

**HÖLZ-
WEISBRÖDT**

... WO IHR GESCHMACK ZU HAUSE IST!

Lesezeit

AUSGABE SEPTEMBER 2018

WIR HABEN GEFEIERT!

Der neue
*Barriquefass-
Keller*



September 2018
In dieser Ausgabe

Unsere Neue
Versüßt
jedes Dessert S. 2

Ausblick
Jahrgang 2018
Marc und das Wetter S. 4

Die Weinfamilie
erleben
Überblick auf S. 8

Unser Nachwuchs: ISABELLA

Welche Rebsorte in welchem Land oder welcher Region angebaut werden darf, darüber entscheiden nicht nur Klima und Terroir, sondern auch Behörden. Sie achten strikt darauf, welche Rebsorten wo in welchem Ausmaß angebaut werden.

Um die Sortenvielfalt zu gewähren und dank sich verändernder Terroir-Bedingungen, gibt es immer wieder sogenannte Versuchsanbauten. Das sind definierte Flächen, auf denen nicht-heimische oder neue Rebsorten angebaut werden dürfen. Bewähren sie sich, werden sie für die Vermarktung freigegeben. Aus einem solchen Versuchsanbau stammt unser neuer süßer Wein - der Goldmuskateller.

Der Goldmuskateller ist eine autochthone Rebsorte Italiens (Moscato Giallo), die beheimatet ist in Südtirol, vor allem in den Provinzen Bozen und Trento. Seit Februar 2017 ist sie vom Bundessortenamt offiziell zugelassen worden. Wir sind ganz stolz, aus der ersten Lese nun einen wundervollen, wertigen Sommerwein gewonnen zu haben. Es ist tatsächlich auch der erste süße Wein, der es in unsere Weinlinie ARTRIUM geschafft hat. Er verzückt mit einem harmonischen Süße-Säure-Spiel am Gaumen, in der Nase ist es, als stecke man sie in ein prachtvolles Bouquet aus duftenden Rosen jeglicher Couleur. Im Geschmack erwartet Sie ein wah-

rer Fruchtcocktail mit Zitrusnoten, Pfirsich, Himbeere und Rosen, abgerundet vom typischen Muskataroma. Wie jeder Wein der ARTRIUM-Linie hat auch unser Goldmuskateller ein eigenes Etikett bekommen. Die ausgewählten Bilder spiegeln immer Eigenarten des Weines wider.

Was es mit dem Mädchen auf sich hat? Unsere „Isabella“ ist ein junges,

modernes Mädchen - so jung wie die Rebsorte in Deutschland. Sie versprüht einen charmanten Liebreiz und duftet dank ihres Blütenkranzes nach blühenden Sommerblumen. Der warmgelbe Hintergrund zeigt die satte Farbe unseres Neuzuwachses. Dieser tolle Wein schmeckt nicht nur allen Zuckerschnuten, sondern ist auch ein prima Dessertbegleiter.

Limitierte Auflage!
Erhältlich in unserem Onlineshop oder im Weinverkauf im STAMMHAUS oder im ARTRIUM



Editorial



Sonnenverwöhnt und mit Liebe angebaut: Das gibt doch den besten Wein!

Reif und prall hängen unsere Trauben (noch) an den Reben: ein Meer gefüllt mit Sonne und Aromen. Für uns als Weinfamilie ist es die wichtigste Zeit des Jahres: die Weinlese. Wir erwarten einen großartigen Jahrgang - und das dürfen Sie auch. Denn die Sonne hat es in diesem Sommer besonders gut mit uns gemeint. Und mit unseren Trauben. Sonnenverwöhnte Trauben, die zu unseren vielen verschiedenen Weinen werden. So auch zu unserem neuesten Familienmitglied: unserem süßen Goldmuskateller. Mit ihm haben wir eine alte, ganz besondere Rebsorte rekultiviert. Aber probieren Sie ihn



doch einfach selbst und kommen Sie vorbei. Bei dieser Gelegenheit können Sie auch unseren neuen Barriquefass-Keller bewundern, den wir kürzlich feierlich eröffnet haben. Auf dieses Schmuckstück sind wir besonders stolz, denn er ist eine einzigartige Kombination aus Weinausbau und toller Eventlocation. Stimmungsvolle Bilder von der Einweihungsfeier mit vielen lieben Gästen finden Sie in dieser Ausgabe unserer Lesezeit.

