

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

Lesezeit

AUSGABE DEZEMBER 2020



Zauberhafte Festtage

UND EIN 2021

VOLLER ZUVERSICHT

Dezember 2020
In dieser Ausgabe

● Eine kleine Schatzsuche
in unserem Barrique-
fasskeller S. 6

● Schöner schenken
Wein-Ideen
zum Fest S. 10

● Weinhoroskop 2021
Harmonische
Verbindungen S. 14



Rückblick 2020



Editorial



Das Ausnahmejahr

Während wir diese Lesezeit für Sie zusammenstellen, ist ein Teil von uns abrupt zur Ruhe gekommen. Das Kellerteam arbeitet weiter und auch der Weinverkauf ist offen. Aber die Gastlichkeit, die so viel von der Weinfamilie ausmacht, darf momentan nicht sein. Wie es im Dezember weitergeht, wissen wir nicht. Vieles ist in diesem Jahr geschehen, von dem wir nie gedacht hätten, dass es jemals möglich sein könnte. Ein kompletter Lockdown im Frühling, gerade als die Mandelblüte beginnt und sich draußen langsam wieder das Leben regt – in der Pfalz von vielen schönen Zeiten eine der schönsten – nur Stille und Ungewissheit. Danach schwierige Zeiten, in denen wir täglich unser Bestes geben, um ein Anlaufpunkt für Momente der Entspannung und Lebensqualität zu sein. Und jetzt wieder Pause ...

Währenddessen ist fast ein ganzes Weinjahr vergangen, das wegen der Trockenheit auch nicht immer einfach war. Aber zum Schluss tat die Sonne unseren reifen Trauben gut und wir konnten einen Jahrgang lesen, von dem wir uns viel versprechen, und der uns voll Vorfreude auf 2021 blicken lässt! 2020 war für uns – wie für viele – eine Herausforderung und mit großen Einschränkungen verbunden, aber mit Hilfe unserer Gäste haben wir es immer gut hinbekommen, Genuss mit Vorsicht und Verantwortung zu kombinieren. Deswegen möchten wir an dieser Stelle von Herzen Danke sagen, Ihnen und Euch für die stetige Unterstützung und Treue, die wir erfahren dürfen!

Herzlichst, Ihre Weinfamilie!

Antonia Fischer *Julia Fischer* *S. Weisbrodt*
H. Fischer *L. Weisbrodt* *J. Fischer*

Prämierungen 20

215

2016 Pinot Meunier

Blanc de Noir | brut | 12,0 %

// Großes Gold - Savoir Vivre

// Deutscher Sektpreis 87 P

13,50 € | 0,75 l

276

2015 LEOPOLD
Riesling | trocken | 13,0 %

// Silber - Mundus
Vini

15,20 € | 0,75 l

386

2017 Syrah

Barrique | trocken | 14,0 %

// 89 P - Meininger
Rotweinpreis

19,60 € | 0,75 l

66

2018 Muskateller

Beerenauslese | süß | 12,0 %

// Großes Gold - Savoir Vivre

// Gold - Mundus Vini

19,30 € | 0,5 l

274

2017 Grauburgunder

Barrique | trocken | 13,0 %

// 3. Platz Grauburgunderpreis

// Newcomer des Jahres

Leider schon
ausgetrunken



Wir freuen uns außerdem über:

1 x Gold Meininger
2 x Silber Meininger

3 x 4 Sterne bei Selection
10 x 3 Sterne bei Selection

3 x GG Gold bei Savoir Vivre
7 x Gold bei Savoir Vivre
1 x Silber bei Savoir Vivre

7 x Gold bei der LWK
9 x Silber bei der LWK
4 x Bronze bei der LWK

// Abräumer des Jahres

Unter vielen preisgekrönten HW-Weinen ist er dieses Jahr unser bester. Bei „Vinum Riesling Champion“ schaffte er die Finalrunde, bei Meinigers „Best of Riesling“ holte er 91 Punkte und Savoir Vivre verlieh ihm ‚Großes Gold‘ mit dem Attribut ‚herausragend‘. Wir wussten es von Anfang an, denn wir unser ganzes Können und Streben liegt in diesem Wein.

