

HÖLZ- WEISBRÖDT

Lesezeit

AUSGABE FRÜHLING 2025



Die Leichtigkeit des Seins

Frühling 2025
In dieser Ausgabe

● SPAZIERGANG
Weinberge im Frühling
S. 4

● MIT PFEFFERL
Veltliner aus der Pfalz
S. 9

● HAUSMUSIK
Der neue Jazzwein ist da
S. 11



ZWANZIG HÖLZ-
VIERZIG WEISBRÜDT
2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

Editorial



Mein (W)ein und alles

Es ist wieder Frühling. Als würde dieser der Weltlage trotzen, beginnt er in der Pfalz in diesem Jahr besonders schön. Dank stabiler Hochwetterlage hatten wir Anfang März ein Treiben auf unseren Terrassen wie sonst an Frühsommertagen. Und die Mandelbäume blühten dazu.

In der Zwischenzeit haben wir auch einen großen Teil des Jahrgangs 2024 für Sie auf die Flaschen gebracht. „DLG Beste Jungweine“, der frühe Indikator für die Weinqualität eines neuen Jahrgangs, hat uns bereits ausgezeichnet. Besonders gut schnitten der STAMMHAUS-Riesling („104er“) und der Manzoni Bianco ab. Freuen Sie sich mit uns auf aromatische, fruchtbetonte Weine. Wein und Gastlichkeit, das sind die bei-

den Dinge, die wir am besten können und die wir auch am liebsten tun. Sie haben uns weit gebracht. In diesem November feiern wir 20 Jahre ARTRIUM und 40 Jahre STAMMHAUS, beides sind Meilensteine in unserer Entwicklung. Beides hätten wir ohne Sie, unsere lieben Gäste und Kunden, nicht erreicht. Dafür gilt Ihnen unser ganz besonderer Dank. Auch die (Wein)welt verändert sich; dass wir Sie an unserer Seite wissen, ist uns ein Ansporn, weiterzugehen und die Herausforderungen anzunehmen. Seien Sie deshalb gespannt auf ein Jahr voll Tradition und Neuem, wie zum Beispiel unseren Etiketten-Relaunch. Bis es so weit ist, senden wir Ihnen herzliche Grüße aus Weisenheim am Berg. Genießen Sie die Sonnenstrahlen und das Frühlingsfest.

Antonia Schell
A. Schell

Antonia Schell
A. Schell

S. Weisbrodt
S. Weisbrodt



(Karte: Pfalzwein e. V.)

Pfälzer Mandelpfad

Die Mandelblüten tauchen unsere Pfälzer Landschaft schon früh im Jahr in ein verheißungsvolles rosa Frühlingskleid. Wussten Sie, dass es wahrscheinlich die Römer waren, die mit dem Wein auch die Mandelbäume in die Pfalz brachten? Den Mandelblüten auf der Spur führt der Pfälzer Mandelpfad von Bockenheim nach Schweigen-Rechtenbach. Dabei passiert er auch Weisenheim am Berg – hier sogar durch die Weinlage Weisenheimer Mandelgarten. Allerdings leitet sich der Name der Lage von den Kiefern ab, die man einst zur Aufforstung pflanzte und die in früheren Zeiten ebenfalls als „Mantel“ bezeichnet wurden. Mandelbäume stehen und blühen aber auch hier. Für den Auftakt dieses Naturschauspiels hat die Pfalz Touristik mit VinoLumino übrigens einen Anlass geschaffen, der Ende Februar alle Weingüter der Pfalz einlud, ein Event zu veranstalten, das vor allem das leuchtende Rosa der Mandelblüte in den Fokus rücken sollte. Wir verwandelten unseren Barriquefasskeller in einen Traum aus Pink, Flamingos und Zuckerwatte inklusive.

Alle Informationen: www.mandelbluete-pfalz.de/mandelpfad

Weinwanderung

Weisenheim am Berg 3. & 4. Mai 2025

Gibt es etwas Schöneres, als im Frühling mit Gleichgesinnten durch die Weinberge zu streifen, die wärmeren Temperaturen zu genießen und dann mitten in der Natur auf ein Glas Wein des Lieblingswinzers „einzukehren“. Bei den beliebten Weinwanderungen lebt die Pfalz im Wingert. Wir freuen uns, dass heuer in Weisenheim am Berg nach einer Pause wieder eine Weinwanderung stattfinden wird. Sie führt durch die Lagen Sonnenberg und Mandelpfad. Besuchen Sie uns an Stand Nr. 1.

Weitere Infos: www.weisenheim.de



Wunderschönes Berntal

Nur einen „Steinwurf“ von uns entfernt erstreckt sich über eine Länge von zwei Kilometern das Berntal mit seinem Kalksteinriff, dem Felsenberg. In den 1970er Jahre wurden hier viele Weinberge aus ökonomischen Gründen aufgegeben. Seit dem Jahr 2000 steht das Gebiet unter Naturschutz und wird seitdem von der Pollichia Bad Dürkheim regelmäßig gepflegt. So entstand laut Pollichia: „Ein abwechslungsreiches Nutzungsmosaik aus Weinbergen, Streuobstwiesen, Gebüsch und halbtrockenen Wiesenflächen ... im Talgrund sind Standorte typischer, seltener und gefährdeter Pflanzenarten ... und damit verbunden Lebensraum seltener und bedrohter wildlebender Tier- und Vogelarten. Halbtrockenrasen auf meist ehemaligen Weinbergflächen zeigen eine Fülle von Pflanzenarten, unter anderem auch viele seltene Orchideenarten. Die zahlreichen aus Sand- oder Kalkstein errichteten Trockenmauern gewähren Mauereidechse und Schlingnatter Versteck- und Aufenthaltsräume. Im Gegensatz zu den benachbarten intensiv bewirtschafteten Weinbergen brüten im Naturschutzgebiet regelmäßig ca. 40 Vogelarten.“

Der Parkplatz liegt von HW aus direkt am Ortseingang Leistadt auf der östlichen Seite der L517. Bitte verlassen Sie beim Besuch dieses Kleinods nicht die ausgewiesenen Wege. Übrigens, hier wandert auch gerne das Artrium-Team (s. Bild).

Mehr Details: www.pollichia.de



AUF NACH DRAUSSEN

EIN SPAZIERGANG IM WEINBERG

Im Frühling lockt ein Spaziergang durch die Weinberge. Die ersten Sonnenstrahlen sind begehrt. Noch muss man nicht den Schatten suchen und kann die Sonne, die Weite und die Fernsicht genießen. Und wer genauer hinschaut, der kann vieles entdecken. Vor den Spaziergängern war der Winzer da, denn bevor der Winter endet, ist es Zeit, die Reben vorzubereiten. Mit dem Rebschnitt werden die alten, verholzten Triebe abgeschnitten. Es bleiben einjährige Triebe nahe am Stamm. Der Rebschnitt „erzieht“ die Pflanze und leitet deren Wachstum. Sehen Sie nur wenige Ruten, die eher kurz sind oder mehrere, vielleicht auch längere? Das Erste lässt auf einen besonderen Wein schließen, beim Zweiten plant der Winzer mehr Ertrag.

Wenn die Temperaturen steigen, geht auch der Rebstock nach der Ruhe im Winter wieder in die Wachstumsphase. Die Wurzel beginnt damit, Nährstoffe und Wasser in den Stamm zu leiten. Ein auch für Laien sichtbares Zeichen dafür ist das sogenannte „Bluten“: An den Schnittflächen tritt ein Sekret aus, das diese vor Infektionen schützt. Es geht wieder los und es geht alles recht schnell. An den Trieben entstehen Augen, so werden die Knospen der Rebstöcke genannt. Sie bringen die ersten Blätter und Triebe hervor. Im Mai beginnt



dann die Rebblüte. Die Blüten sind ein etwas unscheinbar und sehr empfindlich. Interessant: Wein ist Selbstbefruchter, das bedeutet, es bedarf nur eines Windhauchs und keiner Insekten zur Bestäubung. Aber bitte nicht zu viel Wind, am besten keine hohen Temperaturen und vor allem keinen Regen, damit am Ende auch viele Trauben entstehen. Sie sehen einen blühenden Weinberg? Dann können Sie davon ausgehen, dass hier in circa 100 Tagen die Trauben gelesen werden.

Betrachten Sie bei Ihrem Spaziergang auch einmal den Boden. Wächst unter den Rebzeilen fast nichts oder ist der Rasen sogar verdorrt? Hier könnte Unkrautvernichter zum Einsatz gekommen sein, damit keine „Pflanzenkonkurrenz“ den Reben das Wasser streitig macht. Wahrscheinlich treffen Sie in der Pfalz aber auf ganz unterschiedliches Blühen und Grünen auf dem Boden. Dies wird inzwischen bewusst als Gründünger gesät, lockt außerdem Insekten als natürliche Feinde von Schädlingen an und lässt Regen eher versickern als an der Oberfläche ablaufen.

Diese kleinen Einblicke haben Sie hoffentlich auf das Leben im Weinert neugierig gemacht. Gehen Sie auf Entdeckerreise und treffen Sie uns danach in ARTRIUM, SECCO-HÜTTE oder STAMMHAUS.



KELLERNEWS

schön und besonders



SCHÖNE OSTERGRÜSSE

Der Klassiker „Secco Verde“ grüßt zum Frühlingsfest im niedlichen Ostergewand. Erhältlich ab sofort vor Ort und im Webshop, nur solange der Vorrat reicht.

#636 SECCO VERDE „OSTERN“ TROCKEN 0,75 l... 5,90 € (7,87 € / l)

#802 SECCO VERDE „OSTERN“ TROCKEN 0,25 l... 2,90 € (11,60 € / l)

++ Titelstar ++ KOLIBRI ++ unser (alkohol)freier Wein ++ mit GOLD von „MUNDUS VINI non-alcoholic 2025“ ausgezeichnet ++



VIVA LA DIVA!

Tolle Neuigkeiten für Fans vom Blanc de Noir: Der Pinot Noir Blanc de Noir aus der ARTRIUM-Linie – der elegant-kapriziöse Bruder unseres Merlot Blanc de Noirs – wurde bei „Meiningers Deutscher Pinot-Preis“ mit 90 Punkten ausgezeichnet.

Der Pinot Noir (Spätburgunder) gilt als eine der edelsten Rebsorten der Welt, ist aber auch für seinen Eigensinn bekannt. Dennoch vermag er Spitzenqualitäten hervorzubringen, sofern der Winzer ihn zu führen weiß. Mit unserem Blanc de Noir – dem Weißen aus den roten Trauben – entfalten wir seine himmlische Leichtigkeit. Hell mit leichten Reflexen in Rosé leuchtet er im Glas; in der Nase wirkt er frisch und filigran. Am Gaumen tänzeln Aromen von Aprikosen und Brombeeren zusammen mit reifen Walderdbeeren elegant umher und sorgen für einen angenehmen und harmonischen Trinkfluss.

Pairing-Empfehlung: Passt zu hellem Fleisch, aber auch zu asiatischer Küche und sogar zu Meeresfrüchten. Gerne auch mal als Apéro.

2023 PINOT NOIR BLANC DE NOIR trocken ARTRIUM-LINIE

vol: 12 | rz: 7,5 | sre: 6,8

#282 23...0,75 l...9,20 € (12,27 € / l)



RUHEPAUSE

GENUSSINVESTOREN KAUFEN JETZT — UND GENIESSEN SPÄTER

Mancher Wein ist nicht nur ein Genussmittel, sondern auch eine Investition in die Zukunft, denn viele Sorten entwickeln erst im Laufe der Jahre ihr volles Aroma und Bouquet. Dabei hängt das **Lagerpotenzial** eines Weins von verschiedenen Faktoren ab, darunter die Rebsorte, die Anbau- und Erntebedingungen sowie der Ausbau im Keller. Rotweine mit hohem **Tanningehalt** [Tannine = pflanzliche Gerbstoffe aus den Stielen, Kernen und der Beerenhaut der Traube] wie Cabernet Sauvignon oder Syrah, profitieren besonders von einer längeren Lagerung. Diese Weine entwickeln im Laufe der Zeit komplexe Geschmacksnuancen und eine weiche Textur. Auch weiße Sorten (wie ein Chardonnay) aus dem Barrique können durch Reife gewinnen. Oder auch ein Riesling: So öffneten wir vor kurzem einen „Vadder“ aus dem Jahr 2014 ohne große Erwartungen und waren überrascht, wie fantastisch dieser Wein schmeckte.

Zurück zu den Rotweinen. Nachdem diese im Barriquefass ihre primären Holz- und Gewürznoten entwickelt haben, beginnt mit der Flaschenreife eine subtile, aber entscheidende Phase. In der Flasche setzt sich die oxidative Reifung in minimalem Rahmen fort, da der Sauerstoffkontakt drastisch reduziert wird. Die im Fass erlang-

ten Tannine integrieren sich weiter in die Struktur des Weins, entwickeln Samtigkeit und mildern die anfängliche Strenge. Die Fruchtaromen beginnen, sich mit den tertiären Aromen zu vermischen, was zu einer harmonischen Gesamtnote führt. Sekundäre Aromen wie Vanille und Rauch verblassen sanft, während komplexere Nuancen von Leder, Tabak und getrockneten Früchten hervortreten. Diese Entwicklung zur **Trinkreife** [= der ideale Trinkzeitpunkt] erfordert Geduld, belohnt aber mit einer Tiefe und Raffinesse, die nur durch Reifezeit erreicht werden kann. Auch die richtige Lagerung ist entscheidend: Dunkelheit, konstante Temperaturen und die adäquate Luftfeuchtigkeit helfen Ihrem Wein, sein volles Potenzial zu entfalten. Liegend gelagert trocknet auch der Korken nicht aus.

Die beiden Prachtweine („Herz & Seele“ sowie der „Jazzwein“ Jahrgang 2021) unten, vom Falstaff jüngst in seiner Rotwein-Cuvée-Trophy ausgezeichnet, werden sich bald ausverkaufen. Beide sind einzigartig, da wir sie in dieser Zusammensetzung nicht mehr machen werden. Beide haben ein Lagerpotenzial von 15 Jahren. Sichern Sie sich jetzt noch ein paar Flaschen für Ihren Keller. Werden Sie Genussinvestor und lassen sie diese mit Vorfreude reifen. Es lohnt sich!

91 PUNKTE FALSTAFF

Tasting vom 6.12.2024: Ulrich Sautter

Fruchtiger Auftakt im Duft, Schwarze Johannisbeere, Sauerkirschen, Blau- und Brombeeren, Pflaumenmus, Rosmarin, Fichtennadel, Milkschokolade, dezente Pfeffer. Am Gaumen vollmundig und mit Kraft, Frucht ist gepaart mit Würze, samtiges Tannin, frische Säure, saftig im Nachhall.



#383
Cabernet Franc
und Syrah

91+ PUNKTE FALSTAFF

Tasting vom 6.12.2024: Ulrich Sautter

Holzwürze im Duft, dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Schlehe, getrocknete Kräuter, dunkle Nougat-Schokolade. Am Gaumen geschmeidig und saftig, schöne Frucht, feinkörniger Gerbstoff, nahtlos eingefügte Säure, dicht und rund mit schöner Länge, harmonisch und trinkanimierend.



#399 21
Cabernet Sauvignon,
Merlot und Syrah



GEDANKEN ZU ETIKETTEN UND MOTIVEN ...

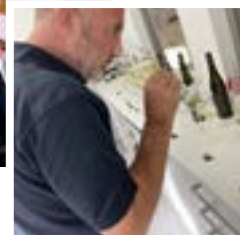
Ein Etikett ist für mich das Gesicht, der erste Eindruck eines Produktes, schon fast ein Versprechen an den Kunden. Denken Sie nur mal an das Design von Parfum-Flakons. Oder die Verpackung wertvoller Pralinen. Ergeben Optik und Qualität eines Produktes ein harmonisches Bild, weiß ich: Der Hersteller meint es ernst. Ihm ist wichtig, dass seine Leidenschaft auf jeder Ebene sichtbar ist.

Mir persönlich ist wichtig, dass ich das Design unserer Etiketten mit der gleichen Hingabe, Kreativität und Akribie angehe, wie Sebastian mit seinem Kellerteam die Erzeugung unserer Weine. So steht vor dem Motiv das Probieren des Weines. Welche Farbe hat er? Ist er leicht und sommerlich? Oder eher kraftvoll? Hat er eine samtige Note? Oder wirkt er eher floral? Modern oder klassisch? Für jeden Tag oder besondere Anlässe? Je nach Herkunft der Rebsorte und Weinlinie, in der wir ihn einsortieren, gibt es weitere Impulse für ein Motiv. Dann geht es ans Brainstorming – welches Visual verbinde ich mit den Stichworten, die ich mir zum Wein gemacht habe? Im Rahmen einer Bildrecherche finde ich unterschiedliche Motive, aus denen ich ein neues Motiv entwickle oder mit entsprechenden farblichen Anpassungen arbeite.

Der Grüne Veltliner ist der neueste Zugang in unserer Weinlinie ARTRIUM. Hier war die Herkunft wichtigster Impulsgeber für das Motiv. Er ist DAS „Aushängeschild“ Österreichs – so wie die Kaiserin Sissi. Hier als weiße Statue abgebildet – ein Symbol für Langlebigkeit und Tradition auf der einen Seite, auf der anderen Seite weiß für den klaren Charakter der Rebsorte. „In Stein gemeißelt“ könnte man sagen. Die Mosaikfenster im Hintergrund sollen ein Symbol für die vielen Facetten der Rebsorte sein. Immer „grün“, aber in ganz unterschiedlichen Ausprägungen zu erleben.

So gibt es zu jedem einzelnen Etikett eine Geschichte und jeder Wein erhält sein eigenes, unverwechselbares Gesicht. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Schreiben Sie mir gerne: marketing@holz-weisbrodt.de. Ich freue mich, Sie daran teilhaben zu lassen.

Indra Weisbrodt



Wie soll er am Ende schmecken? Doch lieber als Cuvée mit einem „Aromapartner“? Die Arbeit am und mit dem Wein ist auch diffizile Geschmacksarbeit. Das Team mit Sebastian 2024 in unserem Labor, vor der Abfüllung des Grünen Veltliners.