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

C. Weisbrodt S. Weisbrodt A. Weisbrodt

Der Jahrgang 2018 – ein Rück- und Ausblick

Ein Morgen in Weisenheim am Berg. Es ist gerade einmal 6 Uhr, es dämert und bei vielen klingelt nun erst der Wecker. Marc hingegen hat schon den dritten Kaffee getrunken. Denn er ist Winzer der HW-Familie und in dieser Jahreszeit wird sein Biorhythmus eigentlich nur von einer bestimmt: der Weinlese.

Rückblickend kann Marc feststellen, dass es das Jahr gut gemeint hat mit unseren Trauben – viel Sonne und ausreichend Regen sorgten für eine schöne Energie, die sich in hohen Öchslewerten widerspiegelt. Die jungen Triebe wurden nicht durch Unwetter, Hagel oder Frost gefährdet. Auch der Gesundheitszustand der Reben lässt auf einen guten bis sehr guten Jahrgang 2018 hoffen.

Marc bewirtschaftet als erfahrener Winzer nicht nur viele Weinberge, sondern liest seine Trauben auch mithilfe modernster Technik. Diese Technik in Form von Vollerntern ist derart ausgereift, dass die wertvollen Trauben sehr schonend gelesen werden können. Möglich ist das mit der sog. Rütteltechnik. Qualitätseinbußen kann Marc kaum feststellen.

Bevor jedoch die Lese so richtig anläuft, muss Marc zusammen mit unserem Qualitätsmanager Rolf über einige Wochen hinweg sehr genau prüfen, wie weit das Lesegut ist. So gibt es früh reifende Sorten wie den Frühburgunder und spät reifende wie den Spätburgunder. Die Bestimmung des optimalen Lesezeitpunktes ergibt sich aus den unterschied-

lichsten Faktoren und erfolgt letztlich in enger Abstimmung zwischen dem Winzer im Weinberg, unserem Qualitätsmanager und dem Kellerteam. Denn wenn die Trauben erst einmal gelesen sind, muss es rasch gehen, um Qualitätseinbußen zu verhindern. Also müssen alle Vorbereitungen getroffen sein:

- Freie und gereinigte Weinpressen
- Entsprechende Tanks sind zur freien Verfügung

Ist dann mal ein Regentag angesagt, kann es hektisch werden - denn dann muss das reife Lesegut schneller rein und der Tag beginnt dann eben auch mal in der Nacht. Und während bei den meisten erst der Wecker klingelt, sitzt Marc schon wieder auf seinem modernen Untersatz und liest Trauben.



Was macht einen guten Wein aus?

Für die Weinfamilie Holz-Weisbrodt ist das Lesegut erst dann wirklich gut, wenn es kerngesund ist, also weder von Fäulnis noch Schädlingen geplagt wird. Der Rebstock soll nicht zu viele Früchte tragen, aber auch nicht zu wenige, wenn die Trauben die optimalen Öchslegrade erreicht haben. Was optimal ist, wird von der Qualitätsstufe bestimmt, die wir anstreben. Um es zu konkretisieren: Wir haben verschiedene Rieslinge im Sortiment. Die Öchslegrade der Trauben variieren von mittel bei den Kabinettweinen bis zu hoch in den Spätlesen.

Aber was am wichtigsten ist: Ein Wein ist dann gut, wenn er schmeckt. Das ist das alles entscheidende Qualitätsmerkmal.



FÜR DIE FEMININE NOTE IM WEINKELLER

Redaktion (R) Petra, Sie bezeichnen sich selbst als Bindeglied zwischen Keller und Verkauf. Wie dürfen wir uns das vorstellen?

Petra Fischer (PF) Da muss ich etwas ausholen. Ich bin bereits seit 2011 bei Holz-Weisbrodt, habe meine Ausbildung im Juli 2015 abschließen und in der Folge als rechte Hand von Indra Weisbrodt Events im Artrium planen und durchführen können. Dazu gehört auch die Organisation von Weinproben.

(R) Und deshalb die Nähe zur Weinherstellung?

(PF) Genau. Ich muss und will den Kunden schließlich „hautnah“ von unseren Weinen erzählen, von den Feinheiten und Besonderheiten, von den Noten und Nuancen und dass ich bei der Produktion dabei war. Das kommt einerseits sehr gut bei den Kunden an und andererseits will ich meinen wunderbaren Beruf nicht umsonst erlernt haben (augenzwinkernd).

