WINZERFEST SYLT

an der Promenade in Westerland vom 10. bis 15. Juli

## KERWE MIT WINZERTAFEL

vom 17. bis 21. August

## WHITE NIGHT

mit DJ Moped und den Gaumenfreunden am 25. August. Vorverkauf hat gestartet!

## SWR POP DINNER

am 3. November. Jetzt vorreservieren per E-Mail an [artrium@holz-weisbrodt.de](mailto:artrium@holz-weisbrodt.de)

## SPITZ UND STUMPF

am 24. November. Jetzt vorreservieren per E-Mail an [artrium@holz-weisbrodt.de](mailto:artrium@holz-weisbrodt.de)

## SILVESTER IM ARTRIUM

mit DJ Kai am 31. Dezember. Jetzt vorreservieren per E-Mail an [artrium@holz-weisbrodt.de](mailto:artrium@holz-weisbrodt.de)

## 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- & 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: 11–21 Uhr (April–Oktober)

Außenbereich: bis 22 Uhr

## IMPRESSUM

Herausgeber: HOLZ-WEISBRODT

Leistadter Straße 25, 67273 Weisenheim am Berg

Telefon: 06353/93610, Fax: 06353/936161

[info@holz-weisbrodt.de](mailto:info@holz-weisbrodt.de), [www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

Redaktion:

HOLZ-WEISBRODT, Indra Weisbrodt

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT

