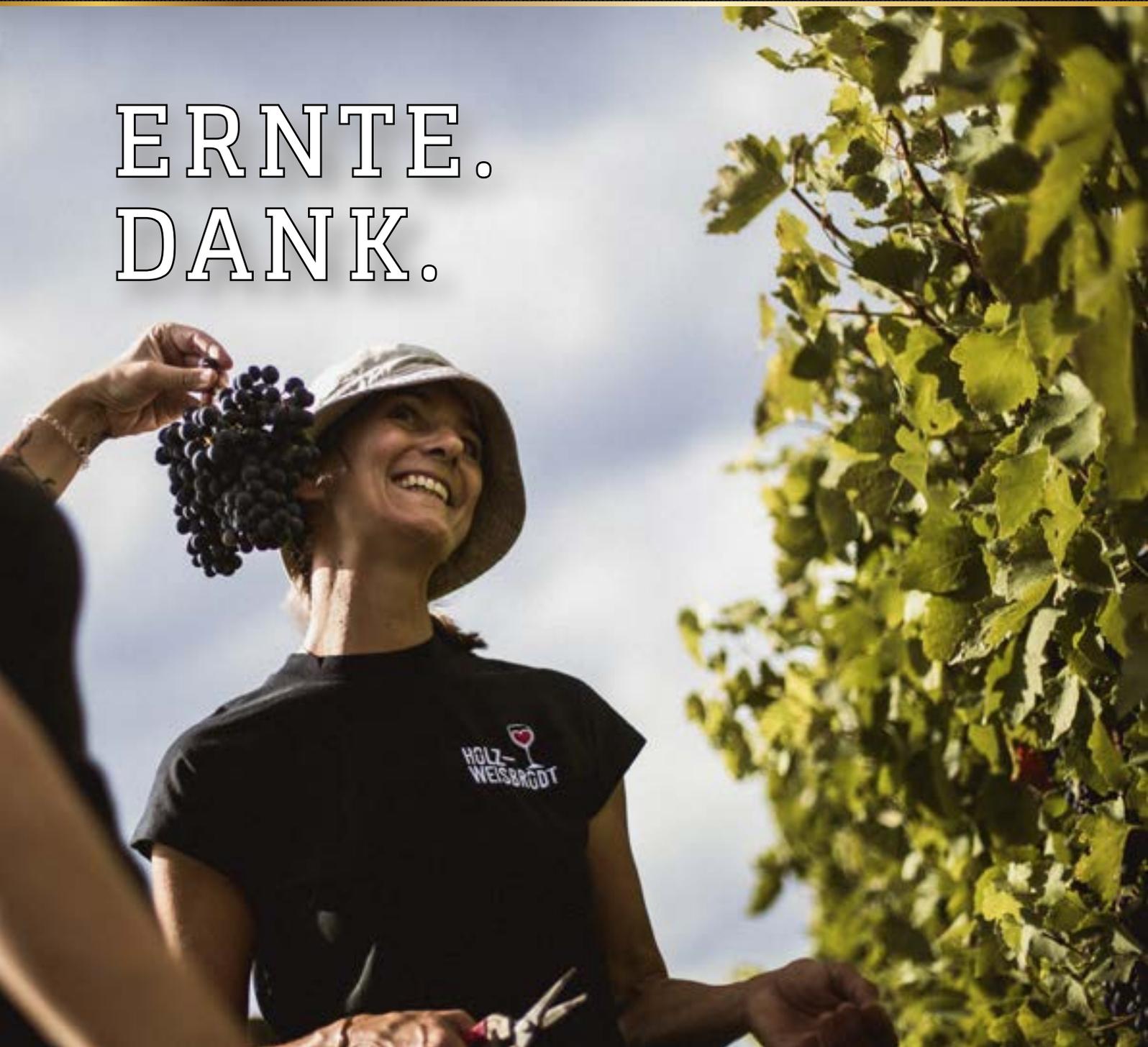


ERNTEN. DANK.



Herbst 2024
In dieser Ausgabe

AUSGEZEICHNET
The Old King is back!
S. 4

KELLERBRÜDER
Zwei wie Christian & Luca
S. 6

WIE EIN PROFI
Wein verkosten
S. 15



O duftigsüßes Rebenblut,
Wie schmeckst du schon so wundergut!
Was wirst du uns dereinst doch sein,
Wenn du geworden bist zu Wein!

A. H. HOFFMANN VON FALLERSLEBEN (1798-1874)



Zeit der Fülle

Lange haben wir mit diesem Sommer gehadert. Zu nass, zu kalt, zu schwül, zu wechselhaft ... immerhin hat uns der Hagel verschont, aber wirklich richtig war das Wetter nie. Aber jetzt, im August (zur Drucklegung der Lesezeit), ist es plötzlich da, das warme Sommerhoch. Aus Winzersicht ist das vielversprechend und wir hoffen, dass es nun bis September so bleibt, damit die Trauben nach viel Regen im Endspurt noch viel Sonne abbekommen. Ansonsten sind wir bereits komplett auf die Weinlese vorbereitet. Wir haben Fässer und Arbeitsgeräte blitzblank geputzt, im Keller mal so richtig aufgeräumt und uns ein bisschen ausgeruht. Da noch etwas Zeit übrig war, dachten wir, dass Sie sich über eine neue Ausgabe der Lesezeit zur Zeit der Lese bestimmt freuen würden. Zu berichten gibt es

bei uns eigentlich immer etwas, daraus haben wir ein paar kurzweilige News, Infos und Prämierungsergebnisse für Sie zusammengestellt und wünschen viel Spaß beim Lesen!

Jetzt beginnt sie, die schönste (von vielen schönen) Zeit(en) in der Pfalz. Die Natur schenkt uns ihre ganze Fülle und zahlreiche Feste laden zum Verweilen ein. Wenn Sie in der Nähe sind, dann wandern Sie doch einmal von Weisenheim am Berg an den Ungeheuersee im Pfälzerwald und kehren danach auf eine Brotzeit bei uns ein (S. 11). Mindestens eine unserer Lokaltäten ist immer für Sie geöffnet. Genug Möglichkeiten also, sich zu treffen. Wir freuen uns auf Sie und Euch. Wir sehen uns in der Pfalz!

Andreas Schell
M. Bauer

Andreas Schell
S. Weistacht

S. Weistacht
U. Schell

KELLERNEWS



Rosé, elegant, avec Caractère

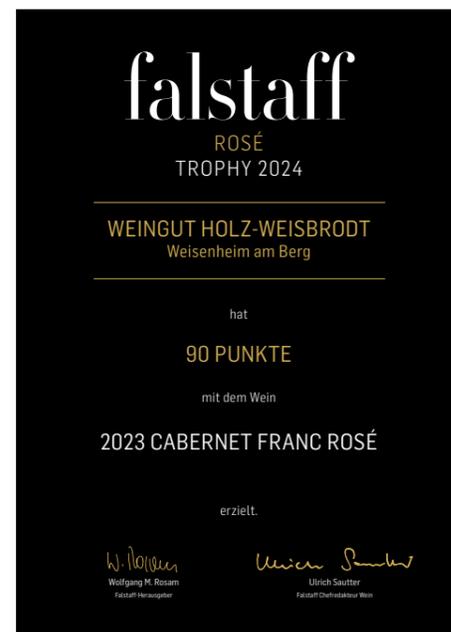


2. PLATZ
Vinum World of Rosé 2024
 Cat 5: Rosé Low Alcohol

Der Jahrgang 2020 schenkte uns einen Cabernet Franc, der das Zeug zu einem echten Artrium-Rosé hatte: individuelle Weinkunst, elegant und richtungsweisend, nicht nur für einen Sommertag. Diesen Schatz wollten wir unbedingt heben – auch wenn es wahrscheinlich nur für einen Jahrgang sein würde. Die #295, der erste Roséwein der Artrium-Linie war damit als [Solitär] geboren. Und er kam so gut an, dass wir und Sie nicht darauf verzichten wollten. In den Jahrgängen 2021 und 2022 war der Cabernet Sauvignon die Rebsorte der Wahl. In 2023 präsentierte sich dann wieder der Cabernet Franc als extravaganter Rosé. Ladies and Gentlemen, the old King is back! Der Cabernet Franc begeistert mit seinem vornehm eleganten Charakter und kann wahrlich als Kunstwerk der französischen Weinkultur betrachtet werden. In unserer Interpretation dieses schönen „Stoffs“ spielt er seine ganzen Stärken aus. Das sahen auch die Magazine VINUM, FALSTAFF und SAVOIR VIVRE so und vergaben einen Treppchenplatz, 90 Punkte respektive Großes Gold. Der 2020er war ein Senkrechtstarter. Der 2023er ist ein Überflieger. Ein leiser, aber mächtiger Siegertyp!

2023 CABERNET FRANC ROSÉ TROCKEN
 #295 23 | 0,75 l vol: 11,5 | rz: 6,6,3 | sre: 6,5

Bewertung durch die Vinum-Jury:
 „Blasses Hellrosa, in der Nase sehr primärfriuchtig, klar, Ananas, am Gaumen schlank, gute Säurestruktur, im Ausklang Cashew-Nuancen, Pimientos, insgesamt alles sehr elegant und fein mit gutem Trunk, kein lauter Wein, aber einer der in seiner Zurückgenommenheit viel Spaß macht. Süße ganz fein ausbalanciert.“



KELLERNEWS

EINE KLEINE QUERLESE DURCH UNSERE PRÄMIERUNGEN: WEINE, DIE BESONDERE MOMENTE BEGLEITEN UND WEINE, DIE EINFACHE MOMENTE BESONDERS MACHEN. ÜBERZEUGEND UND AUTHENTISCH – JEDER AUF SEINE ART

Der VADDER macht's

Wie kann es anders sein – auch der 21er Jahrgang unseres „Vadders“ war wieder sehr erfolgreich! Riesling und der (teilweise) Einsatz von (Barrique-) Holz schmeckt nicht jedem Weinmacher. Sebastian Weisbrodt spielt in dieser anspruchsvollen Kombination sein Können und seine Leidenschaft

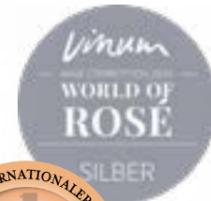
aus. Als Hommage an seinen Vater Willibald. Ein sehr harmonischer, körperreicher Wein mit viel reifer gelber Frucht, feiner Säure, überraschender Frische und einem Hauch von Honig am Ende. Lagerpotenzial: 10 J. | Jahrgang noch erhältlich



2021 RIESLING „VADDER“ TROCKEN
 #275 | 0,75 l vol: 13 | rz: 5 | sre: 6,8



2023 MERLOT BLANC DE NOIR TROCKEN
 #286 | 0,75 l vol: 12 | rz: 8,4 | sre: 6,5



ROSÉ CUVÉE „LA VIE EN ROSE“ FEINHERB
 #301 | 0,75 l vol: 13 | rz: 16,7 | sre: 6,3



2022 SEKT CHARDONNAY BRUT
 #217 | 0,75 l vol: 12 | rz: 9,7 | sre: 6,3

Einen Hauch von Extravaganz und Glamour pur für jeden Tag, das verspricht unser Klassiker „Merlot Blanc de Noir“ seit vielen Jahren – aktuell von FALSTAFF mit 89 Punkten ausgezeichnet.

„La Vie en Rose“ – gemacht für die rosaroten Momente des Lebens. Unser Rosé zum Einsteigerpreis, überzeugt stets auch bei den renommierten Verkostungen wie „VINUM World of Rosé“

Dieser besondere Burgunder-Sekt in Flaschengärung ist die „Crème de la Crème“: Hochreifes Lesegut schenkt unglaubliche Fülle und zarten Schmelz, von MEININGER mit 90 Punkten goutiert.

KELLERBRÜDER

ZWEI WIE CHRISTIAN UND LUCA



Auf dem großen Bild sehen wir Sebastian (mi) mit seinen beiden „Wingmen“ in unserer Kelterhalle: Christian Helbig (l) und Luca Grimm (r). Unsere beiden Kellermeister sind eher zurückhaltend und scheuen das Rampenlicht. Weinberg und Keller sind mehr ihr Reich. Zusammen mit Sebastian sind diese beiden aber die Macher Ihrer Lieblingsweine – Zeit also, sie Ihnen einmal vorzustellen.

Christian hat eher den klassischen Winzerbackground und kommt direkt aus der Nachbarschaft. Aus Leistadt, um genau zu sein. Hier liegen auch die Weinberge seiner Familie. Sein Studium der Önologie war so schon vorprogrammiert, allerdings drehte er vorher noch eine Schleife als ausgebildeter KFZ-Mechaniker. Diese war nicht vergeblich, bringt sie uns doch heute gern genutzte Zusatzskills. Nach dem Studium stieg Christian fest bei uns ein. Das war am 1.9.2011; seitdem arbeitet er im Keller und lebt im Weinberg. Im Keller ist er eher der Typ stiller Tüftler, der seine hervorragenden Ergebnisse für sich sprechen lässt. Stille Wasser sind eben tief, aber in diesem Fall auch verschmitzt und ein wunderbarer Kollege. Christian hat bei HW auch seine Liebste gefunden: Luise, die die Liebe zum Wein mit ihm teilt, hatte im Artrium einen Nebenjob. Gute Ehen werden bekanntlich im Himmel geschlossen, aber große Lieben finden im Artrium ihren Anfang. Christians Hund Milo ist übrigens der Papa unseres Adenauers. Hier zeigt sie sich wieder, die Weinfamilie.

