

# HÖLZ- WEISBRÖDT

WEINGUT | VINOTHEK | RESTAURANTS

# Lesezeit

AUSGABE WINTER 2024/25



## Festtage 2024 In dieser Ausgabe

SIEGERWEIN  
Bester Sauvignon Blanc  
S. 4

INSPIRATION  
Crémant aus der Pfalz  
S. 8

SWEET DREAMS  
Süßes zum Wein  
S. 11



# Editorial



## Ein Glas Wein auf das Leben!

Wieder geht ein Jahr zu Ende, wieder ist eine Ernte eingebracht. Immer schneller scheint die Zeit zu vergehen. Umso wichtiger, dass wir die Tage des Advents nicht nur als Weihnachtstrubel wahrnehmen, sondern uns auch etwas Muße gönnen. Sich einfach mal Zeit nehmen, um die Gedanken treiben zu lassen. Dankbar zurückschauen, freudig die Zukunft träumen oder einfach im hier und jetzt den Moment genießen. In unserem Fall bei einem guten Glas Wein. Der, so zumindest unser Eindruck, gerät politisch und gesellschaftlich immer mehr unter „Generalverdacht“. Um unseren Wein und alles Positive, das damit verbunden ist, als Kulturgut zu schützen, sind wir in diesem Jahr der Initiative „Wine in Moderation“ beigetreten.

Einen wunderbaren Weinmoment erlebten wir in diesem Herbst bei unserer Handlese im Chardonnay (S. 8). Diese Lese ist ein schönes Bild für unsere gesamte Weinlese 2024: Am Anfang waren wir skeptisch und dachten, dass bei diesen

witterungsbedingten Umständen wohl kaum gutes Lesegut herauskommen würde. Was am Ende aber auf die Presse ging, das war gut und vielversprechend. Der Ertrag ist geringer als im Durchschnitt. Aber, was am Ende auf die Flasche kommt, das wird wohl recht aromatisch sein. Schauen wir mal.

Dies könnte auch dem 2024er Sauvignon Blanc zugutekommen. Die Messlatte dafür liegt allerdings hoch, denn dieser hat gerade mit dem Jahrgang 2023 die absoluten Höhen erreicht. Im Oktober 2024 wurden wir mit ihm Siegerwein der LWK (S. 4). Dieses wunderbare Gefühl trägt uns durch die Festzeit und in das neue Jahr. Auch Ihnen wünschen wir eine erfüllte Zeit. Passen Sie auf sich auf und genießen Sie die herrlichen Dinge, die das Leben, bei allen Schattenseiten, eben auch bereithält. Kommen Sie gut in das neue Jahr. Es möge ein gutes und gesundes für Sie sein!

Antonia Pöschl  
A. Bauer

Reisbrot  
S. Weisbrodt

S. Weisbrodt  
L. G. G.



# Sieger- WEIN

18 SIEGERWEINE GIBT ES JÄHRLICH IN RHEINLAND-PFALZ, VIER DAVON AUS DER PFALZ. SIE WERDEN AUS DEN CA. 3000 GOLDMEDAILLEN DER WEIN- UND SEKT-PRÄMIERUNG DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ERMITTELT UND GELTEN DAMIT ALS „DIE BESTEN DER BESTEN“. DIE SIEGERWEINE VERKÖRPERN DAS WEINPROFIL DER JEWEILIGEN KATEGORIE UND DAMIT AUCH DER ZUGEHÖRIGEN REGION. NUR IN DER PFALZ WIRD DER SIEGER DER REBSORTE „SAUVIGNON BLANC“ GEKÜRT. 2024 KOMMT DIESER SIEGERWEIN AUS DEM WEINGUT HOLZ-WEISBRÖDT.

2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN  
#290 | 0,75 l                      vol: 12 | rz: 7,8 | sre: 7

# SAUVIGNON BLANC SUPERSTAR

DER „WEIN MIT DEM PAPAGEI“ IST GANZ OBEN ANGEKOMMEN.

