

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

*Lesezeit*

AUSGABE MÄRZ 2021



# FRÜHLINGS ERWACHEN



**März 2021**  
In dieser Ausgabe

Unser grandioser Neuer -  
Premiere in der Pfalz  
S. 4

Die neuen Jahrgänge -  
Wow!  
S. 9

10 Jahre  
Secco-Hütte  
S. 15



Sauvignon Blanc



Weißburgunder



Manzoni Bianco



Spätburgunder



Auxerrois



Gelber Muskateller

24 / 7

Immer geöffnet:  
Unser Onlineshop  
[www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)



Merlot Blanc de Noir



Sinnenrausch

# Editorial



## DAS AUSNAHMEJAHR — TEIL 2

Als wir die letzte Lesezeit für Sie zusammengestellt hatten, waren wir im Ausnahmezustand. Trotzdem aber voller Hoffnung, mit der nächsten Lesezeit wieder über Veranstaltungen berichten zu können und auch unser Leben in der Gastronomie längst wieder aufgenommen zu haben. So kam es nicht. Wieder entsteht eine Lesezeit ohne direkten Kontakt zu Ihnen. Inzwischen blühen sogar die Mandelbäume wieder, die eigentlich ein Zeichen der Hoffnung sind, uns aber momentan verdeutlichen, dass der Ausnahmezustand nun seit mehr oder weniger einem Jahr andauert.

Da ist es wie ein Lichtblick, dass die Natur — fast so, als wollte sie uns für 2020 trösten — uns einen wunderbaren Weinjahrgang geschenkt hat. Wir hatten trotz aller Schwierigkeiten das Glück, uns auf das Wesentliche unserer Arbeit als Weingut konzentrieren zu dürfen. Mit Stolz und Freude teilen wir nun die Ergebnisse mit Ihnen. Zunächst in dieser Lesezeit und mit Wein für

daheim, aber bestimmt bald wieder im STAMMHAUS, dem ARTRIUM oder der SECCO-HÜTTE, die dieses Jahr übrigens ihr 10-jähriges Jubiläum feiert.

So richtig den Blues hatten wir bei der diesjährigen Jazzwein-Abfüllung: kein Publikum, keine Swing-Band, nur der laute Sound der Abfüllanlage. Aber auch hier gilt: Der Wein ist einfach großartig geworden. Näheres dazu auf Seite 13. Und dass der „Falstaff“ uns zum ersten Mal für den „Karl Holz“ prämiert hat, macht uns stolz auf unsere Cuvées und ist uns ein Ansporn, mit unseren Weinen noch mehr zu erreichen.

Wir wünschen Ihnen von Herzen, dass auch Sie in diesen Ausnahmetagen kleine Lichtblicke erfahren durften, bedanken uns nochmals für die Treue und den Zuspruch, die wir erfahren dürfen, und grüßen Sie und Euch sehr herzlich. Wir sehen uns bald!

*Handwritten signatures and names:*  
Karl Holz, Falstaff, Secco-Hütte

# 2020 MANZONI BIANCO TROCKEN

DER PRACHTKERL | NEU IN DER PFALZ | NEU BEI UNS



Als eines der ersten Weingüter in der Pfalz präsentieren wir stolz den Jungfernertrag unseres MANZONI BIANCO.

Manzoni Bianco? Da denkt so mancher an Italien, Dolce Vita, Leichtigkeit und Lebenslust. Dass es sich um eine Rebsorte – auch bekannt als Incrocio Manzoni 6-0.13 – handelt, wissen nur wenige. Sie wurde nach ihrem Erfinder benannt: In den 1930er-Jahren hat Luigi Manzoni sie aus Riesling und Weißem Burgunder gezüchtet. Es sollte seine erfolgreichste Züchtung werden. Heute findet sie sich vor allem in den Regionen Trentino-Südtirol und Venetien. Und jetzt auch in der Pfalz. Mit Stolz sind wir eines der ersten Weingüter, die hier den Manzoni Bianco als Solostar anbieten. Warum musste erst ein Italiener auf die Idee kommen, dem geraden deutschen Riesling etwas Finesse einzukreuzen? Wir meinen, es hätte auch ein Pfälzer sein können, so gut findet diese spätreifende

Rebsorte hier ihren Platz. Wer wird ihn mögen? Der Manzoni Bianco ist für alle, die etwas Neues suchen und Frische mit Tiefgang lieben. In der Nase finden wir Lychee, Honig und den Duft feiner, weißer Blüten. Am Gaumen präsentiert sich dann eine leichte Frucht gepaart mit einem Hauch Exotik, die uns an frisch gepresste Zitrone erinnert. Körperreich und dabei doch federleicht; widersprüchlich und doch harmonisch. Sebastian beschreibt ihn als einen aussagekräftigen, individuellen Wein – wie gemacht für Individualisten.

Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	7,8 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	8-10 °C
Weinnummer:	294 20



# 2020 ALS JAHRGANG KLASSENBESTER

Viel Negatives wird in Zukunft mit ihm verbunden sein, aber ein Gutes hatte das Jahr 2020 doch: Der Weinjahrgang 2020 ist prächtig!

Die letzten drei Jahre waren sehr trockene Jahre in der Pfalz. Auch 2020 hat diesen Trend nicht gebrochen. Immerhin war es etwas moderater als seine beiden Vorgänger, obwohl es in der Summe für Rheinland-Pfalz das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen war. Entsprechend haben wir bis zur Lese auch immer wieder gebangt, wie sich der Weinjahrgang entwickeln würde. Vor allem gegen Ende der sehr trockenen Periode Juni bis August gab es einige Stressmomente, die sich zum Glück in Freude über eine tolle Aromareife auflösen durften. Zu verdanken haben wir dieses Ergebnis auch dem milden Winter, der regenreicher als die vorhergehenden war. Hinzu kamen eine frühe Rebblüte und ein April, der zwar schon sehr warm war,

aber ebenfalls ausreichend Regen mitbrachte, sodass sich eine gute Vegetationsperiode anschloss. Schließlich begannen wir mit der Lese in der letzten Augustwoche, rund 14 Tage früher als üblich. Auch das ist ein Trend, den wir von den Vorjahren schon kennen. Dass aber während der ganzen Lese praktisch Hochsommerwetter herrschte war etwas, das Sebastian in all seinen Jahren als Winzer in dieser Form noch nicht erlebt hatte. Und es verlangte uns einiges ab, denn um das hochsensible Lesegut zu schützen, haben wir teilweise auch nachts geerntet. Es hat sich gelohnt! Bei der ersten Verkostung erfreute uns schon der Anblick der Weine im Glas. Ihre fantastischen Aromen kann man fast sehen: Sie leuchten in goldenen, satten Farben.





# AUF DER SUCHE NA

EDLES IN EDLEN FLASCHEN – HÜBSCHES

## Magnum



Ihr Name kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „groß“ und „bedeutend“. Man sieht ihr das auf den ersten Blick auch an, obwohl sie im Vergleich zur drei Liter **DOPPELMAGNUM**, der bis zu fünf Liter fassenden **JEROBOAM** (drei Liter bei der Jeroboam für Champagner) oder der 12 Liter-Flasche **BALTHAZAR** eher zierlich erscheint. Immerhin ist die Magnum-Flasche alltagstauglich: als besonderes Geschenk, als Mittelpunkt einer geselligen Runde, als Begleitung gepflegter Tischkultur – sie ist vielseitig einsetzbar und ihr Inhalt auch von einem vergleichsweise kleinen Kreis an einem Abend „vertrinkbar“. Dabei ist sie definitiv immer ein Statement. Und das hat ihr unverdient wahrschein-

lich einen eher schlechten Ruf eingebracht. Manches hartnäckige Vorurteil sieht sie als elitär und teuer, manch anderes als die protzige Hülle für Massenweine. Nichts könnte falscher sein! Gerade die Magnum-Flasche ermöglicht im Vergleich zur 0,75 Liter-Flasche Weinen eine bessere Reifung, denn je größer das Volumen in einer Flasche, desto langsamer und subtiler laufen die Reifeprozesse ab. Die Weine reifen wesentlich gleichmäßiger und harmonischer. Sie altern langsamer und können entsprechend länger gelagert werden. Durch das dickere Glas sind die Weine auch besser geschützt. Es ist also durchaus nachvollziehbar, dass viele Winzer in diesem großen Gebinde die ideale Hülle für ihre besten Weine sehen. Allerdings sind Flaschen und Füllung auch etwas aufwändiger als bei herkömmlichen 0,75 Liter-Flaschen und daher im direkten Vergleich immer ein bisschen teurer. Weinkompetenz und die Wertschätzung für Gäste oder Beschenkte drücken sich sehr gut in einer Magnum aus.

- 714 18 Riesling Sekt 1,5 l
- 780 18 Chardonnay 1,5 l
- 784 18 Cuvée Sinnenrausch 1,5 l
- 790 19 Sauvignon Blanc 1,5 l
- 786 20 Merlot Blanc de Noir 1,5 l
- 788 18 Spätburgunder Sebastian 1,5 l
- 988 18 Spätburgunder Sebastian 3 l
- 799 18 Jazzwein 1,5 l
- 999 18 Jazzwein 3 l



# CH DEM BESONDEREN

## HÜLLEN & DIE NEUE LEICHTIGKEIT

### Freigeist

Alkoholfreie Sekte und Weine sind nicht mehr eine Frage des (guten) Geschmacks, sondern liegen momentan voll im Trend. Dabei ruht der Schwerpunkt gar nicht so sehr auf Verzicht, sondern es passt vielmehr zu unserem Lebensgefühl, die Wahl zu haben. Längst sind es nicht nur Autofahrer und werdende Mütter, die notgedrungen nach Alternativen zum Anstoßen suchen, und dabei vielleicht sogar etwas mitleidig angesehen werden. Gerade Jüngere und In-



fluencer fragen immer mehr nach alkoholfreien Varianten. Die Akzeptanz steigt stetig und die Winzer haben mit ihren alkoholfreien Erzeugnissen geschmacklich große Fortschritte erzielt. Bühne frei also für unsere Freepearls. Durch eine ganz langsame und schonende Entalkoholisierung des Grundweins sorgen wir dafür, dass möglichst viele Aromen erhalten bleiben. Typischer HW-Genuss – auch ohne!

Jetzt probieren:

227 Freepearl & 228 Freepearl Rosé



### Secco Verde - Limited Edition

Geliebter Klassiker – Keine Frage, der Secco Verde ist unser großer Wurf. Seit vielen Jahren begeistert er seine Fans mit seinem lockeren Understatement und seinem herrlich frischen Geschmack. Er bringt Leichtigkeit und Klasse zu jedem Anlass und passt garantiert immer. Inzwischen ist um ihn herum eine ganze Secco-Familie entstanden: verde, blanc de

noir, rosé, rouge – auch in Miniflaschen – und der Freepearl (s. o.). Können wir also mit dem Secco Verde noch überraschen? Ja, das können wir. Ab sofort ist er als „Limitierte Edition“ mit wunderschönen Motiv-Etiketten erhältlich, bei denen schon der Anblick gute Laune und ein Lächeln zaubert. Eine tolle Geschenkidee – auch für sich selbst!



# DIE NEUEN SIND DA!

---

EXKLUSIV IM WINZER-TALK  
MIT SEBASTIAN & TEAM

Leider sind Weinproben zurzeit nicht erlaubt, deswegen haben wir für Sie unsere neuen Jahrgänge „vorverkostet“. Freuen Sie sich auf großartige Geschmackserlebnisse.

„MEIN ABSOLUTER FAVORIT –  
EINER DER BESTEN, DIE ICH  
BISHER GEMACHT HABE“

Grauburgunder 281 20 | Sebastian Weisbrodt



289 20. 2020 Riesling „Pfarrer Fischer“  
trocken | 12,5 % vol

Die Trauben für diesen typischen Riesling kommen von unserem Weisenheimer Pfarrer Fischer. Die Arbeit im Weinberg des Herrn nimmt er in diesem Fall wörtlich und hegt seinen Weinberg selbst. Weniger ist dabei mehr und er gibt seinen Trauben viel Raum zum Entwickeln. Der Wein dankt es ihm: goldgelb legt er sich ins Glas und verströmt reife Zitrusaromen, ist herrlich fruchtig mit perfekt integrierter Säure.