„Als Hommage an meinen Vater, der mit Mut und Ausdauer unseren Weg geebnet hat.“ Sebastian Weisbrodt. Bestes Lesegut wurde im Ertrag halbiert und handverlesen. Und so entstand ein würdiger Vertreter seiner Zunft, der sich charakterstark präsentiert, voll Komplexität und Tiefgang.

Im Duft zeigt er konzentrierte Pfirsichnoten, untermalt von Akazienhonig und außergewöhnlichen Karamellnoten. Die zunächst prägnante Säure auf der Zungenspitze, weitet sich und wird leicht im Abgang. Ein Riesling, der Genussmomente schafft – nicht nur bei Rieslingfans.



275

2017 VADDER

Riesling | Spätlese | trocken
Weisenheimer Mandelgarten

Alkoholgehalt %: 12.5

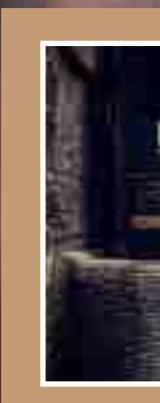
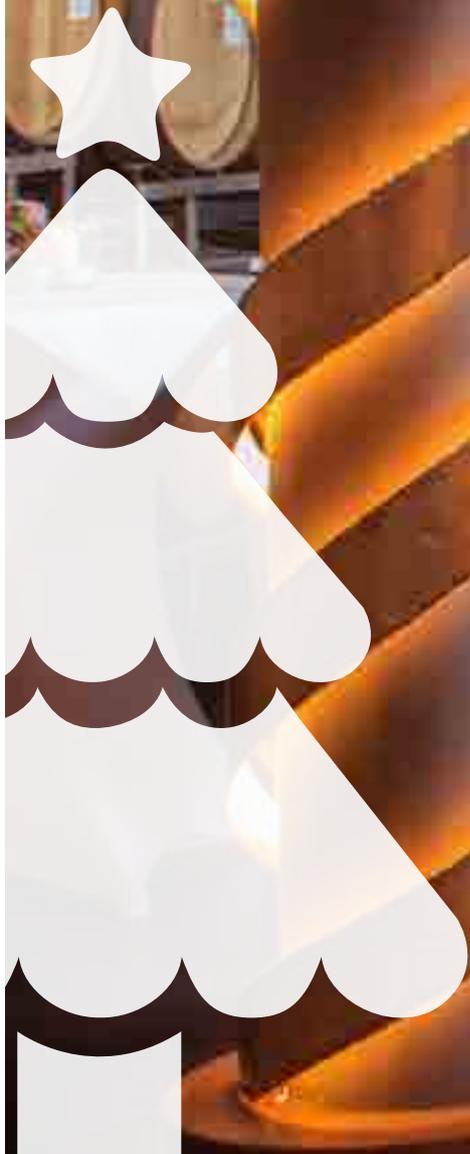
Restzucker: 7 g/l

Säure: 7 g/l

13,50 € | 0,75 l

Geschenk-
tipp!





Syrah

2017 | 15 Monate im Barriquefass
14,0 % | Säure: 2,6 | Zucker: 2,6
19,60 € | 0,75 l



389

Der opulente Prachtkerl. Tiefdunkle Farbe paart sich mit betörenden Noten dunkler Schokolade, vanilligen Tabaknoten, Cassis und Plaume, würzpfefrige Nuancen mit einer Idee Lakritz in der Nase. Der Syrah ist ein anspruchsvolles Sensibelchen, aber 2017 ist es uns gelungen, mit der richtigen Arbeit und optimalen Bedingungen, perfekte Trauben zu ernten. Ein perfekter Festwein!

Cuvée Karl Holz

2017 | 15 Monate im Barriquefass
14,0 % | Säure: 5,2 | Zucker: 5,6
16,50 € | 0,75 l

382

Er verführt die Sinne und fordert den Gaumen heraus. Ein Hauch von Minze, untermalt von eleganter Vanille und ein floraler Duft, gepaart mit feinen Zimtnoten bestimmen das volle, intensive Duftbild. Voll Stolz präsentiert der Cabernet hier seine Fülle. Am Gaumen entwickelt dieses Cuvée eine erstaunliche Fruchtigkeit nach Pflaumen und Kirschen und zeigt eine spannende Aromenkomposition.



Mit dem Bau unseres Barriquefasskellers haben wir uns einen Traum erfüllt. Bis zu 24 Monate dürfen unsere Kellerschätze hier im Holz reifen, bevor Sie in der Edition Sebastian den Weg zu Ihnen finden. Freunde und Freundinnen kräftiger Weine, auf der Suche nach spannender Komplexität und langem, erinnerungswürdigem Nachhall, werden unsere besonderen Neuen lieben.

Carbernet Franc

- Herxheimer Kirchenstück -
2017 | 24 Monate im Barriquefass
14,0 % | Säure: 5,1 | Zucker: 2,4
19,60 € | 0,75 l



394

Tiefrot legt sich dieser besondere Wein ins Glas und verströmt dabei würzige Noten mit einem Hauch Pfeffer. Im Duft dominieren schwarze Johannisbeeren, Waldhimbeeren und saftige Kirschen, nuanciert von einem Hauch Veilchenduft. Das wertvolle Eichenholz ist präsent, aber niemals aufdringlich. Ganz unschüchtern präsentiert er seinen gehaltvollen Körper und begeistert den anspruchsvollen Weingenießer. Man findet ihn selten als Solisten ausgebaut. Daher ein Genussmuss!

Spätburgunder

2017 | 24 Monate im Barriquefass
14,0 % | Säure: 5 | Zucker: 5,5
19,60 € | 0,75 l

388

Die Diva unter den Roten. Im Glas funkelt er rubinrot mit anthrazitblauen Reflexen. In der Nase verführt er mit warmen, würzigen Tönen von Pfefferkuchen, Süßholz und frisch geröstetem Kaffee mit sehr reifer Frucht von Brombeere und Pflaume. Sanft gleitet er mit unvergleichlicher Fülle über den Gaumen. Cremige Anteile verschmelzen mit einer überraschend kräftigen Gerbstoffstruktur. Die dichte Art wird von der gut eingebundenen Säure belebt und am Gaumen hallen Kirsche und süße Nelke sanft nach.



Kellerschätze



Daheim, aber fein ...

Das wird ein Fest!

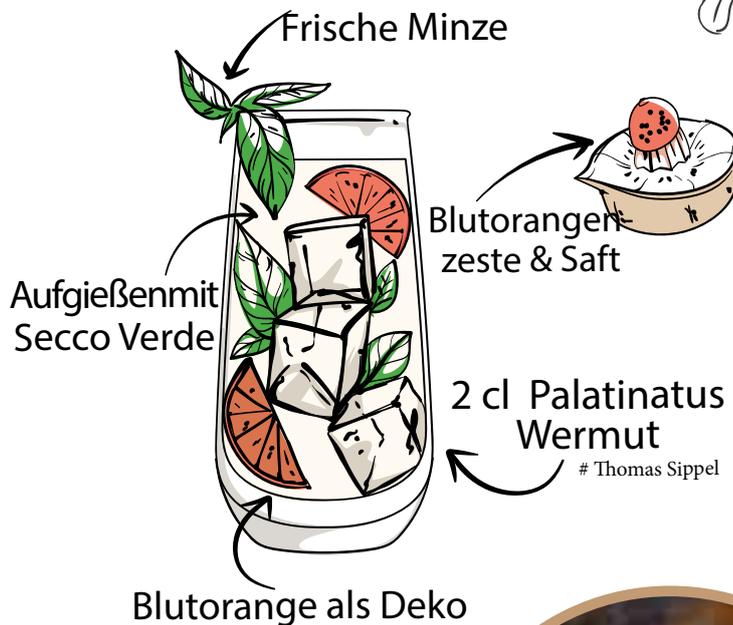


Pikante Plätzchen

300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
40 g geriebener Käse
150 g Magerquark
75 ml Olivenöl
75 ml Milch

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Am Ende kurz mit den Händen gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt für 15–30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern verschiedene Formen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten backen.



Aufgießen mit Secco Verde

Blutorange zeste & Saft

2 cl Palatinatus Wermut

Thomas Sippel

Blutorange als Deko



Schweizer Käsefondue

Zutaten:

600 g Gruyère AOP
300 g Vacherin Fribourgeois AOP
300 g Appenzeller
1 Knoblauchzehe
5 Tl Speisestärke
1 El Zitronensaft
600 ml HW Riesling 104

Man sollte mit 200 g Käse pro Person rechnen. Hier – wie beim Cuvée – macht es die Mischung! Die Käsetheke berät gerne. Der Käse sollte auch nicht zu jung sein, da gereifter Käse besser schmilzt. Für 6 Personen.