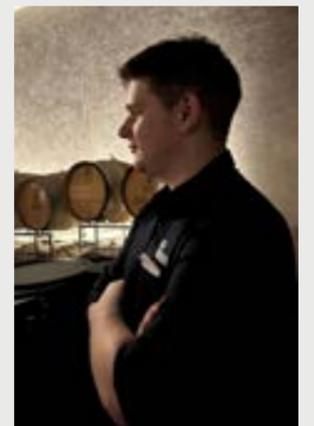
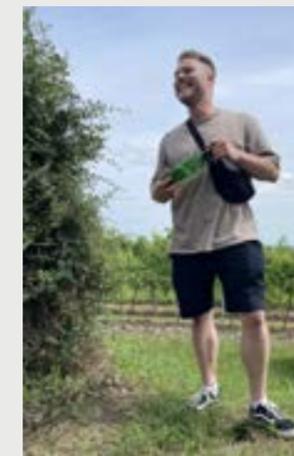
Luca Grimm kommt von etwas weiter her, aus Frankenthal, das immerhin auch in der Pfalz liegt (14,7 km Luftlinie von Weisenheim am Berg). Dort zieht es die Menschen zum Arbeiten zu einem internationalen Chemiekonzern, doch Luca zog es zunächst in die weite Welt und im Jahr 2007 zu uns. Es war eher eine Zufallsbekanntschaft, denn Luca war auf der Suche. Wie sich diese über die Jahre gestaltete, Luca immer mehr seine Bestimmung im Weinmachen fand und sich entschloss zu bleiben, war berührend mitzuerleben. Nach dem „Reinschmecken“, kam die Ausbildung zum Techniker Weinbau und Kelterwirtschaft, schließlich die Weiterbildung zum Meister. Am 1.7.2015 endeten diese Lehr- und Wanderjahre – und wir bekamen einen zweiten Kellermeister. Außerhalb des Herbstes kümmert sich Luca schwerpunktmäßig darum, dass der Wein aus dem Keller auf die Flasche kommt. Was sich einfach anhört, oft aber eine logistische Meisterleistung ist. Als Kollege ist Luca ein Traum, denn man kann mit jeder Frage zu ihm kommen. Sein fachliches und ehrliches Feedback schätzen nicht nur unsere Auszubildenden. Lucass Bruder ist übrigens Pfarrer und hat unseren Barriquefasskeller geweiht. Das war ein bewegender Höhepunkt unserer (Wein)familiengeschichte.

Über die Jahre sind Christian und Luca mit dem Chef zu einem Dreierteam verwachsen, das sich fast blind versteht. Stillstand gibt es für diese Drei nicht, im Austausch entwickeln sie sich und das Weingut permanent weiter.



Und dann sind da noch ... die Müller-Brothers!

Max Müller (r.) kennen viele aus dem Artrium, denn hier fing er während seines Studiums zu jobben an. Inzwischen hat er den B. A. in Weinmarketing und Management fast in der Tasche und ist unser Experte für Weinproben aller Art. Für die Zeit der Weinlese wird er wieder in den Keller wechseln und dort das Team kompetent unterstützen. Sobald sein Bruder Felix (ganz r.) alt genug war, heuerte auch er bei uns an. Die Artrium-Theke ist sein Reich – hier wird der angehende Biologe zum Superhelden. Mit ihrem Wissen und ihrer tollen Art sind die Müller-Brothers – sie stammen aus einer eingessenen Weisenheimer Familie – die besten HW-Weinbotschafter, die wir uns wünschen können.



DIE ROTE PFALZ

VON PORTUGIESER BIS SYRAH & CO.

Wein in der Pfalz hat Tradition. Gestiftet von den Römern und über die Jahrhunderte von Franken und Karolingern gepflegt, bis in die Neuzeit, hin zu unserem modernen Weinbau, wurde eine echte Pfälzer Erfolgsgeschichte geschrieben. Das Kapitel Rotwein in der Pfalz ist in diesem Zusammenhang eher kurz, legte aber in den letzten dreißig Jahren einen Turbo ein, der den Pfälzer Winzern und Weinen zur Ehre gereicht.

Eine Art Startschuss für den roten Pfälzer fiel um die Mitte des 19. Jahrhunderts, denn da hielt der Blaue Portugieser Einzug. 1860 kam er auf den Dürkheimer Feuerberg und verdrängte mit seiner Anspruchslosigkeit, Verlässlichkeit und frühen Traubenreife die vorhandenen alten Sorten (die sich traditionell eher im „Gemischten Satz“ fanden). Mit stolzen 20 % Anbaufläche war er 1954 die einzige rote Pfälzer Rebsorte und stand für leichte, hellrubinrote Weine. Noch heute ist die Pfalz ein großes Anbaugebiet für Blauen Portugieser, der inzwischen aber vor allem als Weißherbst gefragt ist. Sicherlich war die Rebsorte prägend für den Ruf vom Pfälzer Rotwein. Bis eine Neuzüchtung in den 80er Jahren ihren Siegeszug durch die Pfälzer Weinberge antrat – der Dornfelder. Tiefrote Farbe, vollmundig und gehaltvoll, dabei als junge fruchtbetonte Variante oder im Holz ausgebaut gleichermaßen trinkfreudig. Ein Megatrend war geboren, der sich im Laufe der Jahre durch Massenproduktion ein bisschen vom Segen zum Fluch entwickelte und damit das Pfälzer Image prägte. Parallel dazu verließ aber auch der vornehme Blaue Spätburgunder (Pinot Noir) sein Nischendasein und zeigte sein außerordentliches Potenzial in der Pfalz, die gar nicht so weit von seiner Heimat Burgund entfernt liegt und mit überraschend guten Bedingungen für seine Entwicklung aufwartet. Inzwischen zählt der Spätburgunder in der Pfalz zur Königsklasse. Die Winzer, welche diesen empfindlichen, etwas divenhaften Superstar zu hegen wissen, erzielen Ergebnisse, die auch international mithalten können.

Der Spätburgunder, im Zusammenspiel mit Klimaveränderungen und jungen, gut ausgebildeten, aufstrebenden Talenten im Pfälzer Weinbau ebnete den Weg für die „Inter-

nationalisierung“ der Pfälzer Rotweine. Denn, wer den Pinot Noir zu händeln weiß, der „kann“ doch sicher auch die anderen „Franzosenreben“: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah. Sebastian Weisbrodt gehört der Winzergeneration an (deren allgemein bekanntester Vertreter wahrscheinlich Markus Schneider ist), die Großes für den Pfälzer Rotwein tat, indem sie die günstigen Bedingungen und Möglichkeiten erkannte, sich diesen Rebsorten im Versuchsanbau widmete, sie in der Pfalz etablierte und ihnen eine eigene Pfälzer Prägung verlieh.

Inzwischen sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah und auch der Spätburgunder feste Größen im Holz-Weisbrodt-Portfolio. Reinsortig, aber auch perfekt assembliert, wie zum Beispiel im „Karl Holz“ oder im „Jazzwein“. Sie zählen zu unseren Premiumweinen und ergänzen die Portugieser und Dornfelder Basisweine. Alle gemeinsam bilden die Facetten der heutigen „Roten Pfalz“. Insgesamt ist unser Rotweinanteil, wie in der gesamten Pfalz, auf 40 % gestiegen. Das liest sich wie ein Happy End, aber diese Geschichte geht weiter: Tempranillo, Malbec, alte Sorten, Alter Satz, PiWis ... es gibt so viele spannende Ansätze und so viel neues Talent für den (roten) Pfälzer Weinbau der Zukunft.

*Obwohl die Pfalz an Frankreich grenzt, wurden diese Rebsorten (auch die weißen Burgunder) hier in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts aus patriotischen Gründen nicht gerne gepflanzt. Auch das ist Weingeschichte.



Syrah-Lese in der Lage Leistadter Herzfeld, Herbst 2023

„DAS WEINGUT HOLZ-WEISBRODT GEHÖRT ZU DEN KREATIVSTEN ERZEUGERN DER PFALZ.“

PFÄLZER RESTAURANTFÜHRER, AUSGABE 2022/23 (MEININGER VERLAG)



SYRAH SHIRAZ

LA SYRAH – VON DER RHONE IN DIE GANZE WELT

Im Französischen ist die Rebsorte Syrah tatsächlich weiblich, eine echte Besonderheit. Lange stritten sich der Iran mit der Stadt Schiras, Syrakus auf Sizilien und das Rhone-Tal in Frankreich darum, woher diese noble Rebsorte tatsächlich stammt. Neuere DNA-Analysen machen die Gegend um die Rhone am wahrscheinlichsten. Hier findet er sich auch heute noch als Hauptrebe in den weltberühmten Appellationen Hermitage und Crozes-Hermitage. Aber nicht nur dort, denn die Rebsorte, die frostvermeidend spät austreibt und die Sonne liebt, ist inzwischen auf der ganzen Welt zuhause. In Südafrika, Australien und den Amerikas hat sich der Name Shiraz durchgesetzt. In Europa spricht man weiterhin vom Syrah. Durch die unterschiedlichen Bedingungen der jeweiligen Regionen, entfaltet der Wein auch unterschiedliche Stile: vinifiziert im herkömmlichen französischen Stil eher schlank und elegant mit feiner Säure bis hin zum überbordenden Kraftprotz aus Übersee. Dabei macht er es seinen Winzern nicht immer einfach, denn zu früh gelesen nimmt er aufgrund seines hohen Tanningehalts einen grünen und unreifen Charakter an. Andererseits kann er bei zu viel Sonne aber auch schnell Überreife erlangen, die ihm seine Fruchtigkeit nimmt. Unser Syrah der letzten Jahre ist ein vollmundiger, tiefdunkler Prachtkerl mit betörenden Noten von dunkler Schokolade, vanilligem Tabak, Brombeere, Holunder und Schwarzkirsche, ergänzt um kräftige, würzige-pfeffrige Nuancen mit einem Hauch Lakritz.

„Die Rotweine [von Sebastian Weisbrodt] zeigen, dass Cabernet Franc und Syrah in der Pfalz eine eigenständige Stilistik erreichen.“

FALSTAFF WEINGUIDE 2022



BROTZEIT

DES PFÄLZERS LIEBSTE MAHLZEIT

Jetzt, im Spätsommer, beginnt in der Pfalz die schönste Zeit. Sonnenschein ohne gleißende Hitze lädt zum Wandern durch den Pfälzerwald und die Weinberge ein, mit viel frischer Luft und belebender Natur. Dabei ist es keine richtige Wanderung, wenn am Ende nicht die verdiente Einkehr steht. Und keine Einkehr ohne deftige Brotzeit, Vesper oder Bretterljause! Weisenheim am Berg liegt ideal als Einstieg oder Endziel für Wanderungen und viele nutzen die unterschiedlichen „Verpflegungen“, die wir unseren Gästen mit dem Stammhaus, der Secco-Hütte und dem Artrium bieten.

Dabei fällt die Brotzeit im Stammhaus entsprechend deftig aus. Echter Südtiroler Speck (direkt bezogen, schließlich haben wir durch die lange Partnerschaft von Weisenheim am Berg und Plaus die besten Kontakte) ist hier das Highlight, um das sich die klassischen Zutaten gruppieren. Gereicht zum leckeren „Urbrot“. Wer es gerne etwas deftiger hat, der wählt aus dem Angebot an Pfälzer Hausmacher-Wurst von der Spezialitäten-Metzgerei Tempel aus Bad Dürkheim. Klar, eine Rieslingschorle passt immer dazu, wir sind ja schließlich in der Pfalz. Aber wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem halbtrockenen Grau-

burgunder aus der Stammhaus-Linie oder unserem roten Allrounder „Augenblick“, an warmen Tagen leicht eingekühlt?

Wer die Italiensehnsucht in sich trägt, den mögen die sanften Pfälzer Hügel vielleicht an das Chianti erinnern. Der wird aber auch von der „Brotzeit“ im Artrium angetan sein und sich nach dem Wandern bestimmt hier niederlassen. Feinste eingelegte Antipasti, echte Mortadella Bologna IGP, dreierlei italienische Salamis: Trüffel, Knoblauch und Fenchel, Käsespezialitäten aus Frankreich, Österreich und Deutschland, dazu original Tessiner Feigensenf, „Urbrot“ und Parisienne – fertig ist das „Tutto Completo“. Die meisten dieser Leckereien beziehen wir direkt aus Italien, über einen Feinkosthändler in Stuttgart. Genossen werden sie am besten stilecht mit einem Grauburgunder (Pinot Grigio) oder seit einigen Jahren mit unserem Novum in der Pfalz, dem Manzoni Bianco. Gekreuzt aus Weißburgunder und Riesling passt diese italienische Rebsorte perfekt hierher und zeigt sich vielversprechend im Versuchsanbau. Beide Weine aus unserer Artrium-Linie sind absolute Lieblingsweine unserer Gäste. Aber ja, auch hier passt selbstverständlich die Rieslingschorle. So vielfältig schmeckt die Brotzeit in der Pfalz!

... im Stammhaus & im Artrium





++ NEUE WINZER BRAUCHT DAS LAND ++

Sebastian engagiert sich schon seit Jahren stark in Sachen Winzernachwuchs - nicht nur im eigenen Betrieb. Da wir das gesamte Spektrum eines Weingutes mit eigenen Weinpressen, eigenem Labor, eigener Abfüllanlage und der hausinternen Vermarktung abbilden, finden regelmäßig Abschlussprüfungen der Winzer bei uns statt, so auch am 11. & 12. Juli. Jeweils einen ganzen Tag wurden insgesamt sieben Prüflinge in allen Belangen ihres Fachs - von der Traubenproduktion über die Kellerwirtschaft bis hin zur Vermarktung der fertigen Produkte - intensiv geprüft. Alle haben bestanden! Wir gratulieren herzlich und freuen uns über soviel Potenzial für den Weinbau der Zukunft.



Hast Du das Zeug zum „Weinmachen“?

Wir lieben, was wir tun und geben gerne unser Wissen an die Winzer*innen der Zukunft weiter. Deshalb suchen wir

Auszubildende zum
Weintechnologen (m/w/d)
sowie
Studenten im dualen Studium
„Weinbau & Önologie“ (m/w/d)

Bewerbungen an
bewerbung@holz-weisbrodt.de

Herzlichen Glückwunsch, Anika!

Vom Kellerkind zur Frau vom Fach: Bereits im Frühling hatte Anika Koch (im Bild unten rechts), die im zweiten Ausbildungsjahr zu uns wechselte, ihre Prüfung zur WEINTECHNOLOGIN erfolgreich bestanden. Sie wurde direkt übernommen und bringt Frauenpower in unser Kellerteam. Liebe Anika, wir freuen uns sehr, dass Du weiterhin an Bord bist!



HW-AUSLESE

NEUES VON DER WEINFAMILIE

++ DES SOMMERS FEINE SÜSSE ++

So kurz vor dem Herbst haben wir den Sommer für Sie eingefangen. Mit unserer limitierten weißen Cuvée „Sommerschwarm“ nehmen Sie das Sommerfeeling einfach mit in die kühlere Jahreszeit. Herrlich frische, unaufdringliche Süße.

#17 Cuvée Sommerschwarm süß 9,5 % vol | 1 l



++ HW-PIRATENSCHIFF SETZT DIE SEGEL ++

Unser Weingut ist niemals fertig. Immer haben wir neue Ideen, was wir noch tun könnten. Vor einigen Jahren schuf unser Kellereubau einen großen Hof, den Reimertshof, in dem wir nicht nur arbeiten, sondern auch feiern. Vielleicht haben Sie es gesehen, an der Seitenwand befinden sich schon länger eine Kletterwand und ein Sandkasten. Nun konnten wir endlich mit der Gestaltung eines „richtigen“ Spielplatzes beginnen. Als erstes hisste unser Piratenschiff hier seine Flagge. Feierlich eingeweiht am Familienfest zur Dorfkerwe am 18. August. Weitere Spielgeräte werden folgen. Wir wünschen allzeit gute Fahrt und immer 'ne Handbreit Waser unterm Kiel!