Grün, grüner Veltliner

DER WOHL FESCHSTE IMPORT AUS DER ALPENREPUBLIK SEIT FALCO

Der Grüne Veltliner ist die Hauptrebsorte Österreichs. Eine autochthone [= in einem bestimmten Gebiet heimische und durch natürliche Kreuzung oder Mutation entstandene] Rebsorte, die wie keine andere für österreichischen Wein steht. Sie ist eine Zufallskreuzung zwischen Traminer und St. Georgen, die wahrscheinlich unter der Bezeichnung „Grüner Muskateller“ bis ins 16. Jahrhundert zurückgeht. Nachweislich gesichert tritt die Rebsorte im 18. Jahrhundert in Erscheinung. Bereits im 19. Jahrhundert wird der Grüne Veltliner als Nationalwein gefeiert: Guter Ertrag und Fäulnisresistenz überzeugten die Winzer schon früh, auf ihn zu setzen. Im 20. Jahrhundert wiederentdeckt und auch international bekannt geworden, entwickelte sich eine Erfolgsgeschichte, an der auch in unserer Zeit weitergeschrieben wird. Über 70 Synonyme gibt es für den Grünen Veltliner. Sein zweiter offizieller Name lautet, wegen seiner weiß behaarten Triebspitzen, Weißgipfler.

Außerhalb Österreichs wird die Rebsorte wenig angebaut. Da sie Lössboden liebt, war es nur eine Frage der Zeit, bis die innovativen Winzer der Pfalz den Grünen Veltliner für sich entdeckten und bewiesen, dass man auch in der Pfalz einen sehr guten Veltliner anbauen kann. So kamen auch wir auf ihn und entschieden uns beim 2023er-Jahrgang, dass er gut genug war, um ihn auf die Flasche zu bringen. Nur wie, das war die offene Frage. Würde er so, wie er war, den Pfälzer Geschmack treffen? Wäre es vielleicht besser, ihn mit einem Aromapartner wie dem Sauvignon Blanc oder dem Goldmuskateller in einer Cuvée geschmeidiger zu machen? Ihm dadurch auch etwas mehr Restsüße zu verleihen? Es wurde probiert und diskutiert. Am Ende entschieden wir uns dafür, den Wein so zu lassen, wie er war: ein sortentypischer Exilösterreicher, mit dem man sich im Schubkarchstand wie beim Heurigen fühlen kann. Fein und leicht, mit animierender Säure und einer sehr geringen Restsüße von 1,2 Gramm, spritzigen Zitrusaromen, untermalt mit einem Hauch des bekannten „Pfefferls“. Wer wird ihn mögen? Alle, die eine Vorliebe für frische, spritzig-trockene Weißweine haben. Fans des Sauvignon Blancs, die dessen Säurebetonung lieben und eine weniger wuchtige Alternative ausprobieren möchten, aber auch Liebhaber des Rieslings werden sich an ihm erfreuen können.

Neu und anders – auch in der Etikettgestaltung durfte der Grüne Veltliner eine Vorreiterrolle einnehmen. An ihm haben wir unsere neue Etikettenlinie in Serie ausprobiert. Neben der lesbaren Information und den Pflichtangaben, nimmt nach wie vor das Bild, das den Wein widerspiegelt, einen großen Raum ein.

2023 GRÜNER VELTLINER trocken

ARTRIUM-LINIE

vol: 11,5 | rz: 1,2 | sre: 6,2

#287 23...0,75 l...9,90 € (13,20 € / l)