288 20. 2020 Auxerrois  
trocken | 13 % vol

Im Glas strahlt er in funkelndem Gold und entlockte Sebastian bei der ersten Verkostung eine spontane Liebeserklärung an diese außergewöhnliche Rebsorte aus der Burgunderfamilie. In der Nase entfaltet er pralle Fruchtaromen, die an Johannisbeeren und saftige, helle Birnen erinnern. Im Geschmack entfalten sich die Fruchtnoten und sorgen mit einer Nuance von Honig und gerösteten Mandeln für einen angenehmen Trinkfluss und hinterlassen feine, süße Anklänge.



286 20. 2020 Merlot Blanc de Noir  
trocken | 13 % vol

Unser Wein mit Star-Appeal überzeugt auch in diesem Jahr mit seinen kupfergoldenen Reflexen und mit außergewöhnlicher Harmonie. In der Nase ist er frisch-fruchtig und erinnert an saftige rote Johannisbeeren, Erdbeeren mit einem Hauch Zitronenschale. Im Geschmack entpuppt er sich als überraschend füllig und griffig mit angenehmer Säure.



281 20. 2020 Grauburgunder  
trocken | 13 % vol

„Was ganz, ganz Wertvolles“ war Sebastians Kommentar zu diesem Wein bei unserer internen Verkostung. Im Glas leuchtet er sattgelb, was auf die hohe Konzentration der Farbstoffe in der Beerenhaut zurückzuführen ist. So intensiv wie die Farbe zeigt sich dann auch das Aromenbild nach getrockneten Früchten, Pflaume und nussigen Anklängen sowie leichten Honignoten.



280 20. 2020 Chardonnay  
trocken | 13,5 % vol

Ein Lieblingswein für alle Liebhaber der Typizität des fülligen, cremigen Chardonnays. Kräftige Fruchtnoten von Banane und Mandarine treffen auf eine leichte Mineralität mit nur einem Hauch Vanille. Der Wein dankt für die Zeit, die er zum Entwickeln hatte: langes Liegen auf der Kelter, extra langes Hefelager und eine langsame Gärung ohne jedes Eingreifen bei der Reifezeit, davon ein Teil im neuen Barriquefass, geben ihm unglaublichen Schmelz im Abgang.



290 20. 2020 Sauvignon Blanc  
trocken | 12 % vol

Eine unserer „Nachternten“. In diesem Jahr zeigt er sich von seiner anspruchsvolleren Seite mit Charakter. Crisp überrascht er in der Nase mit einer Idee Menthol, fast etwas „grün“ und erinnert an frisches Gras, Paprika und junge Mangofrucht. Im Geschmack setzt sich dieser Eindruck fort, hinzu gesellen sich Nuancen tropischer Früchte und junger Stachelbeere, getragen von einer spannenden Säure.



# ROTES GOLD AUS DEM BARRIQUE

---

CUVÉES MIT CHARAKTER UND  
LEIDENSCHAFT



... The beat goes on

## JAZZWEIN 2021 — LOCKDOWN EDITION

Ein Winterwochenende bei Holz-Weisbrodt: An einem Samstagabend ertönen satte Jazzklänge, 150 Gäste sind voller Vorfreude und Spannung in unserem wunderschönen Barriquefasskeller ... leider nicht in diesem Jahr. Und so hatten wir den Swing nur im Kopf und gleichzeitig den Blues im Herzen, als wir den Jazzwein 2021 abfüllten. Aber um seine Fans, die leider nicht dabei sein durften, zu entschädigen, ist er ein ganz tolles, kraftvolles Cuvée geworden, bei dem sich in diesem Jahr Spätburgunder, Merlot und Syrah die Ehre geben. Jeweils 24 Monate im Barriquefass gereift, konnte jeder der drei seine ureigene Typizität perfekt entwickeln. Mit seinen beeindruckenden Beerenaromen und seiner Komplexität ist der Jazzwein einer dieser besonderen Tropfen, deren Entdeckung sich immer wieder lohnt.



## „WIE GUT SIND DIE DEUTSCHEN ROTWEINCUVÉES?“

Das fragte sich der „Falstaff“ bei der „Rotweincuvée Trophy 2020“ und vergab 89 Punkte für unseren Karl Holz.