Und so gehts:

Brot in große Würfel schneiden. Käse entrinden und grob reiben. Knoblauchzehe halbieren und damit das Caquelon ausreiben. Den geriebenen Käse in das Caquelon geben und mit der Stärke bestreuen. Zitronensaft und Weißwein zugießen. Alles auf dem Herd bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren.

Sobald der Käse zur sämigen Masse geschmolzen ist, die Hitze erhöhen und unter Rühren einmal kurz aufkochen. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Brotwürfel dazu und servieren. Für eine alkoholfreie Variante kann der Riesling durch klare Gemüsebrühe oder Buttermilch ersetzt werden. Farbe, Frische und Vitamine liefert ein klassischer Feldsalat als Begleitung.

Wir wünschen guten Appetit!

WAS PASST DAZU?

293
St. Laurent
0,75 l | 8,20 €





Serie: Wein(namen) und deren Herkunft:

#4 Glühwein

In dieser Serie stellen wir eigentlich die großen Weinsorten und ihre Herkunft vor – der Jahreszeit geschuldet machen wir aber augenzwinkernd eine kleine Ausnahme. Denn auch über den **GLÜHWEIN** gibt es viel Interessantes.

Mag es für viele Weinkenner eher barbarisch anmuten, den Wein mit Zucker und Gewürzen zu vermengen, und damit die Entstehung zarter Eigenaromen quasi im Keim zu ersticken, so ist er doch unbestritten eines der beliebtesten Getränke in Herbst und Winter. Und in Zeiten, in denen Weihnachtsmärkte vielleicht gar nicht oder zumindest anders als gewohnt stattfinden, vermittelt er uns **GEBORGENHEIT** und Normalität.

Deswegen unser Hoch auf den Glühwein! Bekannt ist er bereits in der Antike, wo man dem Wein Honig und Gewürze zusetzte, um ihn dadurch haltbarer

zu machen. Dies praktizierte man noch weit bis in Mittelalter, denn Schwefel zur Haltbarmachung von Wein wird erst um das Jahr 1500 herum eingesetzt.

Im Mittelalter war das Trinken von Würzwein übrigens auch ein Zeichen von Status und Reichtum, da sich nur wenige die teuren, überwiegend aus dem Orient importierten, Gewürze leisten konnten. Der erste in Flaschen abgefüllte Glühwein kam 1956 auf den Markt. Der Augsburger Rudolf Kunzmann musste dafür ein Bußgeld zahlen, denn mit der Zugabe von Zucker verstieß er gegen das damals gültige Weinrecht. Der Siegeszug des gebrauchsfertigen Flaschenglühweins konnte damit aber nicht aufgehalten werden.

Und was ist ein Winzerglühwein? Der Winzerglühwein ist ein Qualitätsversprechen. Hier dürfen nur Wein und **GEWÜRZE**, bzw. bestimmte Aromen, und zum Süßen natürliche Zuckerstoffe verwendet werden. Der Wein stammt aus dem eigenen Anbau und Keller, er ist nicht gestreckt.

Der
HW-Glühwein ist ein
echter Seelenschmeichler mit
besonderer Aromatik. Dies liegt zum
einen an unserem ausgesuchten Grund-
wein und zum anderen am hauseigenen, im
STAMMHAUS kreierten und liebevoll geköchel-
ten Gewürzsud. Zu genießen in der SECCO-
HÜTTE, im ARTRIUM und im STAMMHAUS – oder
bei Ihnen zu Hause. Einfach im Winter immer
ein paar Flaschen auf Vorrat lagern und
bei Bedarf den Glühwein kurz erhitzen
(nicht kochen!). Schafft sofort
wohlige Genuss-
Momente!



Weihnachten im STAMMHAUS

Unser Weinshop im STAMMHAUS verwandelt sich jedes Jahr in eine Weihnachtswunderwelt. Dort können Sie nach Herzenslust stöbern. Auf Wunsch werden Weine mit Dekoartikeln liebevoll zu individuellen Geschenken verpackt.