Hansmusik

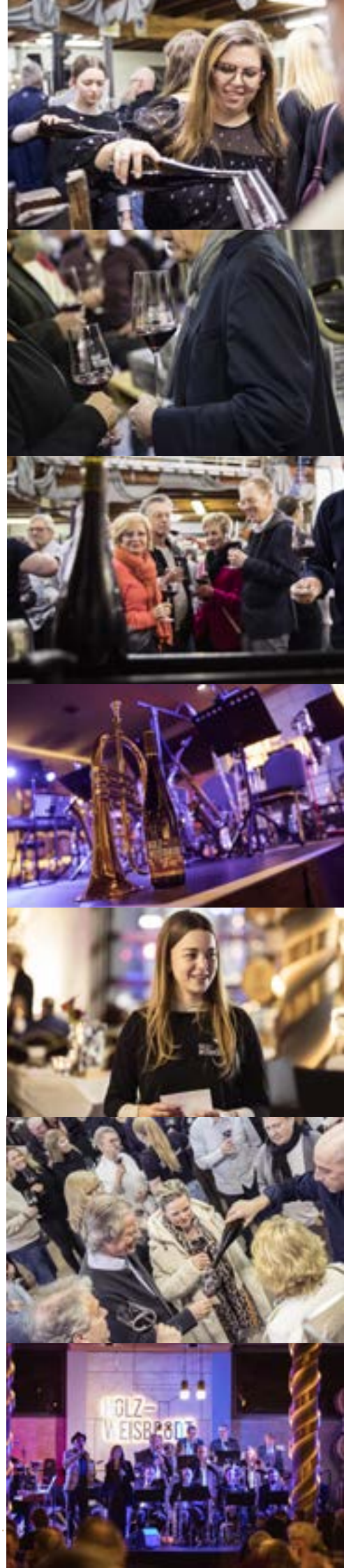
Jazzwein

Live-Abfüllung

Ein unserer schönsten Veranstaltungen rund um den Wein feierten wir am 25. Januar: die inzwischen schon zur Tradition gewordene Jazzweinabfüllung (die erste fand bereits 2007 statt!). Viele bekannte Gesichter, aber auch wieder neue Weinliebhaber, zog es in den Keller, um live zu erleben, wie der Wein in die Flaschen gefüllt wird. Die Abfüllanlage glänzte und das stolze Team stand bereit, um „seinen“ Wein vom Band weg auszuschenken und zu erklären. Bevor es jedoch so weit war, brachte die Grand Central Bigband mit einem Programm zu den „Golden Twenties“ das Publikum in Stimmung. Der Star des Abends, der diesjährige „Jazzwein“, besteht aus vier Rebsorten des Jahrgangs 2022, die sich zur smoothen Cuvée vereinen: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Spätburgunder. Jeweils hochreif gelesen und mit viel Hingabe im Barriquefass ausgebaut, konnte jeder dieser vier zunächst seine ureigene Typizität perfekt entwickeln, bevor sie nun im Quartett einander ergänzen. Satte Noten roter, reifer Früchte, leichte Tabak- und Röstaromen und eine Idee Vanille werden von animierenden Tanninen perfekt in Szene gesetzt. Direkt nach der Füllung dominierten noch die Fruchtaromen, aber es war klar erkennbar, dass hier ein bemerkenswert harmonischer Rotwein mit viel Potenzial seinen vielversprechenden Auftritt feierte. Mit etwas Ruhe und Lagerzeit wird der Jazzwein dieses Potenzial voll entfalten (s. auch S. 7).

Einen echten Auftritt zwischen Soundcheck und Beginn der Veranstaltung hatte neben dem Jazzwein auch Familie Weisbrodt (Bild links), die der Versuchung, einmal swingend auf der Bühne zu stehen, nicht widerstehen konnte und als Sextett optisch auf alle Fälle überzeugte. Unsere Art der Hausmusik! Gemeinsam mit den Gästen genossen sie nach der Füllung noch einen langen, stimmungsvollen Abend mit dem Sound der Grand Central Bigband, die den ein oder anderen sogar zum Tanzen animierte.

2022 „JAZZWEIN 2025“ trocken
SEBASTIAN-LINIE
#399 22 [0,75 l] auch als Magnum und Doppelmagnum
vol: 13,5 | rz: 5,5 | sre: 5,6



HW INTERN

NEUES VON DER WEINFAMILIE



ANGESTRAHLT

Ein Höhepunkt unserer Wintersaison und gleichzeitig deren Abschluss war der 22. Februar. Da haben wir, wie viele andere Winzerkollegen auch, an „VinoLumino“, dem großen rosa Leuchten der Weinkeller teilgenommen. Dies hatte die Pfalz Touristik als spektakulären Auftakt zu den Pfälzer Mandelwochen initiiert. Zunächst wollten wir den Betrieb nur mit ein bisschen rosa Licht verschönern – am Ende feierten wir die perfekte Pink Party „Flamingo Royale“ im Barriquefasskeller. Wein und Mandelblüte, das gehört in der Pfalz einfach zusammen (s. S. 4). Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr.



ANGEDRUCKT

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus. Schon seit längerem arbeiten wir daran, unsere Weinetiketten konsequent weiterzuentwickeln. Vor über zwölf Jahren hatten wir mit einem neuen Design Furore gemacht und einen echten Wiedererkennungswert geschaffen. Nun, zum Jubiläumsjahr 20 JAHRE ARTRIUM & 40 JAHRE STAMMHAUS, fanden wir es an der Zeit, einen nächsten Schritt zu gehen. Nach Monaten intensiver Designarbeit haben die neuen Motive nun endlich die Druckreife erreicht. Am 5. März waren Indra und Christian bei unserem Druckerei-Partner KRÄMER DRUCK und haben dort begeistert den Andruck begleitet. Freuen Sie sich jetzt schon auf tolle Ergebnisse und einen Look, der typisch Holz-Weisbrodt ist. In Kürze mehr.



AUSGESTRAHLT

Majestätisch steht das ARTRIUM seit 20 Jahren als unser Aushängeschild in der Leistadter Straße 30. Daneben haben aber auch die anderen Betriebsteile echtes Starpotenzial. Allen voran die SECCO-HÜTTE, das frühere „Ständchen“ neben dem STAMMHAUS. Ein Hoch auf die „Hütte“ und das Team dahinter, die es mit Secco und Dampfnudeln in die SWR-Sendungen „Landesschau“ und „Treffpunkt“ geschafft haben. Alle Hüttenkenner sind sich einig: Das wurde ja auch mal Zeit ;-))

SWR
Landesschau
„Hierzuland“
21.11.2024:



SWR
Treffpunkt
„Auf in die Hütte“
26.1.2025:



NOMEN EST OMEN

WIE WIR HOLZ-WEISBRODT WURDEN



2025 Wer sich heute nach Weisenheim am Berg aufmacht, der schätzt neben den Weinen die herzliche Atmosphäre und das stilvolle Ambiente. Trotz des gewachsenen Erfolgs spürt man, dass hier ein Familienbetrieb seine Gäste empfängt: rustikal in der SECCO-HÜTTE, mit viel Pfalzflair in der guten Stube des STAMMHAUSES, mediterran und elegant in der Vinothek ARTRIUM, die von Indra Weisbrodt geleitet wird.

1985 Die Leute kommen gerne zu Holz-Weisbrodt: Wein und Essen schmecken, die Gesellschaft macht Spaß. Es erfolgt deshalb der Neubau des STAMMHAUSES, um das Restaurant zu erweitern. 2011 folgt auf dem Gelände der Bau der SECCO-HÜTTE, die ihren Anfang in einem kleinen Ausschankständchen nahm. Heute sind Christian und Simone Weisbrodt die Gastgeber in der Leistadter Straße 25.

2017 werden die Betriebsgebäude erweitert. Dadurch entsteht auch ein ganz besonderer Keller zur Lagerung der Barriquefässer. Ein neues Aushängeschild für das Weingut und gleichzeitig ein Ausdruck von Sebastians Leidenschaft für den Weinausbau im Holz. Auch die großen Holzfässer aus den 1970er Jahren werden im Stammhauskeller abgeschlagen und finden hier, in der Leistadter Straße 30, ein neues Zuhause.



**ZWANZIG
VIERZIG** **HOLZ-
WEISBRODT**
2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

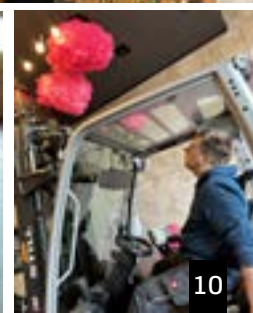
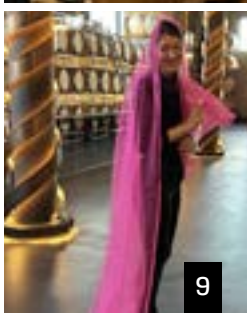
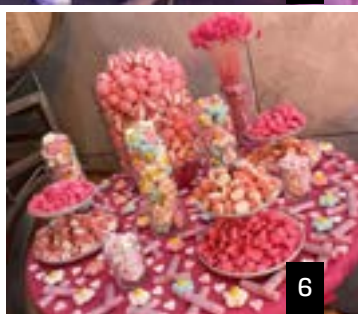
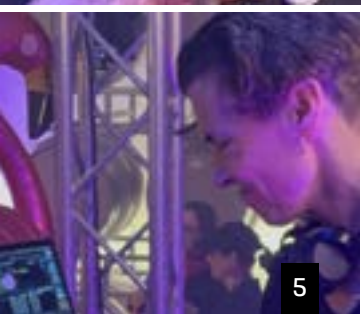
1998 steigt Sebastian Weisbrodt in das Weinmachen ein. Weingut und Qualität des Weines rücken immer mehr in den Vordergrund. Als sichtbares Zeichen dafür wird **2005** die Vinothek ARTRIUM gebaut, eine der ersten modernen Vinothekenarchitekturen in der Pfalz. Christian Weisbrodt unterstützt seinen Bruder auf der kaufmännischen Seite.

1970 Helga Reimertshofer - eine Enkelin von Karl Holz - heiratet Willibald Weisbrodt, einen Küfer aus Niederkirchen. Beide übernehmen die Kuferei und das kleine Weingut. Sie eröffnen in der Folge die Stammhaus-Weinstube und machen Wein. Unser Markenkern „Wein und Gastlichkeit“ entsteht. In Erinnerung an den „Gründervater“ Karl Holz heißt das Unternehmen fortan „Holz-Weisbrodt“. Die Söhne Christian und Sebastian werden geboren.



1908 Karl Holz eröffnet in der Leistadter Straße 25 eine Kuferei. Schnell sind seine Fässer gefragt und er eine Persönlichkeit im Dorf. Daneben betreibt er auch Weinbau und Weinhandel.





BESTE AUSSICHTEN für Wine-lovers

1-6 22. Februar 2025

Impressionen unserer ersten Pink Party im Barriquefasskeller „Flamingo Royale“, die wir anlässlich der Pfälzer Auftaktveranstaltung zur Mandelblüte „VinoLumino“ feierten.

5 22. Februar 2025

Soundgöttin: DJ Thunderpussy hat schon weltweit aufgelegt und jetzt zum ersten Mal auch in unserem Barriquefasskeller.