In der Lesezeit 2/2023 hatten wir den Sauvignon Blanc vorgestellt. Von daher wissen Sie, dass die Rebsorte uns (sowie viele von Ihnen) schwer begeistert. In dieser Ausgabe müssen wir noch eins draufsetzen und erneut den Hut vor ihr ziehen. Denn im schönen Hotel „Alte Rebschule“ in Rhodt unter Rietburg fand am Donnerstag, 17. Oktober 2024, die Verleihung der Urkunden der vier Pfälzer Siegerweine 2024 der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz statt. Kammerpräsident Ökonomierat Michael Horper und die Pfälzische Weinkönigin Denise Stripf (Bild rechts mit Indra und Sebastian Weisbrodt) beglückwünschten uns zum diesjährigen Siegerwein in der Kategorie „Sauvignon Blanc“. Das passiert einem Winzer nicht oft im Leben. Der Kammerpräsident unterstrich entsprechend das hohe Niveau der eingereichten Weine: „Diese Erzeugnisse stehen an der qualitativen Spitze und haben für den Markt eine Leitfunktion.“ Unser Sauvignon Blanc steht auch für Sebastian Weisbrodts Leidenschaft und Vision für den Pfälzer Wein. Schon früh setzte er auf die Rebsorte, erkannte das Potenzial und feilte am Ausbau mit Pfälzer Prägung. Die Rebsorte macht es ihm und uns nicht immer leicht. Wir lesen sie meistens in der Kühle des Morgengrauens und setzten teilweise Trockeneis zur Kühlung ein, um die flüchtige Aromenfülle zu erhalten. Aber die Mühe lohnt! Wir sind sehr stolz darauf, mit dem Sauvignon Blanc einen Wein kreiert zu haben, der unsere Kunden und die Verkoster vom Fach gleichermaßen überzeugt. Er ist das Ergebnis eines optimalen Zusammenspiels aus Natur, Handwerk, Teamwork und echter Leidenschaft.

## DER SAUVIGNON BLANC UND DIE PFALZ

Der Sauvignon Blanc ist die weltweit zweitwichtigste weiße Qualitätsrebsorte nach dem Chardonnay. Im gesamten deutschen Weinbau spielt sie bisher aber eine eher untergeordnete Rolle. In der Pfalz dagegen ist die Bukett-Rebsorte (eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc) eine Erfolgsgeschichte. Erst seit 2001 ist sie hier zugelassen und bereits 2018 war die Pfalz mit 1077 Hektar das mit Abstand größte deutsche Weinbaugebiet für den Anbau von Sauvignon Blanc. Es ist also kein Zufall, dass von vier Siegerweinen der Pfalz einer aus dem Sauvignon Blanc gekürt wird.



# KELLERNEWS

*Besondere Editionen by Indra Weisbrodt*



## SECCOLIEBE

Seit einigen Jahren lassen wir zu besonderen Gelegenheiten unseren Secco Verde sprechen. Limitierte Sondereditionen senden Botschaften von Herzen, die ankommen. Die diesjährige „Festkollektion“ umfasst drei Motive: Den bezaubernden Secco „Weihnachten“, den eleganten Secco zu Silvester, der „Happy New Year“ wünscht und den Secco „Good Luck“, der nicht nur zum Jahreswechsel seinen Empfängern ganz viel Glück verheißt. Erhältlich ab sofort vor Ort und im Webshop.

#643 SECCO VERDE „WEIHNACHTEN“ TROCKEN 0,75 l

#642 SECCO VERDE „HAPPY NEW YEAR“ TROCKEN 0,75 l

#641 SECCO VERDE „GOOD LUCK“ TROCKEN 0,75 l

## HERZENSANGELEGENHEIT

Eine ganz besondere Botschaft vermittelt auch diese Sonderedition unseres Mini-Winzerglühweins. In den letzten beiden Jahren haben wir uns mit unserem „Swinging Christmas“-Event für „Herzessache“, die Kinderhilfsaktion vom SWR, engagiert. 2024 wollten wir anstelle eines einzelnen Events eine Aktion machen, die uns durch die ganze Weihnachtszeit begleitet und direkt einem regionalen Projekt zugute kommt. So entstand die Idee mit den Miniglühweinen zugunsten des „Kinderhospiz Sterntaler e. V.“ Der Mannheimer Verein unterstützt lebensverkürzend erkrankte Kinder sowie deren Familien und begleitet sie auf ihrem schweren Weg. Die Miniglühweine sind beliebte Geschenke und Mitbringsel, die Herzen öffnen. Für jedes von Ihnen gekaufte Fläschchen gehen 50 Cent an die „Sterntaler“. Wir sind uns sicher, dass jedes von Ihnen verschenkte Fläschchen auch die Botschaft weiterträgt. Schon jetzt herzlichen Dank!