2017 Cuvée Karl Holz | trocken | 14,0 % vol  
Spätburgunder | Cabernet Sauvignon | Merlot

Karl Holz war der Begründer unseres Weingutes. Klar, dass wir ihm etwas ganz Besonderes widmen. Paprika, Pfeffer und Pflaume mit Zimt bestimmen hier das volle intensive Duftbild. Ganz und gar unschüchtern präsentiert der Cabernet seine Fülle. Die Gerbstoffe sind sehr präsent, wirken aber niemals aufdringlich. Am Gaumen entwickelt der Wein eine erstaunliche Fruchtigkeit und klassische Karamellaromen.

# MUSKATELLER-MANIA

## ALLE LIEBEN MUSKATELLER

Kleine Beeren in einer Vielfalt unterschiedlichster Farbschattierungen von weiß, gelb, grau, grün, rosa, rot, braun bis dunkelviolet: Muskateller bezeichnet heute keine einzelne Rebsorte, sondern ist eher ein „Familiennamen“ für über 200 Rebsorten von nicht unbedingt direkter Verwandtschaft. Und trotzdem erkennt man „ihn“ beim herbstlichen Wingertspaziergang sofort, denn gemeinsam ist allen Sorten das typische, feine Muskataroma.

Dieses hat allerdings ein großes Spektrum und entfaltet sich in Kombination mit ganz unterschiedlichen anderen Aromen immer wieder neu. Der Muskateller kann trocken oder süß ausgebaut werden. Die Restsüße ist verheißungsvoll. Sie lockt und verwöhnt den Gaumen, ohne zu beschweren. Spritzige Zitrusaromen oder eher kräftige Anklänge von Kaffee und orientalischen Gewürzen sind in der Muskatellervielfalt je nach Vorliebe zu entdecken. Als Solobegleitung für den lauen Sommerabend oder auch zu asiatischen Gerichten gereicht ist er unschlagbar. Der Muskateller ist ein Wein mit Geschichte. Als eine der ältesten Rebsorten überhaupt hat er sich bereits vor 3000 Jahren – vermutlich von Iran und Ägypten ausgehend – im gesamten Mittelmeerraum verbreitet. In unsere Breiten kam er im Mittelalter und muss sich auch damals schon sofort zum Trendwein entwickelt haben: Karl der Große und Kaiser Barbarossa sollen Muskatellerfans gewesen sein und auch im Nibelungenlied wird er erwähnt. Oder kam er vielleicht doch schon mit den Römern in die Pfalz? Wir wissen es nicht, aber hier in der Pfalz hat er ideale Bedingungen, um in geschützten Lagen sein volles Aroma zu entfalten. In der Südpfalz widmet sich Gleiszellen-Gleichorbach als „Muskatellerdorf“ fast ausschließlich diesen Rebsorten. Und auch wir sind einfach verliebt in Muskateller.

### „Kellerkind“

#### 2020 Muskateller trocken

In unserem Weingut wollen wir Zukunft gestalten – das gilt vor allem für den Winzernachwuchs. Unser Know-how weiterzugeben und es mit der Neugier und dem Wissen der Auszubildenden anzureichern, ist unser Ziel. Und so dürfen unsere Auszubildenden jedes Jahr einen eigenen Wein kreieren. Von der Auswahl der Rebe und des Weinbergs bis zur Abfüllung auf die Flasche ist das „Kellerkind“ ihr Baby. In diesem Jahr dürfen Sie sich auf einen trockenen Muskateller freuen – in der ersten Verkostung machten sich Aromen von Lychee und Quitte mit einer Idee Feuerstein breit. Sie erfahren über unsere Website oder den Newsletter, sobald er verfügbar ist.



### „Einfach königlich“

#### 2018 Muskateller Beerenauslese süß

Diese Beerenauslese ist ein Süßwein der Spitzenklasse mit einem unaufdringlichen Süße-Säurespiel. Es erwartet Sie eine Kombination aus reifer Süße, Würze und Fülle. Eine Rarität, die jetzt schon ein Geschmackserlebnis darstellt, welches sich auch nach Jahrzehnten der Lagerung noch verstärken wird. Zu genießen als Dessertwein, zu Pasteten und hochwertigem Rohmilchkäse oder pur als Bonbon-Pralinenerlebnis.



### „Sagenhaft“

#### 2020 Gelber Muskateller süß

Ein gelungenes Spannungsspiel zwischen tropischen Früchten und Würzigkeit, zwischen Zitrusnuancen und einem unvergleichlichen Muskatbouquet. Er leuchtet hellgelb im Glas und verspricht einen Trinkgenuss, der in seiner Verspieltheit und Lebendigkeit kaum zu toppen ist. Im Nachhall gesellt sich noch der Eindruck von leichter Frische hinzu, so dass er so manch lauen Sommerabend versüßen wird.



### „Isabella“

#### 2020 Goldmuskateller süß

„Liebkose und erkoste mich“, so scheint es aus dem Glas zu klingen, das, opulent gefüllt mit Liebreiz und Anmut, betörend duftet wie ein Meer von Blüten. Er schmeckt – gut gekühlt – nach Rose, Maracuja, Mandarine und Himbeere, untermalt von feinen Muskatnoten bei angenehmem Säure-Süße-Spiel. Sie werden Augen machen!



# UNSER „HÜTTENHIT“

10 JAHRE SECCO-HÜTTE

120 Monate  
522 Wochen  
3652 Tage

*Baubeginn  
2010*



Ein gutes Glas Wein nach dem Wandern im Pfälzerwald, dazu eine deftige Kleinigkeit zu essen und sich mit Fremden an einem Tisch über das Leben unterhalten – das ist dieses typische Pfalzgefühl. Kein Wunder, dass es nirgendwo sonst so viele bewirtschaftete Vesperhütten wie im Pfälzerwald gibt. Vielfach durch Vereine in Eigenregie betrieben, sind sie bodenständige Genussoasen, deren Erfolgsrezept in

der Konzentration auf das Wesentliche beruht: guter Wein, einfaches Essen und gute Gesellschaft. Und so entstand vor etwas mehr als 10 Jahren auch die Idee für unsere „Hütte“. Zunächst als unkomplizierter Ausschank als Ergänzung zum Stammhaus gedacht, entwickelte sich mit Tina und Bernd das „Ständchen“ zu einem echten Magneten. Doch das Provisorium reichte schon bald nicht mehr aus, schließlich wollten die

Gäste bei Wind & Wetter dem unkomplizierten Genuss frönen. Dank eines kreativen Architekten in der Verwandtschaft entwickelte sich die Idee, eine echte Hütte zu bauen. Und so öffnete die SECCO-HÜTTE nach rund einjähriger Bauzeit am 21. Juni 2011 die Türen. Die große Sandsteinwand hat etwas Gemütliches und zitiert die schönen Steine aus der Umgebung. Die große Holzsäule in der Mitte erinnert an einen großen, tief verwurzelten Baum, der gleichzeitig Schatten und Schutz bietet. Seither hat sie ihre Rolle als beliebter Treffpunkt für Freunde, Familien, Wanderer, Pfälzer, Touristen mehr als gefestigt, bietet sie doch alles,

Kartoffelpuffer, alles ist hausgemacht einfach lecker. Und so steht auch unsere SECCO-HÜTTE ganz in der Pfälzer Hüttentradition. Doch: Die Hütte ist das eine, der äußere Rahmen; das andere sind die Menschen, die der Hütte ihren unverwechselbaren Charakter geben. Vorneweg unser Hüttenteam, das seit Jahren Herz und Seele der Hütte ist. Wer hierher kommt wird vom Team und den unzähligen Stammgästen freundlich aufgenommen und gehört sofort dazu. Schließlich liegt den Pfälzern nichts mehr, als ein zwangloser Plausch mit dem Tischnachbarn. Klar, dass die Hüttenparties mit DJ Moped echte Highlights dieser



was das Herz begehrt. Den guten Holz-Weisbrodt Wein, unkomplizierte Gesellschaft und Gerichte, die so einfach wie lecker sind. In der Küche kochen noch echte „Hausfrauen“ – ob Pfälzer Teller, Pizza, Flammkuchen oder die Tagesgerichte wie Dampfnudeln und