(R) Und die feminine Note?

(PF) (lacht): Gehen Sie mal im herben Herbst in den Weinkeller. Da gibt es viele Männer, noch viel mehr Trauben – und eben mich!

(R) Noch ein Wort zum Thema „Kellerkind“

(PF) Das war einfach das Größte. Wir Azubis durften unseren eigenen Wein kreieren und produzieren. Ich kenne kein anderes Weingut, bei dem man eine solche Gelegenheit hat. Danke an die Chefs!

Anmerkung der Redaktion: Das „Kellerkind“ ist nach wie vor eine eigene Weinmarke bei Holz-Weisbrodt



SERIE: WEINNAMEN UND DEREN HERKUNFT – #1 MUSKATELLER

Wein trinken wie im Urlaub

Wir fliegen auf Muskateller

Seinen Namen verdankt der Muskateller wahrscheinlich seinem intensiven Duft. Den finden nämlich nicht nur wir besonders lecker, sondern auch Fliegen – vom Mittelmeer bis nach Musca.

rekultiviert Holz-Weisbrodt eine alte, ganz besondere Rebsorte. Das Ergebnis ist köstlich. Neugierig? Mehr zu unserem Goldmuskateller erfahren Sie auf Seite 2.

Aromen

Fruchtbetont

Blumig

Quitte

Exotische Frucht

Oldie but Goldie

Muskateller gehört zu den ältesten Weißweinsorten der Welt. Bereits die alten Ägypter wussten den Muskateller zu schätzen – im 12. Jahrhundert kam er auch zu uns. Es gibt Muskatellersorten mit Beeren in verschiedenen Farbschattierungen von weiß, gelb, grau, grün, rosa, rot, braun, violett, blau und schwarz. In Deutschland werden vorwiegend der Gelbe und der Rote Muskateller angebaut. Mit dem Goldmuskateller

Anbaugebiete

Die größten Anbaugebiete sind heute Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Ungarn und Südafrika. Gelber Muskateller wird aber auch in Deutschland und in Österreich angebaut.



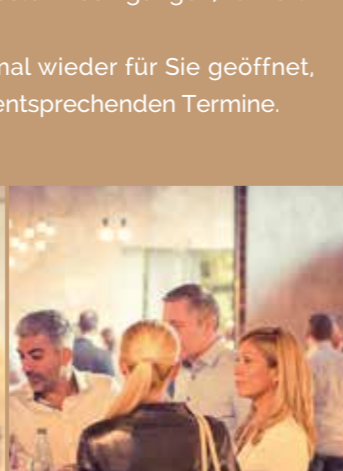
Der neue Barriquefass- Keller

Ein Ziel ist ein
Traum mit einem
Termin

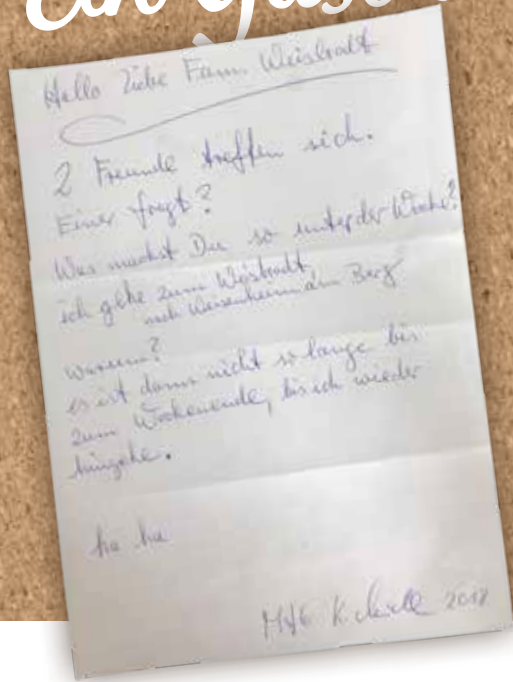
Die ganze Welt ist voll von Inspirationen. Deshalb gehen wir gerne auf Weinreisen, die von und für Winzer organisiert werden und tolle Einblicke hinter die Kulissen anderer Weinbaubetriebe ermöglichen. Auf einer solchen Reise begann der Traum, einen Barriquefass-Keller „chic“ auszubauen. Wir engagierten die Mannheimer Innenarchitektin Yasmin von Schaabner, einen Keller zu kreieren, der sowohl ein Arbeitsraum ist, als auch für Events genutzt werden könnte. Nach rund 2 Jahren Bauzeit war es im Mai so weit - wir konnten unseren neuen Barriquefass-Keller einweihen - im wahrsten Sinne des Wortes. Denn der Bruder unseres Kellermeisters ist Pfarrer und weihte den Keller an dem Abend.