++ Seit 1. August sind wir Markenpartner von RHEINLAND-PFALZ GOLD - einem Team starker Partnerinnen und Partner, die dafür arbeiten, unser schönes Bundesland als Wirtschaftsstandort weiter zu stärken ++

Markenpartner von

Gold
Rheinland-
Pfalz

++ LETTER FROM AMERICA ++

Dieses E-Mail erreichte uns vor Kurzem. Nicht nur die Trumps und Heintz' hat es also über den großen Teich gezogen! Und die Weisbrodts haben immerhin ihre Liebe zum Wein nach Amerika exportiert. Ob wir direkt verwandt sind? Wir bleiben dran und berichten!

Hello from Cincinnati!

My name is Angela Morio. My mother, Jean Weisbrodt, father was Arthur Weisbrodt. His father was Michael, who was the son of John Weisbrodt. He was a grape grower in southwest Ohio around 1860. His brother, Michael Weisbrodt (and wife Anna) first immigrated to the US in 1866 from Baden-Baden. They owned Weisbrodt Winery and a shop in Cincinnati Ohio in the later 1800's. It is no longer in business.

I was delighted to find your winery. My husband and I are planning a trip to Germany in the next few years. We will definitely try to stop by ! ...

Angela





WIE EIN PROFI

IN VIER SCHRITTEN ZUM WEINKENNER

Wein soll Spaß machen und Genuss bereiten. Dabei ist es nicht verwerflich, den eigenen Gaumen als Maß aller Dinge anzusetzen, denn schließlich soll uns ja auch schmecken, was wir trinken. Trotzdem fragen sich viele: Ist dieser Wein wirklich gut? Wie schaffe ich es, einen Wein zu beurteilen? Und, seien wir ehrlich, ein bisschen als Weinkenner zu gelten, das wäre doch auch ganz schön. Die gute Nachricht ist, dass dies gar nicht so schwer ist. Zwei Dinge sind allerdings unverzichtbar: 1. Lassen Sie sich Zeit mit dem Wein, verkosten sie ihn in vier Schritten nach einem Schema. Denn so nähern Sie sich dem Wein intensiver und erhalten wertvolle Anhaltspunkte, um bestimmen zu können, um welchen Wein es sich handeln könnte. 2. Tun Sie es immer wieder: Üben, üben, üben macht hier tatsächlich den Meister.

DIE DOS UND DON'TS VORAB:

- » Tragen Sie kein Parfum zur Weinprobe.
- » Verzichten Sie vor der Weinprobe auf Rauchen, aromareiches Essen und Kaffee.
- » Schenken Sie das Glas nicht zu voll (max. 2 cm).
- » Umfassen Sie das Glas nicht mit der Hand, sondern halten Sie es am Stiel, damit Temperatur und Geruch nicht beeinflusst werden.
- » Schwenken muss sein, denn durch die Sauerstoffzufuhr entfalten sich die Aromen. Tipp für Anfänger: Kreisend auf dem Tisch beginnen, dann erst aus dem Handgelenk heraus.
- » Schlürfen muss sein, denn durch die zugeführte Luft öffnen sich die Aromen im Mund. Aber, bitte nicht zu laut!
- » Spucken statt schlucken!

1. DIE FARBE

Betrachten Sie den Wein. Manchmal hilft es auch, das Glas vor ein weißes Blatt zu halten. Ist es ein satter oder eher leichter Farbton? Bestimmen Sie ihn genau. Zum Beispiel: zitronengelb oder goldgelb?

2. DIE VISKOSITÄT

Schwenken Sie jetzt das Glas. Tränt (es bilden sich Tropfen an der Glaswand) oder fensterlt (die Schlieren sehen wie gotische Spitzbögen aus) der Wein? Je höher die Viskosität, umso höher ist wahrscheinlich der Alkoholgehalt, was auf eine hohe Sonneneinstrahlung zurückzuführen ist - denn je mehr Sonne, desto mehr Zucker, desto mehr Alkohol.

3. DER GERUCH

Das Glas unter die Nase halten und kurz riechen, dann das Glas einmal schwenken und erneut riechen, gerne länger und intensiver. Was riechen Sie? Riecht er reintonig? Wie intensiv riecht er? Welchen Duft können Sie Ihnen bekannten Aromen zuordnen? Es ist vor allem diese Aromen-Assoziation, die den Profi ausmacht. Sie ist nicht einfach, aber erlernbar, und muss durch Üben permanent trainiert und verfeinert werden. Geben Sie also nicht gleich auf, Sie möchten ja nicht Großmeister dieses Fachs werden - das ist tatsächlich nur wenigen vergönnt, aber mit etwas Training kommen Sie weiter als am Anfang gedacht.