Gemütlichkeit sind! Weltoffen und tolerant bei gutem Wein in guter Gesellschaft – so geht „Hüttengaudi“ in der Pfalz. Oder wie es der Mundartdichter Karl Räder treffend beschreibt: „Hier triffst Du gute alte Bekannte, die Du Dein Lebtag noch nicht gesehen hast.“

---

„EINFACH GERN UNTER  
DIE LEIT“

30 JAHRE EIN TEIL DER WEINFAMILIE

---

HOLZ  
WEISBRÖT



# EINER WIE SONST KEINER

---

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM DREISSIGSTEN, LIEBER MANFRED WALLNER

## EINE INSTITUTION WIE DAS HAUS

Am 1. Juni jährt sich ein ganz besonderer Tag. Wir können es kaum glauben, aber an diesem Tag vor dreißig Jahren hatte unser Restaurantleiter im STAMMHAUS seinen ersten Arbeitstag bei der Weinfamilie. Viele Höhen und auch manche Tiefen hat er miterlebt und seine berufliche Geschichte ist untrennbar mit uns und dem STAMMHAUS verbunden. Die gelebte Gastlichkeit bei Holz-Weisbrodt hat einen Namen: Manfred Wallner.

## PFÄLZER AUS LIEBE

Der Liebe wegen kam Manfred in die Pfalz und wollte schon fast wieder gehen, als es gar nicht so einfach war, hier eine Stelle zu finden. Zum Glück führte ihn der Zufall in Form eines Bekannten zu uns. Der Rest ist Geschichte. Getreu seinem Motto „Der Gast kommt als Fremder und sollte als Freund wieder gehen“, bedient er im STAMMHAUS teilweise schon vier (!) Generationen von Stammgästen, wenn man die Kleinen mitzählt.

## UNSER FELS IN DER BRANDUNG

Bei Hochbetrieb läuft er dort zu Höchstform auf und behält stets den Überblick. Im größten Trubel an einem Tisch mit acht Personen ohne Notizen die Bestellung aufnehmen? Für Manfred kein Problem, schließlich soll der Gast nicht lange warten.

Zuvorkommend und verbindlich tritt er jedem Gast gegenüber, egal ob Stammgast oder Bustourist. Dabei hilft ihm sicher, dass er auch nach so vielen Jahren immer noch „einfach gern unter die Leit is“. Und damit wiederum passt er wunderbar in die Pfalz. Absolut pfalztauglich ist auch sein Faible für den Wein: gut muss er sein, und trocken. Bier ist eher nicht so seine Sache.

## WELTENBUMMLER

Gebürtig im Norden der Steiermark, sammelte Manfred als Absolvent einer Hotelfachschule auf seinen Wanderjahren viel Erfahrung in seinem Fach, aber auch ganz allgemein im Umgang mit den Menschen. Vor allem seiner Arbeit auf Kreuzfahrtschiffen verdankt er seine Fähigkeit, fast jeden Gast und fast jeden Dialekt zu verstehen. Und die Gäste danken es ihm.

## FAMILIENMITGLIED

Lieber Manfred, wir danken Dir, auch im Namen unserer Gäste, für die zurückliegenden Jahre und gratulieren Dir ganz herzlich zum Jubiläum. Wir sind stolz darauf, dass Du uns über die Jahre nicht nur deine Mitarbeit, sondern auch deine Freundschaft geschenkt hast und zu einem festen Teil unserer Familie geworden bist. Schön, dass es dich gibt!  
Deine Weinfamilie

„DER GAST KOMMT  
ALS FREMDER UND  
SOLLTE ALS FREUND  
WIEDER GEHEN“

**Ø NULL. ZERO. NICHTS.**  
Genauso viele künstliche Zusatzstoffe kommen in  
unseren Wein. Wir holen das Beste aus der Natur.

**90  
ha**

Darauf wächst unser  
Lesegut für euch.

## HW IN ZAHLEN



**13** Monate Hefelager  
dürfte unser 2015er Sekt Cuvée Purot während seiner  
traditionellen Flaschengärung noch genießen.