Die „Sterntaler-Glühweine“ sind ab sofort vor Ort und im Webshop erhältlich (online aus versandtechnischen Gründen nur im 6er-Pack, vor Ort auch einzeln). Weitere Informationen zu den „Sterntalern“ finden Sie hier: [www.kinderhospiz-sterntaler.de](http://www.kinderhospiz-sterntaler.de)



# FESTTAGSROT

---

## EIN „WER BEKOMMT WAS?“ — MIT AUGENZWINKERN

Burgunderrot ist eine der wichtigsten Trendfarben in Herbst/Winter 2024/25. Aber nicht erst heute schmückt man sich gerne mit dunklen, ins Violett gehenden Rottönen. Purpurtöne (in der Antike aus unterschiedlichen Purpurschnecken gewonnene Färbstoffe) sind die Farben der Könige. In dunkelroten Samstoffen eingehüllt, welch wohliges Gefühl. Wie eine samtige Umarmung wirken auch unsere Rotweine. Kann es also ein besseres Geschenk zu Weihnachten geben? Hier haben wir ein paar Empfehlungen für Sie zusammengestellt. Eine Einkaufshilfe mit Augenzwinkern.

### **Für den Schwiegervater ...**

der immer alles besser weiß, empfehlen wir einen kräftigen Cabernet Sauvignon. Dieser Wein ist so komplex wie seine Geschichten und wird ihn sicher beeindrucken. Besonders, wenn er im Barrique ausgebaut wurde – das verleiht ihm zusätzliche Tiefe und eine feine Holznote. Leider dauert es aber noch eine kleine Weile, bis der neue Jahrgang unseres Cabernet Sauvignon in den Verkauf kommt. Deswegen schenken wir in diesem Fall ausnahmsweise Weißwein: Der Riesling „Vadder“ ist ein würdiger Ersatz.

### **Die beste Freundin ...**

die immer für einen da ist, verdient etwas ganz Besonderes. Ein samtiger Merlot mit seinen weichen Tanninen und fruchtigen Aro-

men ist genau das Richtige. Er ist wie eine liebevolle Umarmung. Unser Sebastian-Merlot hat durch die Reifezeit im Barrique zusätzlich die wunderbaren Vanillenoten, die sie so sehr mag.

### **Der Chef ...**

der immer unter Strom steht, braucht etwas, das ihn runterbringt. Ein eleganter Pinot Noir (Spätburgunder) mit seiner feinen Struktur und den subtilen Noten von Kirsche und Erdbeere wird ihm helfen, die Feiertage zu genießen. Je nachdem, wie sehr Sie Ihren Chef schätzen, ist hier unser Premium-Spätburgunder aus dem Barrique angebracht. Er beeindruckt mit zusätzlicher Komplexität und feine Gewürznoten.

### **Für den hippen Cousin ...**

der immer den neuesten Trends folgt, ist unser Syrah die perfekte Wahl. Mit seinen würzigen Noten und der intensiven Frucht ist er genauso aufregend wie die aktuellen Modetrends. Schokolade- und Kaffeearomen verleihen ihm das zusätzliche „Je ne Sai Quoi“.

### **Und schließlich, für die liebe Omama ...**

die uns immer mit einem guten Rat bei leckerem Kaffee und Kuchen unterstützt, empfehlen wir einen Pfälzer Klassiker, den Dornfelder. Allerdings nicht den Wein, sondern den leckeren HW-Dornfelderlikör. Oma schätzt ein Likörchen in allen Lebenslagen.



A man with a shaved head, wearing a dark polo shirt and grey trousers, stands with his arms crossed in a cellar. Behind him are several large wooden barrels stacked on a metal rack. The lighting is dramatic, with the man's face and arms highlighted against the darker background of the cellar.

„ICH BIN EIN MENSCH, DER IMMER GERNE  
NEUE SACHEN AUSPROBIERT ... DIE BEDIN-  
GUNGEN, DIE DIE CHAMPAGNE JEDES JAHR  
FÜR SICH BEWIRBT, DENEN MÖCHTE ICH  
MICH AUCH EINMAL STELLEN.“

SEBASTIAN WEISBRODT

# Burgunderliebe



# HANDLESE IM Chardonnay

## PROJEKT „CRÉMANT“

Samstag, 28. September 2024, eine kleine Gruppe Unverzagter trifft sich um sieben Uhr, um mit Handlese den ersten Crémant des Weinguts Holz-Weisbrodt möglich zu machen. Alles ist besprochen und organisiert. Ein Chardonnay soll es werden. Tagelang hat man aufgrund von Regen diese Lese aufgeschoben. Ob der Chardonnay das überhaupt noch hergibt? Alle stehen bereit. Allein das Wetter hat sich noch nicht entschieden. Leichtes Tröpfeln, grauer Himmel. Der Chef überlegt, ob es eine Alternative wäre, auf einen Riesling auszuweichen. Aber das Herz schlägt für Burgund und ein Riesling-Crémant erscheint da nicht so attraktiv. Seit Sebastian im Frühsommer mit den „Pfälzer Kellermeistern“ in Burgund war, reifte diese Idee in seinem Kopf, da fällt es nicht leicht, so einfach aufzugeben. Also, alle auf in den Wingert zum Chardonnay im Dackenheimers Liebesbrunnen ...