Bei voller Auslastung beherbergt der Keller rund 600 Fässer, die per Klimatisierung auf permanent 15 Grad gehalten und dauerhaft befeuchtet werden. So haben unsere besten Weine die besten Bedingungen, zu wertvollen Schätzen zu reifen.

Der Keller ist nun immer mal wieder für Sie geöffnet, achten Sie einfach auf die entsprechenden Termine.



Ein Gast...



**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 €



Zum Vormerken 2019:

9.2.19 PHIL unplugged im Barriquefass-Keller
4. und 5.5.2019
WeinWanderung Weisenheim am Berg

Die Weinfamilie erleben

22.09. HÜTTENGAUDI „OKTOBERFEST“
in der SECCO-HÜTTE
Reservierungen unter 0 63 53 / 93 61 29

5.10. HOT WINE PUNCHERS
LIVE-MUSIK IM ARTRIUM
19 bis 22 Uhr | Eintritt frei

AB 6.10. IMMER FREITAGS:
SCHLACHTBUFFET IM STAMMHAUS
Reservierungen unter 0 63 53 / 93 61 0

13.10. BIS 24.12. WEIHNACHTSMARKT
IM STAMMHAUS-WEINVERKAUF

**18.10. BIERTASTING MIT DER BIER-SOM-
MELIERE SABINE KIRF UND MARKUS
MERK IN DER SECCO-HÜTTE**
Beginn: 18.30 Uhr | Preis p. P.: 39,90 € inkl. 10
verschiedenen Bieren, Abendessen, Mine-
ralwasser und Brot während des Tastings
Reservierungen unter 0 63 53 / 93 61 29

31.10. HÜTTENGAUDI „HALLOWEEN“
IN DER SECCO-HÜTTE
Reservierungen unter 0 63 53 / 93 61 29

3.11. SWR1-POP-DINNER
Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch
die Highlights der Musikgeschichte.
Interpretiert von dem berühmten Uwe Grau
(Gitarre/Gesang) und mit Werner Köhler,
der bekannten Stimme aus dem Radio.
Die GAUMENFREUNDE aus Edenkoben
zaubern parallel ein fantastisches
4-Gänge-Menü.

Einlass: 18.00 Uhr | Beginn: 18.30 Uhr | Preis
pro Person: 59 € inklusive Begrüßungs-
secco, Eintritt, Dinner (weitere Getränke sind
exklusive). Karten erhältlich unter
artrium@holz-weisbrodt.de

10. UND 11.11. VORADVENTSMARKT
DER SCHÖNEN DINGE IM NEUEN HOF

24.11. SPITZ & STUMPF
Die beiden Humoristen hangeln sich am sei-
denen Faden durch die Tücken des Alltags.
Denn wie jeder weiß: „Es hört halt ääfach net
uff zu passiere!“

Einlass: 18.30 Uhr | Beginn: 19.00 Uhr | Preis
pro Person: 20 € inklusive Begrüßungs-
secco, Eintritt, Show (weitere Getränke
sind exklusive). Karten erhältlich unter
artrium@holz-weisbrodt.de

6.12. NIKOLOUNGE MIT LATELOUNGE2
WEIHNACHTLICHE LIVE-MUSIK
IM ARTRIUM
18 bis 22 Uhr

08.12. HÜTTENGAUDI „NIKOLAUS-PARTY“
IN DER SECCO-HÜTTE
Reservierungen unter 0 63 53 / 93 61 29

31.12. SILVESTERPARTY MIT DJ KAI
Wie schon im letzten Jahr gibt DJ Kai sich
an Silvester wieder die Ehre und verwandelt
den Jahreswechsel in ein unvergessliches
Fest der Zukunft! **Karten gibt es per E-Mail**
an artrium@holz-weisbrodt.de

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: 11–21 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, www.holz-weisbrodt.de
Redaktion:
HOLZ-WEISBRODT, Indra Weisbrodt
Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT

