FESTTAGE 2023

HOLZ-WEISBRODT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit

GLÜCK & SEGEN 2024

Festtage
2023/24

FÜRS FEST
Edle Neue
S. 5

FÜR WINELOVER
Der Geschenke-Guide
S. 7

FÜR GENIESSER
Grauburgunder
S. 8

Glück

ES GIBT VIELE WEGE ZUM GLÜCK,
UNSERER FÜHRT DURCH DEN WEINKELLER ...

Editorial

Glück gehabt

... könnte man sagen, wenn man auf das Weinjahr 2023 zurückblickt. Eine kurze und verdichtete Lese liegt hinter uns. Die Herausforderungen waren vielfältig. Fäule und Kirschessigfliege saßen uns buchstäblich im Nacken. Vieles wurde auf einmal reif und musste eingebracht werden. Die gute Nachricht ist, dass wir ausreichend gutes Lesegut für Ihre Lieblingsweine ernten konnten. Die Burgunder scheinen die Bedingungen etwas besser „weggesteckt" zu haben. Glück gehabt. Nun hoffen und schauen wir, wie er wird, der neue Jahrgang.

Wie nah Segen und Verderben in der Natur beieinander liegen, zeigten uns die Wetterextreme in Rheinhessen. Kurz vor der Lese wurden im Raum Alzey und Worms komplette Ernten in Minuten vernichtet. Unser Winzerherz fühlt mit den Kollegen. Dieses Mal hatten wir Glück, aber was bringt die Zukunft?

Nun, das wissen wir nicht. Umso wichtiger ist es, das Glück im Augenblick zu finden. Wir freuen uns über neue Weine, die gelungen sind und nun unseren Keller verlassen, allen voran unser einmaliger Sekt Rosé vom Merlot, der dank des Einsatzes unserer Azubis sogar handgerüttelt wurde. Wir freuen uns über Menschen, die uns seit Jahrzehnten begleiten, wie Doris, Lydia und Anatoli. Und wir freuen uns, dass Sie schätzen, was wir tun. Dass Sie unsere Weine mögen und gerne Ihre freien Stunden bei uns verbringen. Dafür danken wir Ihnen. Und wir wünschen Ihnen, dass die kommenden Tage glückliche, gesegnete Stunden bringen, die Sie im Kreis Ihrer Lieben genießen können.

HOLZ–
WEISBRODT

KELLERNEWS

EDLE NEUE [SOLITAIRES], DIE DAS LEBEN ZUM FEST MACHEN

2022 CHARDONNAY TROCKEN

WEISENHEIMER SONNENBERG
im Barrique gereift
#278 | 0,75 l

Der Jahrgang 2022 schenkte uns einen Chardonnay der Extraklasse, wie gemacht für die Edition Sebastian. Spontan vergoren und im Barrique gereift, entstand so ein komplexer und prachtvoller Solitär: Eleganter Schmelz paart sich mit den Noten von Bananen und reifen gelben Früchten. Präsentes, aber gut eingebundenes Holz, das dem Wein eine ungeheure Cremigkeit mit langem Nachhall verleiht. Der perfekte Herbst- und Winterwein. Bestens auch als edles Geschenk mit Lagerpotenzial geeignet.

vol: 13,0 | rz: 5 | sre: 5,3

2021 MERLOT ROSÉ SEKT BRUT

traditionelle Flaschengärung | handgerüttelt
#216 | 0,75 l

Roségolden glänzt dieser wertvolle, handgerüttelte Sekt vom Merlot im Glas. Sein Bukett erinnert an reife Erdbeeren, Johannisbeeren und Aprikosen. Mit einer Idee Vanille und Noten von frisch gebackenem Toast wirkt er sehr vollmundig und füllig bei einer harmonischen Struktur. Super elegant und perfekt als Aperitif oder Intermezzo beim Menü. Perlage in Perfektion.

KELLERNEWS *prämiert!*

Auch bei den Prämierungen in diesem Jahr war uns das Glück (des Tüchtigen) beschieden. Zehnmal Gold und neunzehnmal Silber bei der Landesweinprämierung der Landwirtschaftskammer sind ein beeindruckendes Ergebnis und ein großes Kompliment an das Kellerteam für deren permanent hohen Qualitätsstandard. Aus der Fülle der anderen Prämierungen stellen wir Ihnen diesmal diese „Fantastischen Vier“ vor.

1. DIE CHAMPAGNERALTERNATIVE

Unsere #215, der Sekt Pinot Meunier Blanc de Noir brut, hat schon durch die Wahl der Rebe (Schwarzriesling, auch ‚Müllerrebe‘ genannt) etwas mit dem Champagner gemein. Mit seiner feinen, lang anhaltenden Perlage und edlen Anmutung ist er seit Jahren der Sekt-Liebling der Weinfamilie. 2023 hat er gezeigt, dass er nicht nur westwärts, sondern auch nach Norden blickt: **SILBER BEI MUNDUS VINI NORDIC** für diesen außergewöhnlichen Sekt in traditioneller Flaschengärung. Chapeau Claque!

2. DER BESONDERE ALLERWELTSLIEBLING

Aus dem Bordeaux stammend, hat der Merlot inzwischen die ganze Welt erobert. Wir lieben diese Rebsorte und sie ist stilbildend in unserem Weinportfolio. Der Premium-Merlot #387 aus der Sebastian-Linie wird mit viel Aufwand und Können ertragsreduziert und dann über Jahre im Barrique ausgebaut (dort fühlt er sich besonders wohl, schließlich kommt dieses Fass ursprünglich auch aus dem Bordeaux). Voilà, **90 PUNKTE BEI MEININGERS ROTWEINPREIS.**

3. DAS ENFANT TERRIBLE

Mit dem Cabernet Sauvignon Rosé Saignée #295 wollten wir 2021 einmalig etwas Neues ausprobieren. Ihnen hat er aber so gut geschmeckt, dass wir einen zweiten Jahrgang nachgelegt haben. Als dieser zu den Fachverkostungen ging, hat er auch dort überzeugt: **90 PUNKTE VON FALSTAFF, 88 PUNKTE MEININGERS INTERNATIONALER ROSÉPREIS und GROSSES GOLD VON SAVOIR VIVRE.** Toll! Das Gute an diesem Rosé ist außerdem, dass er ganzjährig Substanz zeigt und nicht nur bei Sonnenschein schmeckt.

4. DIE LEISE VERFÜHRERISCHE

Für Platz vier haben wir bewusst einen Wein gewählt, der vielleicht nicht so ganz im Trend lieg (von einem Anteil von 4,4 % der deutschen Rebflächen in 1985 ist er auf heute 1,4 % zurückgegangen). In der Gunst ihres treuen Publikums liegt sie aber ganz weit vorne, die Scheurebe. Unsere Scheurebe süß #32 ist ein HW-Klassiker, der 2023 mit dem **SCHEUREBE-PREIS IN SILBER** ausgezeichnet wurde. Sie hat es verdient. Und im Gegensatz zu den anderen drei Weinen hier, ist sie bereits ausgetrunken. Sie müssen also noch eine Weile auf den neuen Jahrgang warten.

GESCHENK-IDEEN

FÜR WINELOVER

Im Uhrzeigersinn von oben links: #788 2021 Grauburgunder trocken in der Magnumflasche | Winelover's Cap, auf 20 Stück limitierte Edition, Stickerei an drei Seiten (nur auf Anfrage per Mail: artrium@holz-weisbrodt.de) | 2020 „Jazzwein" Cuvée trocken in der Magnumflasche | Winelover's Bag (Canvas) | „Brotzeit" stilvolles Holzbrett mit Schiefereinlage | „Omas Liebling" Dornfelderlikör, erhältlich in 0,25 und 0,5 l | Gläser Ihres Lieblingsweinguts | HW-I-Clip im Geschenkkarton | Wein- und Sektkühler der Superlative (gesehen im Weinshop im Stammhaus; nur auf Anfrage). Erhältlich in unseren Weinshops.

GRAUBURGUNDER

MEGASTAR (AUCH) MIT SPEYERER WURZELN

Der Grauburgunder, eine Mutation des Pinot Noir, ist schon seit längerem einer der populärsten Weine überhaupt. Sein Name ist Programm, denn er beschreibt die Farbe der Beeren, nämlich rötlich grau und die Herkunft. Bereits im Mittelalter verbreitete sich der Pinot Gris ausgehend von Burgund über Europa, mit entsprechend vielen Bezeichnungen, von denen viele wieder vergessen sind. Unabhängig von dieser Verbreitung fand Johann Seeger Ruland die Rebe 1711 in der Speyerer Streifergasse im verwilderten Weingarten eines Assessors. Er erkannte zwar die Rebsorte nicht, wohl aber deren Potenzial. Der Legende nach nahm der Teufel die Vermarktung in die Hand. Tatsache ist, dass sich der Grauburgunder sehr schnell von Speyer ausgehend in Deutschland verbreitete und Herrn Ruland reich und unvergessen machte: Die deutsche Klassifizierung lautet heute noch Ruländer. Aber auch Grauer Burgunder und Grauburgunder sind zulässige Bezeichnungen. Wir bauen ihn in drei Varianten aus, die wir hier im Überblick vorstellen.

[SEBASTIAN]

2022 GRAUBURGUNDER TROCKEN

Premium - im Barrique gereift
#274 | 0,75 l | vol: 13,0 | rz: 5 | sre: 5,3

Unser Grauburgunder aus dem Barriquefass begrüßt mit einer stoffigen, gehaltvollen Nase mit fruchtigen Nuancen von Zwetschge und Nelke. Ergänzt wird dieser Eindruck von den sehr typischen Barriquenoten von Vanille, Karamell und Tabak. Am Gaumen gesellen sich Anklänge kräutriger Noten hinzu und ein Hauch Honig. Er wirkt sehr komplex und anspruchsvoll bei viel Potenzial. Unser Tipp: Gekühlt dekantieren und als Begleiter zum Winteressen servieren.

[STAMMHAUS]

2022 GRAUBURGUNDER HALBTROCKEN

Geselliger Pfälzer Basiswein
#400 | 0,75 l | vol: 11,5 | rz: 16,1 | sre: 6

Der halbtrockene Grauburgunder kommt sehr unkompliziert, ja fast schon süffig, daher. In der Nase dominieren Aromen von Blüten und frisch aufgeschnittener Honigmelone. Im Geschmack ist er sehr fruchtig und saftig und erinnert an Birne und reife Zitrusfrucht. Ein ausgesprochen tolles Süße-Säure-Verhältnis (Säure kaum wahrnehmbar) führt zu einem tollen Trinkfluss. Gut gekühlt genießen!

[ARTRIUM]

2022 GRAUBURGUNDER TROCKEN

Weinkunst für zeitgemäßen Weingenuss
#281 | 0,75 l | vol: 12,5 | rz: 7 | sre: 5,9

Der ARTRIUM-Grauburgunder ist genau der richtige für Genießer, die es weder zu leicht noch zu kompliziert mögen. Hell leuchtend im Glas erahnt man einen goldgrünen Glanz. In der Nase zeigen sich Aromen reifer Mirabellen, untermalt von einem Hauch Vanille. Am Gaumen gesellen sich gelbe Früchte und leicht nussige Noten hinzu, getragen von einer spannenden Struktur, die ihm eine außergewöhnliche Fülle und Länge verleiht.

Feuerzangenbowle

HEISSES GLÜCK

Wahr ist nur der Anfang und die Feuerzangenbowle. Wahr sind nur die Erinnerungen, die wir mit uns tragen, die Träume, die wir spinnen und die Sehnsüchte, die uns treiben, damit wollen wir uns bescheiden ...

Zitat aus dem Film „Die Feuerzangenbowle“ mit Heinz Rühmann

Schon lange bevor sie durch den gleichnamigen Film zum Dauerbrenner wurde, gab es in Deutschland die Feuerzangenbowle. Kein anderes Getränk vermittelt uns solch ein wohlig-warmes Gefühl der „guten alten (Winter)Zeit“. Im Kreis von Freunden zubereitet und genossen, ist sie ein Höhepunkt in der Adventszeit oder Mittelpunkt einer nostalgischen Silvesterfeier. Ursprünglich wurde mit der Feuerzange aus dem Kaminbesteck ein Zuckerbrocken gegriffen, mit Rum übergossen und angezündet. Doch schon bald entwickelte sich die zweckgebundene Feuerzange, die wir heute kennen. Unsere Mischung für den Punsch sind zwei Flaschen DORNFELDER TROCKEN #94, gemischt mit Orangensaft. Diese erhitzen wir sanft im Punschtopf und geben eine Vanilleschote, zwei Sternanis und zwei Nelken hinzu. Dann stellen wir den Punschtopf auf ein Rechaud, legen die Feuerzange mit dem Zuckerhut auf, beträufeln diesen mit dem Inländerrum und zünden ihn an. Den Rum dosiert mit einer Schöpfkelle nachgießen, damit die Flamme nicht erlischt (bitte nicht direkt aus der Flasche, das könnte zur Stichflamme führen). In die Tassen füllen und mit je einer Orangenscheibe und einem Stückchen Zimtstange garnieren. Tipp: auch einmal eine weiße Variante mit unserem Stammhaus RIESLING TROCKEN #104 (ohne Orangensaft) mit weißem Rum ausprobieren.

ZUTATEN:

2 Fl. HW-Dornfelder trocken #94 (à 0,75 l)
750 ml Orangensaft, gerne mit Fruchtfleisch
1 Zuckerhut
1 Vanilleschote, 2 Sternanis, 2 Nelken
1 Orange, unbehandelt, in Scheiben
Zimtstangen
350 ml Prinz Inländerrum 60 % Vol
(oder anderer Rum mit mind. 54 % Vol)

DAS GLÜCK KOMMT NACH HAUSE ...

im Paket!

Kleines Glück
statt 39,90 € nur
34 €*

Das Weinpaket „kleines Glück“ enthält alles für schöne Momente in der Winterzeit:

#233 SECCO VERDE TROCKEN | #153 TRAUBENSCHORLE ALKOHOLFREI | #400 GRAUBURGUNDER HALBTROCKEN | #283 WEISSBURGUNDER TROCKEN ARTRIUM | #90 AUGENBLICK CUVÉE ROT TROCKEN | #79 SEELENSCHMEICHLER GLÜHWEIN ROT | EINE HW-GLÜHWEINTASSE 2023 GESCHENKT.

je 0,75 l = 4,5 l (1 l = 7,56 €)

Großes Glück
statt 87,40 €
nur 75 €*

Mit dem Weinpaket „Großes Glück“ bereichern prämierte Weine Ihre Festtafel:

2 X #214 RIESLING SEKT EXTRA BRUT | ideal als Aperitif oder auch nach dem Essen.

2 X #387 MERLOT TROCKEN „SEBASTIAN“ | mit samtig ausbalancierter Säure und mittleren Tanninen passt er perfekt von Huhn bis Ente.

2 X #295 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ TROCKEN | macht bei den Vorspeisen von Suppe bis Antipasti und Salat eine gute Figur.

je 0,75 l = 4,5 l (1 l = 16,67 €)

*zzgl. Verpackung und Versand 8,90 €.
Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten und Rabatten. Solange der Vorrat reicht. Gültig bis 31.12.2023.
Ab einem Einkaufswert von 100 Euro übernehmen wir die Verpackungs- und Versandkosten für Sie.

STILGEFÜHL

DORIS PETERMANN, UNSERE QUEEN OF STYLE

Gefällt Ihnen die Tischdeko auf dem Titelbild? Sie stammt, wie jede Deko im Artrium, von Doris Petermann, die uns schon lange begleitet. Ihr gutes Auge für Deko sowie ihr Ideenreichtum in der Gestaltung sind unerreicht. Und wirklich niemand sonst kennt so viele Pflanzennamen wie sie. Für diese Ausgabe haben wir sie nach dem Trend für die Weihnachtsdeko 2023 gefragt. Ihre kurze Antwort war: „Natur, dazu Akzente in Creme, Gold und Lila“, und sie machte sich sofort ans Werk. Lassen Sie sich von ihr für Ihre Deko daheim inspirieren. Oder kommen Sie einfach ins Artrium und genießen dort das weihnachtliche Ambiente. Sie wissen nun, wer der stilvolle Kopf dahinter ist.

Swinging Christmas

Im vergangenen Jahr begeisterte uns die GRAND CENTRAL BIGBAND im Reimertshof (hinter dem ARTRIUM) – einzig das Wetter ließ zu wünschen übrig.
In diesem Jahr feiern wir unser „Swinging Christmas“ daher in unserem schönen Barriquefasskeller - Weihnachtsmarktfeeling für die ganze Familie inklusive.

Freuen Sie sich auf den einen oder anderen Essensstand in süß und salzig und natürlich das Highlight, die GRAND CENTRAL BIGBAND mit Weihnachtsliedern im Swing-Style.

TERMIN: SAMSTAG, 16.12.23 | 17 UHR
EINTRITT: 12 EURO
Kinder bis 12 Jahre frei, Schüler und Studenten 6 Euro
Einen Teil des Erlöses spenden wir an die „Herzenssache“ vom SWR.

KARTEN: 0 63 53 / 93 61 22
ODER MAIL AN: ARTRIUM@HOLZ-WEISBRODT.DE

Kein Anspruch auf einen Sitzplatz

FAMILIENSACHE

ZWEI WIE LYDIA UND ANATOLI

Wir sprechen immer von der Weinfamilie, das schließt unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein, denn was wären wir ohne sie. Zwei, die inzwischen nicht mehr von der Familie wegzudenken sind, das sind Lydia und Anatoli. 2023 feierten sie ihr 25-jähriges Jubiläum bei uns. Viel länger sind sie auch noch nicht in Weisenheim am Berg: Hergezogen, Job gesucht, angefangen. So einfach kann es manchmal sein. Willibald sah das Potenzial der beiden und sagte noch im Gespräch direkt zu. Er bekam einen Doppelpack. Anatoli begann im Keller und in der Füllung, damals noch im Stammhaus. Inzwischen ist er der gute Geist im Stammhaus-Lager und unseren Stammkunden sicherlich bekannt, da er den gekauften Wein für sie richtet. Lydia ist in der Zwischenzeit auf die andere Straßenseite gewechselt. Mit Delikatessen kennt sie sich aus und ist entsprechend die Herrin der Küche im Artrium. Und weil zur Familiensache auch die nächsten Generationen gehören, arbeitet Enkel Sascha mittlerweile bei uns in der Füllung. Tochter Lyuba ist wochenends eine der Servicefeen im Artrium.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM IHR BEIDEN!

Besondere Zeiten, besondere Öffnungszeiten

Sofern nichts anderes angegeben ist, gelten die regulären Öffnungszeiten (siehe Rückseite dieser Lesezeit)

20. bis 24.12.	SECCO-HÜTTE geschlossen
23. & 24.12.	STAMMHAUS geschlossen (Weinverkauf am 23.12. von 10 bis 18 Uhr)
24.12.	nur ARTRIUM 11 bis 14 Uhr (inklusive Weinverkauf)
25.12.	STAMMHAUS 11.30 bis 14 Uhr | SECCO-HÜTTE 14 bis 19 Uhr | ARTRIUM geschlossen
26.12.	STAMMHAUS 11.30 bis 14 Uhr | SECCO-HÜTTE 14 bis 19 Uhr | ARTRIUM 11 bis 20 Uhr
27. & 28.12.	STAMMHAUS geschlossen | SECCO-HÜTTE ab 11.30 Uhr | ARTRIUM 14 bis 22 Uhr
31.12.	STAMMHAUS geschlossen | SECCO-HÜTTE 11.30 bis 16 Uhr | ARTRIUM 11 bis 15 Uhr
1.1.24	SECCO-HÜTTE 13 bis 19 Uhr | STAMMHAUS & ARTRIUM geschlossen
1. bis 10.1.24	ARTRIUM Betriebsferien

DANKE

Ein im Rückblick nicht immer einfaches,
Jahr geht zu Ende. Wir danken allen, die
frohe Festtage und ein glückliches neues

E 2023!

aber doch glückliches und segensreiches
es mit uns gelebt haben, und wünschen
Jahr, in dem wir uns gesund wiedersehen.

2024 wird schön:
Das Jahr bei HW (Auszug)

Sa, 3.2. Jazzwein-Abfüllung im Barriquefasskeller
Tickets: artrium@holz-weisbrodt.de

Fr, 1.3. PHIL | Konzert im Barriquefasskeller

Sa, 2.3. PHIL | Konzert im Barriquefasskeller
Tickets über www.holzweisbrodt.nightowl.app

So, 17.3. Lions Club FT präsentiert: Anonyme Giddarischde

April-Juni Spargelzeit im STAMMHAUS

9. bis 12.5. Heimatfest Weisenheim am Berg:

Do, 9.5. Vatertagsparty DJ Kai im Reimertshof

So, 12.5. Familienfest im Reimertshof

Fr, 28.7. Deutsche Staatsphilharmonie RLP bei HW

Fr, 23.8. White Night

Weitere Infos auf **www.holz-weisbrodt.de**

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE
FR-DI ab 11.30 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?

Persönlich in den Weinshops:
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

BESTELLUNG PER TELEFON:
0 63 53/9 36 10
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, www.holz-weisbrodt.de
ViSdP: Indra Weisbrodt
Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann
Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, Mandy Groß, André Kunz
Pfalzweinfoto