**256 n. Chr.**

lebte der heilige Sebastian als römischer Soldat. Er wird seit dem 4. Jahrhundert als Schutzpatron gegen die Pest und Seuchen verehrt und ist der Namenspatron von unserem Winzer Sebastian. Der Brauch, am Sebastianitag, den „Sebastiani-Wein“ zu weihen, ist auch heute noch üblich. Man schrieb diesem gesegneten Wein besondere Kräfte zu und gab ihn daheim den Kranken. Habt ihr die besondere Kraft in unseren Weinen der Sebastian-Linie auch schon bemerkt?

Es ist Zeit für

**EINE  
FLASCHE  
WEIN**

\* kann Spuren  
von Wein enthalten

**GEWINNSPIEL**

*Zahl gesucht*

*Wieviele 0,75 l Flaschen von Holz-Weisbrodt  
passen in eine Balthazar hinein? Die Lösung  
liegt im Text auf S.6 versteckt.*

5 x je eine Magnum Sinnenrausch zu gewinnen.  
Schickt uns die Zahl einfach mit dem Stichwort  
„Zahl gesucht“ bis 15.04.21 per E-Mail an:  
artrium@holz-weisbrodt.de\*

\*Teilnehmen kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 15.04.21. Die Gewinner werden per Los aus den richtigen Einsendungen am 16.04.21 ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn kann nicht getauscht werden und liegt ab der Benachrichtigung drei Wochen zur Abholung im STAMMHAUS bereit. Der Erwerb unserer Produkte beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Datenschutz: Ihre E-Mail-Adresse wird ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung genutzt und nach Ablauf des Gewinnspiels gelöscht. Wir behalten uns vor, das Gewinnspiel auch vorzeitig zu beenden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# 17

stolze Weine umfasst unsere ARTRIUM-LINIE. Hier hat jeder Wein sein eigenes Etikett. Darin spiegelt sich der Charakter des Weines oder seine Eigenart wider – so machen die Weine schon beim Ansehen Freude.



**9 x GOLD Landesprämierung**  
*Gold ist bekanntlich ein seltenes Metall. Auch bei der Landesprämierung für Wein und Sekt ist es rar und entsprechend begehrt. Umso mehr freuen wir uns darüber.*

## 100 Tage

nach der Blüte sind die ersten Trauben reif – so die Fausformel. Die Rebblüte wird jedes Jahr mit Spannung verfolgt, auch wir ziehen hieraus bereits die ersten Rückschlüsse auf den Herbst. Fruchtansatz und Blüteverlauf spielen da eine wichtige Rolle. Jedoch lässt sich der genaue Lesebeginn daraus freilich noch nicht konkret bestimmen.

Wurde unser neuer Barriquefasskeller gebaut, der ausreichend Kapazität für rote und weiße Weine aus dem Barrique vorhält. Ausgestattet mit einer Klimatisierung und Befeuchtung schaffen wir hier ein Ambiente, in dem sich das gute Holz richtig wohlfühlt und unsere Weine perfekt veredelt.

# 110

## EDELSTAHLTANKS

befinden sich in vielen verschiedenen Größen in unserem Keller. Modernste Technik trifft auf alte Weintradition. Der Clou bei der Wein-Lagerung in Edelstahltanks: Die Tanks sind technisch so ausgereift, dass sie völlig neue Möglichkeiten in der Weinproduktion bieten, z. B. haben wir die volle Kontrolle über die Temperatur des Weines.

# IV.

Die einstige Küferei, 1908 gegründet, wird heute in vierter Generation geführt. In unserer Weinfamilie herrschte schon immer Begeisterung für den Weinbau. Jede Flasche gibt diese Leidenschaft im Genuss weiter; einzigartig, zeitgemäß und ausdrucksstark mit einer facettenreichen Aromenvielfalt und der einmaligen HOLZ-WEISBRODT-Handschrift.



# 2018



## ÖFFNUNGSZEITEN

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

Gerne können Sie vor Ihrem Besuch auch einfach anrufen: 0 63 53/9 36 10 oder eine Nachricht über WhatsApp schicken: 0173-64 39 871

## WIE BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

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 10-18 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP

[www.holz-weisbrodt.de/shop](http://www.holz-weisbrodt.de/shop)

BESTELLUNG PER TELEFON

06353-93610

## 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 | Shutterstock