7 16. Januar 2025

Simone begrüßt die beliebte Kättl Feierdaach beim Januar-Comedy-Dinner im Stammhaus. Alle Comedy-Dinner in dieser Saison waren ausverkauft und haben den Gästen und Mitwirkenden viel Freude bereitet. Ein echtes Feuerwerk der guten Laune, zu dem auch die tollen Menüs von Chefkoch Sascha Veth beigetragen haben. Die nächste Saison ist schon in Planung!

8 20. Februar 2025

Standing Ovations für die Schauspieler vom Boulevard Theater Deidesheim, das mit dem Stück „Loss Mer Moi Ruh“ beim Comedy-Dinner gastierte. Ruhig war hier aber gar nix, denn das Publikum tobte vor Lachen.

9-11 21. Februar 2025

Partys sind wie das Weinmachen bei HW Präzisionsarbeit. Wenn 200 Meter Tüll „verbaut“ werden, dann hilft auch mal DJ Moped mit. Und unser Lagerist Sven hängt genauso liebevoll rosa Wattewolken auf, wie er Ihren Wein bruchsicHER zur Auslieferung verpackt.

12-14 31. Dezember 2024

Das Stammhaus lud zur Silvesterparty mit DJ Moped und allem, was dazugehört. Dank Superstimmung und Donauwalzer auf der Stammhausterrasse um Mitternacht kamen alle richtig gut ins neue Jahr.

! 27. MÄRZ BIS 6. APRIL 2025

FRÜHLINGSSALE FÜR ALLE WINELOVERS

15 % Rabatt auf alle vorrätigen Weine der STAMMHAUS und ARTRIUM-Linien sowie auf alle vorrätigen SECCOS erhalten Sie mit diesem Rabattcode: **FrühX25** online und vor Ort.

5. & 6. APRIL 2025

Charity-Wochenende der Lions Clubs unserer Region:

Samstag 20 Uhr: TUXEDO CLUB BAND (Tickets à 12 €)

Sonntag 15 Uhr ACOUSTIC VIBRATION - Rock- und Pop für die ganze

Familie über alle Genregrenzen hinweg (Tickets à 15 €)

Tickets sind im Weinverkauf des ARTRIUMS erhältlich.

3. & 4. MAI 2025

WEINWANDERUNG in Weisenheim am Berg. Trefft uns im Wingert.

23. MAI 2025 *Besonders!*

STAATSPHILHARMONIE RHEINLAND-PFALZ im Barriquefasskeller

„Musik im Anflug“ – ein unterhaltsamer Abend von Brahms bis Disney-Soundtracks mit dem Blechbläserensemble.

Tickets online* (Tickets à 25 € zzgl. WK-Gebühr | bis 16 Jahre freier Eintritt in Begleitung eines Erwachsenen)

29. MAI BIS 1. JUNI 2025

Partnerschafts-, Wein- und Heimatfest in Weisenheim am Berg.

Wir sind dabei!

29. MAI 2025 *Kult!*

VATERTAG IM REIMERTSHOF | Open air mit DJ KAI im Reimertshof, dem teilweise überdachten Innenhof hinter dem Artrium

Tickets (à 10 €) online*

22. BIS 26. AUGUST 2025

DORFKERWE in Weisenheim am Berg

22. AUGUST 2025 WHITE NIGHT | Tickets *ausverkauft*

1. & 2. NOVEMBER 2025

MARKT SCHÖNER DINGE | Unser beliebtes Markttreiben für die ganze Familie in Betrieb, Keller und Höfen | Eintritt frei

8. NOVEMBER 2025

MMONKS | Die große Broadwayshow im Barriquefasskeller

Tickets online*

>> DIE NÄCHSTE LESEZEIT – UNSERE JUBILÄUMSAUSGABE –
ERSCHEINT IM SEPTEMBER 2025



URKUNDE

HW-Die Weinfamilie
GmbH & Co. KG
Weisenheim am Berg
ist bei



als Gewinner ausgezeichnet.

Gau-Bischheim, 12. März 2025

DLG-Präsident



FRÜHLINGS-
SALE
15%*
27.3. BIS 6.4.

Stammhaus-Weine, Artrium-Weine & Seccos

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
shop.holz-weisbrodt.de

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, www.holz-weisbrodt.de
ViSdP: Indra Weisbrodt

Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, André Kunz PWF,
Shutterstock, Indra Weisbrodt, Christine Kleemann,
Johanna Kramer

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.



*Rabatt auf den UVP mit dem Code: FrühX25 Gilt nur auf STAMMHAUS- und ARTRIUM-Weine sowie Seccos (ausgenommen sind Sekte und Weine der SEBASTIAN-Linie). Nicht kombinierbar mit weiteren Rabatt-Aktionen und sonstigen Werbeaktionen. Nur solange der Vorrat reicht. Rabatt gilt für sortenreine Einheiten à 6 Flaschen. Kein Verkauf von Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Gültig online und vor Ort vom 27.3. bis 6.4.2025.