W eihnachten im Stammhaus ist wunderschön. Da glänzt der Tannenbaum mit dem Rentier um die Wette und der HW-Wein findet sich im Weinshop in schönster festlicher Gesellschaft. Dass es hier so herrlich strahlt, ist Simone Weisbrodt und ihrem Team zu verdanken. Weihnachten beginnt für sie schon früh im Jahr, denn jeweils am letzten Januar-Wochenende findet in Frankfurt die größte internationale Weihnachtsmesse der Welt statt. Dort verschafft sich das HW-Team einen ersten Überblick zu Neuigkeiten und Trends. Auch die ersten Lieferantenbesuche stehen bereits an. Und es wird bestellt, bestellt, bestellt. Beim Einkauf ist für Simone außerdem wichtig, dass die Artikel hochwertig sind und für jedes Alter etwas Passendes dabei ist.

Und mit Messen geht es weiter. Zwei Wochen später die Ambiente - bereits für Frühjahr/Sommer im Jahr darauf - und im Juni schließlich die Trend Set für die Osterware. Die Weihnachtsware wird im Juli und August geliefert. In der größten Sommerhitze überprüft das HW-Team auf Fehler, zeichnet aus, sortiert nach Farben und lagert die Artikel ein. Im September werden die Sachen dann wieder ausgepackt und dekoriert. Es dauert mindestens drei Wochen, bis alles steht und sich der Weinshop in ein Weihnachtswunderland verwandelt. Alle sind geschafft, aber glücklich. Und dann geht die Arbeit richtig los, denn die fleißigen Helferlein im STAMMHAUS Weinshop machen noch viel mehr als Dekorieren.

Sie stellen individuelle Präsente zusammen, verpacken, verkaufen und versenden. Dazu beraten sie persönlich, per E-Mail und per Telefon. Mit dem Firmenservice haben Unternehmenskunden die Möglichkeit, ihre „Weihnachtsabteilung“ auszulagern. Das HW-Team erstellt Präsente mit Firmenlogo und verschickt diese im Auftrag. Eine geschäftige Zeit, erst an Heiligabend kehrt Ruhe ein. Und trotz der vielen Arbeit und ständiger Weihnachtsumgebung freuen sich alle auf das Fest.



Weinpakete

Feiertagspaket

Besonders schöne Stunden verdienen besondere Weine. Darum haben wir diese Auswahl unserer Besten zusammengestellt. Erlesen und harmonisch abgestimmt, ist dieses Feiertagspaket auch ein willkommenes Festgeschenk.

#292 Spätburgunder #284 Sinnenrausch #215 Pinot Meunier Sekt
#66 Muskateller Beerenauslese #275 Riesling Vadder #389 Syrah

statt

88,35 €

75€*



Familienzeit

Weihnachten daheim ist wertvolle Familienzeit. Quality Time – Zeit füreinander und miteinander. Dazu gehört auch ein festliches Essen mit viel Zeit in schöner Runde und mit einem bunten Querschnitt durch die beliebtesten Weine aus unserem Keller. Hier ist garantiert für jeden etwas dabei.

#90 Cuvée Augenblick #301 La vie Rose #153 Traubensaftschorle
#233 Secco Verde #288 Auxerrios #94 Dornfelder

* Nur solange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatten o. Aktionen. Preis inklusive Versand.



statt

43,35 €

37.⁹⁰ €*



Einer für alle: Der HW-Geschenkgutschein

Der HW-Geschenkgutschein ist unser wahrer All-rounder, um Menschen eine Freude zu machen. Er kann im STAMMHAUS, in der SECCO-HÜTTE oder im ARTRIUM eingelöst werden. Auch im Weinshop - online und vor Ort - ist er gültig.

Und das Allerbeste: er kann auch noch in buchstäblicher allerletzter Minute vor dem Fest auf unserer Website erworben, persönlich gestaltet und direkt selbst ausgedruckt werden.



Happy Christmas Kitsch deluxe

Das ultimative Buch für Weihnachtsdekofans von unserer Lieblingsdekofrau für's Opulente Iris Sand. Wer findet uns zuerst wieder?

Erhältlich über:
kitschdeluxe





...wieder für euch da zu sein

Ausblick

Wir freuen

... auf Sylt



...große Gewächse



... Feste feiern in unserem Hof



... ein neues Kellerkind

... Samt und Seide



... Mueßestunden

ck 2021

uns darauf...