Es war eine Entscheidung aus dem Bauch heraus, die sich im Nachhinein als absolut richtig herausstellte. Die Einführung von Walter Brahner fand noch bei grauem Himmel statt: „Nur das gesunde Lesegut herauschneiden. Alles, was mehr als nur ein bisschen Fäule aufweist, hängenlassen. Das wird vielleicht eine Beerenauslese.“ Man konnte es sich kaum vorstellen. Trotzdem legten alle los, zunächst war es etwas mühsam, aber machbar. Schließlich wurde auch das Wetter besser. Zur Pause, um zehn Uhr, hatten wir Sonnenschein. Und einen kleinen „Motivationsschluck“ vom Chef. Crémant aus dem Burgund, den er von seiner Exkursion mitgebracht hatte. Danach arbeitete sich die Gruppe bei herrlichem Wetter die leicht abschüssigen Rebzeilen weiter nach oben. Je höher wir kamen, desto besser wurde das Lesegut. Faszinierendes Mikroklima. Mehr

Sonne, ein etwas anderer Einstrahlwinkel oder weniger Wasser durch den besseren Ablauf? Im Kleinen erlebten wir den Unterschied. Als der letzte Eimer geleert war, hatten wir ca 900 kg gelesen. Gute Rechner können mit Hilfe der Infos unten ausrechnen, auf wie viele Flaschen Crémant wir uns in 2026 freuen dürfen. Schreibt uns die Zahl (per E-Mail an: [artrium@holz-weisbrodt.de](mailto:artrium@holz-weisbrodt.de)). Wer's richtig gerechnet hat, bekommt eine kleine Überraschung.

Auch wenn die Weinlese 2024 damit noch nicht komplett beendet war, haben wir uns nach diesem Samstagvormittag im Barriquefasskeller zum Pfälzer Essen zusammengesetzt, haben etwas parliert und das Glück, in der Pfalz zu leben und zu arbeiten, gefeiert.

### CRÉMANT

Der Begriff „Crémant“ stammt aus dem Französischen. Historisch bezeichnete er einen Champagner, der weniger als 6 bar Überdruck hatte. Da die Bezeichnung nicht geschützt war, wurde sie mit der Zeit in vielen Regionen Frankreichs genutzt. Als Ersatz für die außerhalb der Champagne nicht mehr erlaubte Bezeichnung „Méthode Champenoise“ werden heute in der Europäischen Union Schaumweine „Crémant“ genannt, die in traditioneller Flaschengärung, aber nicht in der Champagne, hergestellt werden. Seit 2009 gibt es Regeln für Crémant aus Deutschland, sie geben u. a. diese Bedingungen vor:

- Handlese einer für die Region für Crémant zugelassenen Rebsorte
- Ganztraubenpressung
- Maximal 100 Liter Most aus 150 KG Trauben
- Mindestens neun Monate Verweildauer auf der Hefe





## Zeit für schöne Geschenke

### Geschenke für schöne Stunden



#### *Momentveredler*

Premium-Rotweine für alle, die gerne ein edles Glas Wein bei Kerzenschein genießen.

- 1 Flasche #387 2020 Merlot trocken 0,75 l
- 1 Flasche #382 2021 Cuvée „Karl Holz“ trocken 0,75 l
- 1 Wajos „Cranberry Trüffel“ 100 g
- 1 HW-Kerze „Guter Wein & Kerzenschein“
- HW-Dropstopp
- verpackt im schwarzen Geschenkkarton 55,90 €



#### *Pink Christmas*

Das rosarote Weihnachtsvergnügen für alle, die rosarote Momente im Leben feiern.

- 1 Flasche #301 „La Vie en Rose“ feinherb 0,75 l
- 1 Flasche Glühwein rosé „Feuer & Flamingo“ 0,75 l
- 1 Wajos „Trüffel Blanc Royal“ 100 g
- 1 Flasche HW-Dornfelderlikör 0,2 l
- verpackt im schwarzen Geschenkkarton 31,90 €



#### *Artrium*

Der Weihnachtsgruß aus der Lieblingsvinothek für alle, die gerne stilvoll genießen.

- 1 Flasche #286 2023 Merlot Blanc de Noir trocken 0,75 l
- 1 Flasche #290 2023 Sauvignon Blanc trocken 0,75 l
- 1 Glas Feigensenssauce 200 g
- 1 HW-Kerze „Guter Wein & Kerzenschein“
- verpackt im schwarzen Geschenkkarton 34,90€



#### *Pfalzliebe*

Die Liebe zur Pfalz ist immer da. Auch, und gerade, zur Weihnachtszeit. Für alle Pfalzfans, nah und fern.

- 1 Flasche #90 Rotwein „Augenblick“ 0,75 l
- 1 Flasche #285 2023 Riesling trocken Artrium 0,75 l
- Je 1 Dose Leber-, Blut- und Bratwurst. HW-Edition der Spezialitäten-Metzgerei Tempel, Bad Dürkheim, je 200 g
- verpackt im schwarzen Geschenkkarton 27,90 €

Erhältlich in den Weinshops vor Ort. Versand auf Anfrage.



# Sweet Dreams ...

## Süße weihnachtliche Weinbegleiter

### KLEINE DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT CHILI-INGWER

... zum **Syrah!**

Bitterschokolade passt an sich schon hervorragend zum Syrah. Chili und Ingwer harmonieren dazu noch perfekt mit den Vanille- und Röstaromen des Barrique.

200 g Bitterschokolade (mind. 85 %)  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Teelöffel Vanillezucker  
Chiliflocken  
Kandierte Ingwerstückchen

Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem Vanillezucker cremig schlagen und unter die lauwarme Schokolade rühren. Eiweiß vorsichtig unterheben. In kleine Espresso-Tässchen füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Ingwerstückchen klein hacken und damit und den Chiliflocken die Mousse bestreuen.



### LEBKUCHENPARFAIT

... zur **Muskateller Beerenauslese!**

Die Regel für Süßwein zum Dessert besagt, dass der Wein so süß sein sollte wie die Nachspeise.

Zur Süße dieses Desserts und seinen weihnachtlichen Gewürzaromen ist unsere Muskateller Beerenauslese der perfekte Partner. Ein Süßwein der Spitzenklasse mit einem unaufdringlichen Süße-Säurespiel. Die reife Süße wird von einer fordernden Würze und Fülle untermalt, die sich harmonisch mit den Lebkuchenaromen einlässt und so ein wunderbares Geschmackserlebnis bildet. Eine Rarität, deren Aromen sich in Jahrzehnten der Lagerung nur noch verstärken werden. Und die außerdem auch zu hochwertigem Rohmilchkäse ein Dessertgenuss ist. Wahrlich ein Wein für ein Fest!

Rezepte für Lebkuchenparfait finden Sie im Internet, u. a. hier: [www.oetker.de/rezepte/r/lebkuchen-parfait](http://www.oetker.de/rezepte/r/lebkuchen-parfait)



### VANILLEKIPFERL

... zu **PinoPina!**

Vanille liebt Burgunder! Es muss nicht immer Süßwein sein. Cremig-buttrige Vanillenoten und ein Hauch vom Holz. Damit ist unsere Burgunder-Cuvée PINOPINA perfekt zu Gebäck mit hohem Butteranteil.

ca. 70 Stück  
250 g Weizenmehl  
100 g gemahlene Mandeln  
Das Mark einer Vanilleschote

200 g weiche Butter  
70 g Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die übrigen Zutaten zufügen und mit dem Knethaken zum Mürbeteig verarbeiten. Teig zugedeckt etwa eine Stunde kühl stellen. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze ca. 180 Grad, Umluft ca. 160 Grad). Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig Rollen formen, Stückchen abschneiden und zum Hörnchen formen. Ca. 10–12 Minuten backen. Vanillekipferl auf einem Kuchengitter kurz etwas abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

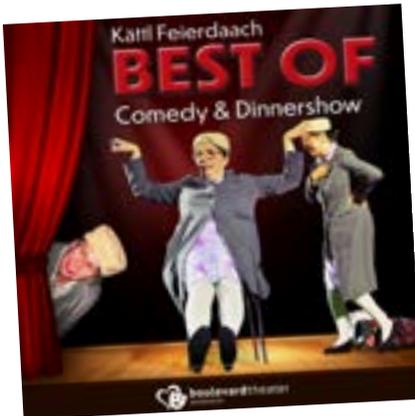




# COMEDY-DINNER *im Stammhaus*

Mehr Infos &  
die Menüs auf:  
[holz-weisbrodt.de](http://holz-weisbrodt.de)

DER SWR HAT DAS COMEDY-FESTIVAL IN BAD DÜRKHEIM ABGESETZT. ABER KEINE SORGE, ZU LACHEN GIBT ES JETZT BEI UNS! DAS BOULEVARDTHEATER DEIDESHEIM X DAS STAMMHAUS. DAZU EIN LECKERES MENÜ VOM STAMMHAUS-CHEFKOCH SASCHA VETH.



Grauer Mantel, Hut über dem Dutt und rote Wangen, so kennt man Jutta Hinderberger, die seit nunmehr 20 Jahren als KÄTTL FEIERDAACH auf der Bühne steht. Warum zu einem Psychiater, wenn man auf der Bühne alles loswerden kann! Ideen für Kättls Programme liefert immer wieder das Leben, die drei Enkel, der Ehemann „Moiner“ der inzwischen Rentner ist und das Leben, einkaufen und vieles mehr auf den Kopf stellt. Mit viel Wortwitz, Situationskomik und dem Satz „Sie! Isch weeß es jo aach net“ erklärt sie die alltäglichen Begebenheiten und Katastrophen..

**Donnerstag 16.1.2025** 19 Uhr  
**Kättl Feierdaach „BEST OF“** Comedy & Dinnershow  
69 € p. P. inklusive 3-Gänge-Menü

Gerade mal in der Mitte des Lebens und schon stellen sich die ersten Wehwechen ein. Rheuma, Bandscheibe, Stress ... Das Ende vom Lied? Man findet sich in einer Reha wieder. So wie Gallen-Günther und Fettleber-Franz – zwei (schwerst)leidende Männer und komplett unterschiedliche Typen, die sich tagein, tagaus, nach anstrengenden Reha-Behandlungen, auf ihrer schon (fast) reservierten Parkbank im idyllischen Kurpark treffen ... Ein witziger, charmant-frecher Blick auf leidende Männer mitten in der Midlife-Crisis vor und nach überstandener Kurpackung!

**Donnerstag, 20.2.2025** 19 Uhr  
**LOSS MER MOI RUH** Pfälzer Theatercomedy & Dinner  
**Männer, Schnupfen & andere Wehwechen**  
69 € p. P. inklusive 3-Gänge-Menü



**ALICE HOFFMANN** – Als Darstellerin der „Hilde Becker“ in der ARD-Comedy-Serie „Familie Heinz Becker“ ist Alice Hoffmann zur Kultfigur geworden. Mit ihrer spitzen Zunge und einer Portion frechem Charme, sorgt die „Kittelschürz der Nation“ beim Publikum immer wieder für einen Lachmuskelerater.

**HANDWERKER PETERS** – das guckt sich alles weg! Endlich erklärt uns einer wie Handwerker ticken, warum sie theoretisch alles können und warum wir erst vier Mal anrufen müssen, bevor sie dann doch alles reparieren. Wir kennen ihn von Fernsehauftritten u. a. WDR & ARD, Radiocomedy u. a. bei SWR3.

**MAGO MASIN** – mit seinen Dreadlocks, dem tiefgründigem Nonsense und der skurillen Mischung aus Anarchokomik und – Wahnwitz, begeistert „El Mago Masin“ das Comedy-Publikum deutschlandweit. Regelmäßige Auftritte in TV-Sendungen wie „Quatsch Comedy Club“ oder „Night Wash“ sind bei ihm Routine und beim Publikum äußerst gefragt.

**SASCHA KORF** – schlagfertig und immer irre lustig begeistert der Improvisationskünstler Sascha Korf sein Publikum. Mit viel Temperament wuselt er über die Bühne und fegt wie ein Wirbelsturm durch die Hallen Deutschlands. Mit Auftritten beim „Quatsch Comedy Club“, „Schillerstraße“ und „Nightwash“ ist Sascha Korf bekannt geworden.

**BORIS STIJELJA** – Als Moderator führt Sie an diesem Abend Deutschlands erfolgreichster kroatischer Comedian humoristisch durch die Show.

**Mittwoch, 19.3.2025 & Donnerstag, 20.3.2025** jeweils 19 Uhr

**ESSEN ist der SEX des ALTERS** Comedy & Dinnershow

mit Alice Hoffmann (Hilde Becker), Handwerker Peters, El Mago Massin, Sascha Korf | Moderation: Boris Stijelja

69 € p. P. inklusive 3-Gänge-Menü

# FEST-AUSLESE

NEUES VON DER WEINFAMILIE



## SHINE!

Guter Wein & Kerzenschein - kleines Glück kann so einfach sein. Neu und sehr weise: Unsere kleine HW-Kerze scheint ganz besonders zu solch schönen Momenten. Erhältlich einzeln oder in unseren Geschenkpaketen (S. 10).



## GLOW!

Auch die HW-Glühweintasse 2024 hebt sich mit ihrem Style wieder von der Masse ab. Mit ihrem dunklen Mauve-Rosé-Ton wirkt sie besonders elegant und verleiht den begehrten Glow. Ein Must-have für (Glow)winelovers!



## EVENTMACHER

Diese Drei sind immer dabei, wenn wir große Events veranstalten: Magnus (handwerklich begabter Orga-Allrounder, gefühlt schon im Artrium geboren), Johanna (Everybody's Darling und detailversessene Eventfee) und Weinberater Max (s. Lesezeit 2/2024). Hier rockten sie im November die Bar bei Annamaria Bartls erstem Livepodcast „Sprechsalat“ in der Eventhall Karlsruhe. 150 Gäste aus der Influencer-Welt zeigten sich begeistert von unseren Miniseccos und Miniglühweinen.

## FESTTAGSWEIN

Trinken wir an Heiligabend zu den Antipasti: #274 2022 Grauburgunder Weisenheimer Mandelgarten aus der Sebastianian-Linie

*Röstiges Neuholz erfüllt den Duft, dazu lässt die Frucht Noten von Honigbonbon und Kumquat anklagen. Der Gaumen zeigt sich seidig-süß und geschmeidig, fließt bei nahtlos eingebundener lebendiger Säure rund, den Abgang verlängern gut zur Frucht passende, dezente Holzaromen. Sogar kalkmineralische Komponenten sind da*

Falstaff-Tasting vom 11.10.2024: Ulrich Sautter

## GEHT FEIERN!

Dies fesche Truppe ist unser Kellerteam. Schon traditionell geht es nach geschaffter Zeit der Weinlese ab nach Stuttgart, zum Cannstatter Wasen. Selbstverständlich ganz locker ohne Dresscode - aber einige, allen voran die Damen und der Chef - haben sich stilecht in Schale geworfen. Cool!



## GET MARRIED!

Premiere - Wir feierten im Oktober die allererste Hochzeit in unserem Barriquefasskeller. Und was für eine tolle Hochzeit das war! Angelika und Wolfgang, wir wünschen euch alles Glück dieser Erde. Warum die beiden zum Heiraten in den Keller gingen? Wolfgang hatte an der Entstehung des Kellers mitgewirkt. Für ihn stand fest: hier oder gar nicht. 170 Gäste waren von beiden Entscheidungen restlos begeistert.





Wir wünschen  
frohe Weihnachten  
und ein glückliches  
neues Jahr 2025

Eure Weinfamilie



# SCHÖNE AUSSICHTEN für WineLovers

WINELOVER  
HOLZ-WEISBRÖDT  
CLUB since

## 29. NOVEMBER 2024

QUEEN KINGS ACOUSTIC NIGHT | Konzert im Barriquefasskeller\* | Tickets online

## 30. NOVEMBER 2024

QUEEN KINGS ROCK NIGHT | Konzert im Barriquefasskeller\* | Tickets online

## 14. & 15. DEZEMBER 2024

Weisenheimer Winterzauber

Samstag: 17 bis 22 Uhr Open-Air Glühweinparty mit DJ MOPED im Reimertshof | 18 bis 19 Uhr Kinderdisco und Hüpfburg (innen) – Sonntag: 14 bis 18 Uhr Waffeln und Glühwein um den Tannenbaum im Reimertshof | Kinderprogramm in der Halle | Eintritt frei

## 16. JANUAR 2025

Kättl Feierdaach „BEST OF“ | Comedy & Dinershow

Tickets per E-Mail: [info@holz-weisbrodt.de](mailto:info@holz-weisbrodt.de) | per Tel. 0 63 53/93 61 0

## 25. JANUAR 2025

Jazzwein-Abfüllung live mit der GRAND CENTRAL BIGBAND

Tickets im ARTRIUM | per E-Mail: [artrium@holz-weisbrodt.de](mailto:artrium@holz-weisbrodt.de)

## 14. & 15. FEBRUAR 2025

PHIL | Konzert im Barriquefasskeller\*

## 20. FEBRUAR 2025

„Loss mer moi Ruh“ | Pfälzer Thatercomedy & Dinner

Tickets per E-Mail: [info@holz-weisbrodt.de](mailto:info@holz-weisbrodt.de) | per Tel. 0 63 53/93 61 0

## 5. & 6. MÄRZ 2025

Lions rocken den Barriquefasskeller – Charitywochenende der Lions Clubs unserer Region:

Samstag 20 Uhr: TUXEDO CLUB BAND | Sonntag 15 Uhr ACOUSTIC VIBRATION

Tickets und weitere Infos: <https://frankenthal.lions.de>

## 19. & 20. MÄRZ 2025

„ESSEN ist der SEX des ALTERS“ | Comedy & Dinershow

Tickets per E-Mail: [info@holz-weisbrodt.de](mailto:info@holz-weisbrodt.de) | per Tel. 0 63 53/93 61 0

## 23. MAI 2025

Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz im Barriquefasskeller\*

„Musik im Anflug“: In diesem Jahr besucht uns das Blechbläserensemble mit einem unterhaltsamen Programm von Brahms bis Disney-Soundtracks.

\*Tickets direkt online bestellen und ausdrucken über unseren Ticketshop bei Nightowl:  
<https://holzweisbrodt.nightowl.app/>

LOVE IS „... IN THE AIR TONIGHT!“  
Habt ihr euch bei HW kennengelernt? Schreibt uns eure Love-story und gewinnt 2 Tickets für PHIL am 14.2.2025\*\*

NIGHTOWL  
TICKETLINK:



## Besondere Tage, besondere Öffnungszeiten:

### STAMMHAUS

24.12. geschlossen  
25.12. 11.30–14 Uhr  
26.12. 11.30–14 Uhr  
31.12. Veranstaltung  
1.1.25 geschlossen

### SECCO-HÜTTE

23.12. geschlossen  
24.12. geschlossen  
25.12. 14–20 Uhr  
26.12. 14–20 Uhr  
31.12. 11.30–18 Uhr  
1.1.25 13–19 Uhr

### VINOTHEK ARTRIUM

24.12. 11–14 Uhr  
25.12. geschlossen  
26.12. 11–22 Uhr  
31.12. 11–15 Uhr  
1.–9.1.25 Betriebsferien

### WEINSHOPS:

im STAMMHAUS:  
25. & 26.12. 10–14 Uhr  
im ARTRIUM:  
24.12. 10–14 Uhr und  
während der Öffnungszeiten  
online: [www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

An allen anderen Tagen gelten die regulären Öffnungszeiten.

\*\*Teilnehmer kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 31.12.24. Der Gewinn kann nicht getauscht werden. Der Erwerb unserer Produkte beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Eventuelle Daten werden ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung genutzt und danach gelöscht. Wir behalten uns vor, das Gewinnspiel auch vorzeitig zu beenden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant STAMMHAUS  
MI-SO ab 11.30 Uhr  
Tel.: 0 63 53/93 61 0

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE  
FR, SO-DI ab 11.30 Uhr | SA ab 13.30 Uhr  
Tel.: 0 63 53/93 61 0

Vinothek ARTRIUM  
MI-SA 14-22 Uhr  
SO 11-20 Uhr  
WhatsApp: 0173/64 39 871 (nur Text)

## WO BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

STAMMHAUS  
MO-SO 10-18 Uhr  
und nach Vereinbarung  
ARTRIUM  
Mi-SA 14-22 Uhr  
SO 11-20 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP  
[www.holz-weisbrodt.de/shop](http://www.holz-weisbrodt.de/shop)

BESTELLUNG PER TELEFON:  
0 63 53/93 61 0

Ab 100 € Einkaufswert in 6er-Einheiten liefern  
wir deutschlandweit versandkostenfrei.

## IMPRESSUM

Herausgeber: HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG  
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)  
ViSdP: Indra Weisbrodt

Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann  
Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, André Kunz PWF,  
zweisilbig Medienproduktion, Christine Kleemann,  
Johanna Kramer, Indra Weisbrodt, Shutterstock

### Ihnen gefällt, was Sie hier lesen?

Neben der Lesezeit, sind wir mit vielen News, Geschichten und Geschichtchen, aber auch vielen Informationen rund um unsere Weine und Veranstaltungen in den Sozialen Medien aktiv. Besuchen Sie uns doch auch mal auf Facebook & Co. Wir freuen uns über ehrliche, positive Bewertungen.

### Keine News verpassen?

Da ist unser digitaler monatlicher Newsletter das Richtige für Sie. Einfach auf unserer Webseite abonnieren.



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Markenpartner von

Gold  
Rheinland-  
Pfalz