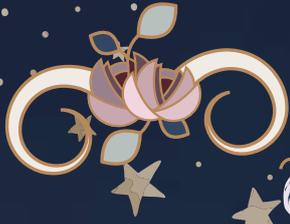
Auf der Suche nach der Schloß-Allee, im Barriquefasskeller von HW. Hat er sich verlaufen? Nein, denn momentan entsteht das „Monopoly Deutsche Weinstraße“. Eines der weltweit bekanntesten Brettspiele als Pfälzer Edition. Als die Weinfamilie davon hörte, war sofort klar, wir sind dabei. Mit welcher Straße? Das wird noch nicht verraten. Gemeinsam mit vielen Fans warten wir darauf, dass das Spiel im Frühjahr 2021 in den Verkauf geht.

Unverbindliche Bestellungen gerne schon jetzt per E-Mail: artrium@holz-weisbrodt.de.

... M wie Mr. Monopoly



Wein & Sterne 2021



Widder

Wein-
empfehlung:
Cuvée Carl Holz

Widder sind Kraftpakete und stets voller Energie. Dies hilft ihnen durch das Jahr 2021, denn der Weg könnte durchaus steinig und schwer werden. Aber das gute Ende lohnt jede Anstrengung. Ihr HW-Wein des Jahres wird das Cuvée Karl Holz sein. Ein Wein der Fülle und mit erstaunlicher Fruchtigkeit.



Stier

Wein-
empfehlung:
Merlot Blanc
de Noir

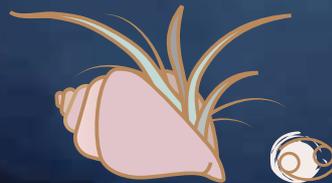
Stiere bleiben auf dem Boden der Tatsachen. Dabei sind sie Charmeuse und lieben Harmonie und Sinnlichkeit. Damit sind sie gut gerüstet, um die anstehenden Veränderungen im Jahr 2021 sehr gut zu bewältigen. Wie für den Stier gemacht ist unser Merlot Blanc de Noir. Ein Wein von außerordentlicher Harmonie.



Zwilling

Wein-
empfehlung:
Secco Verde

Zwillinge sind Bewegungskünstler. Sie sind kommunikativ, an allem interessiert und halten immer mehrere Bälle in der Luft. In das Jahr 2021 starten sie so mit Leichtigkeit und Kreativität und können für sich vieles zum Guten wenden. Bei so viel Spritzigkeit wird der Secco Verde ihr treuer Begleiter sein.



Krebs

Wein-
empfehlung:
Sankt Laurent

Gefühlvoll und sensibel, jedoch geschützt von einer harten Schale – so ist der Krebs. Seine Stimmungen können schwanken, nie aber seine Freundlichkeit. 2021 gibt ihm die Chance, nicht nur für andere, sondern auch für sich selbst da zu sein und sich so zu entfalten. Der Wein seiner Wahl könnte dabei der HW Sankt Laurent sein: hauchfein, fast ätherisch und voller sam-



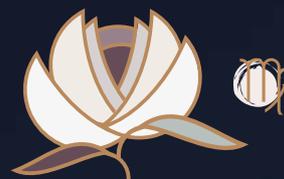
tiger
Harmonie.



Löwe

Wein-
empfehlung:
Syrah

Der Löwe ist voll königlicher Nonchalance der Mittelpunkt jedes Geschehens. Stolz, aber auch warmherzig, hat er hohe Ansprüche und wird damit 2021 sehr erfolgreich sein. Zum Löwen passt der HW Syrah – unser charakterstarker Solitär.



Jungfrau

Wein-
empfehlung:
Sauvignon Blanc

Die Jungfrau liegt stets genau richtig und ist oft die Klassenbeste. Dabei ist sie aber auch anderen zugewandt und bescheiden. Ihr scharfer Verstand ist 2021 ihr wichtigster Begleiter, um ein Jahr des Wandels glücklich zu durchlaufen. Ihr HW-Wein des Jahres wird der Sauvignon Blanc sein – auch ein Klassenbester.





Waage

Wein-
empfehlung:
Grauburgunder

Die geborene Diplomatin, so kennt man die Waage. Gleichzeitig ist sie aber auch die Meisterin der schönen Dinge, voll von Stil und Eleganz. Für sie wird 2021 ein äußerst inspirierendes Jahr. Dazu passt der HW-Grauburgunder. Unser edler Weißer mit unglaublich harmonischen Fruchtnoten.



Skorpion

Wein-
empfehlung:
Chardonnay

Energetisch, enigmatisch, kompromisslos... auch 2021 wird der Skorpion versuchen, die Geheimnisse des Lebens zu ergründen. Dabei entwickelt er jedoch mehr Verständnis für seine Mitmenschen und erlebt so auch selbst ein harmonisches Jahr. Sein HW-Wein des Jahres muss der Chardonnay sein: edel, gereift und voll eleganter Cremigkeit.



Schütze

Wein-
empfehlung:
Cabernet Franc

Der Schütze ist voll Lebendigkeit und der geborene Abenteuerer. Sein mutiger Drang nach Freiheit und Inspiration sind ihm 2021 wertvolle Begleiter in einem anstrengenden, letztlich aber positiven Jahr. 2021 schmeckt dem Schützen der Cabernet Franc – als Solist durchaus eine Neuentdeckung.



Steinbock

Wein-
empfehlung:
Riesling Vadder

Ein Meister der Anstrengung und der Entspannung, das ist der Steinbock. Zielstrebig geht er vor und erreicht dabei viel. 2021 wird für ihn eine Reise zu seinen Emotionen und zu erfahrbarem Glück jenseits der Arbeit. Der passende HW-Wein für den Steinbock wird immer der Riesling „Vadder“ sein – das erlesene Ergebnis zielgerichteter Arbeit.



Wassermann

Wein-
empfehlung:
Cuvée Pinot

Schwer zu fassen, nie langweilig, immer sprühend vor Ideen und ein großer Drang nach Unabhängigkeit, so ist der Wassermann. 2021 verspricht ihm, im Einklang mit sich selbst zu sein, und somit die Basis für ein wirklich erfolgreiches Jahr. Für den Wassermann darf es 2021 gerne auch ein Sekt sein, am besten unser Cuvée Pinot brut.



Fische

Wein-
empfehlung:
Auxerrois

Bei den Fischen treffen sich Intuition und Sensibilität. Sie spüren mehr als andere und benötigen weniger Worte, um die Dinge treffsicher zu benennen. Mit ihrer Art kommen sie zielsicher durch das Jahr 2021 und können dabei auch auf romantisches Glück hoffen. Der passende HW-Wein bei soviel Gefühl? Der Auxerrois, unser milder Gaumenschmeichler mit Charakter.



Wünsche zum neuen Jahr

Ein bisschen mehr Friede und weniger Streit.
Ein bisschen mehr Güte und weniger Neid.
Ein bisschen mehr Liebe und weniger Hass.
Ein bisschen mehr Wahrheit - das wäre was.

Statt so viel Unrast ein bisschen mehr Ruh.
Statt immer nur Ich ein bisschen mehr Du.
Statt Angst und Hemmung ein bisschen mehr Mut.
Und Kraft zum Handeln - das wäre gut.

In Trübsal und Dunkel ein bisschen mehr Licht.
Kein quälend Verlangen, ein bisschen Verzicht.
Und viel mehr Blumen, solange es geht.
Nicht erst an Gräbern - da blühen sie zu spät.

Ziel sei der Friede des Herzens.
Besseres weiß ich nicht.

Peter Rosegger, 1843-1918

ÖFFNUNGSZEITEN

Da wir in Zeiten der Ausnahme leben und nicht wissen, wie wir in den kommenden Wochen öffnen dürfen, bitten wir Sie, die aktuell gültigen Öffnungszeiten jeweils Facebook oder unserer Webseite zu entnehmen.

Gerne können Sie vor einem Besuch auch einfach anrufen: 06353-93610

WIE BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

Bestellung per Telefon:
06353-93610

Persönlich in den Weinshops:
STAMMHAUS

Montag: 10-12 Uhr und 13-16 Uhr
Dienstag bis Freitag: 10-12 Uhr und 13-18 Uhr
Samstag bis Sonntag: 10-18 Uhr
und nach Vereinbarung

ARTRIUM

Samstag & Sonntag 14 bis 18:00 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP

www.holz-weisbrodt.de/shop

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 | Shutterstock