4. DER GESCHMACK

Nehmen Sie nun einen Schluck, er sollte den gesamten Mundraum benetzen. Was schmecken Sie? Ist der Wein leicht, mittelschwer, kräftig oder füllig? Wie steht es um Säure, Süße, Gerbstoffe? Wie empfinden Sie den Alkohol, den Abgang und das Mundgefühl?

... WIE EIN PROFI

Aroma

[griech. *ároma* – das Gewürz(kraut), der Duft]

Allgemein bezeichnet man mit Aroma den Duft des Weines. Wein enthält hunderte Aromastoffe, die man drei Gruppen zuordnet:

PRIMÄRE AROMEN sind die intensivsten. Diese sind bereits in der Beere vorhanden und werden von der jeweiligen Rebsorte, aber auch vom Terroir bestimmt. Sie sind meist fruchtig oder würzig, aber auch blumiger oder mineralischer Natur. Zu ihnen gesellen sich die **SEKUNDÄREN AROMEN**. So nennt man alle Aromen, die während des Produktionsprozesses des Weins im Keller entstehen, bei der Gärung durch Hefen und Bakterien. Beispiele sind: Hefe, Brot, Leder, schwarzer Pfeffer. **TERTIÄRE AROMEN** schließlich entstehen beim Ausbau im Fass und durch die Lagerung, bzw. Reifung. Sie sind würzig oder balsamisch. Schlagworte sind hier: Holz, Teer, Lakritze oder Schokolade.

Terroir

[franz. *terroir* – die Gegend, von lat. *terra* – die Erde]

Beim Begriff Terroir denkt man zunächst an den Boden, auf dem die Reben wachsen. Terroir reicht aber viel weiter und umfasst alle Umweltfaktoren, die Einfluss auf die Entstehung eines Weins haben. Selbstverständlich hat der Boden eine große Bedeutung für Geschmack und Qualität des Weins. Be- und Entwässerung, die chemische Zusammen-

setzung, die Oberfläche u. v. m. sind hier zu nennen, aber auch Klima und Mikroklima haben entscheidenden Einfluss. Ebenso die Philosophie und Arbeit des Winzers.

Ein „Weinbauterroir“ ist ein gebietsbezogenes Konzept, wobei für das jeweilige Gebiet kollektive Kenntnisse der Wechselwirkungen zwischen identifizierbaren physikalischen und biologischen Faktoren und den dort angewandten Weinbaulichen Verfahren gewonnen werden, die den Produkten dieses Gebiets ihre Einzigartigkeit geben. Das „Terroir“ umfasst spezifische Eigenschaften des Bodens, der Topografie, des Klimas, der Landschaft und der biologischen Vielfalt.

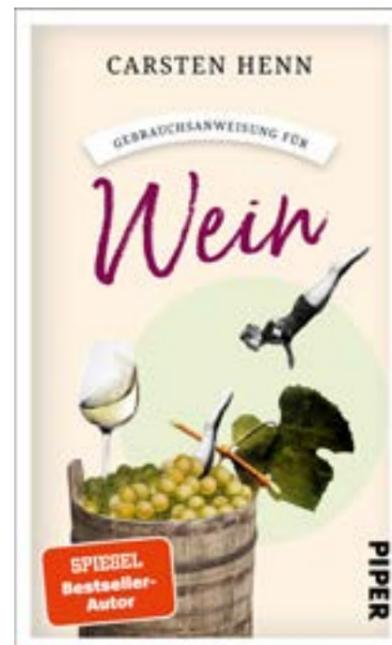
Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV)

Connaissance

[franz. *connaissance* – kennen]

Bezeichnet einen Kenner im künstlerischen oder kulinarischen Bereich. Ein wahrhaft kurzweiliger Weg, um ein Weinconnaissance zu werden, ist die Lektüre des Buches GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR WEIN von Carsten Henn, die wir Ihnen wärmstens empfehlen. Kurzweiliger und gleichzeitig informativer geht es kaum. Ralf hat dieses im Frühling erschienene Buch zu uns ins Artrium gebracht und die Fangemeinde hier wird seitdem stetig größer.

„Handfestes Weinwissen, das im wahrsten Sinne des Worts flüssig überkommt und alles andere als bierernst erzählt wird. Geeignet für Einsteiger, Profis und Genießer.“
Radio Mülheim



€ 16,00 [D], € 16,50 [A]
224 Seiten, Flexocover mit Klappen
EAN 978-3-492-27770-9

Lust auf mehr?

UNSERE WEINPROBEN FÜR SIE:

WEINPROBE

Verkostung von fünf Weinen, dazu reichen wir Wasser und Brot. Individuell ab 6 Personen buchbar 22 € / p. P.*

KULINARISCHE WEINPROBE

Verkostung von fünf Weinen, unsere feinen Antipasti, Wasser und Brot Individuell ab 6 Personen buchbar 32 € / p. P.*

KELLERFÜHRUNG

Wo und wie wird er gemacht? Führung durch unser „Allerheiligstes“, die Welt hinter dem ARTRIUM. Mit Probeschluck Buchbar ab 6 Personen 15 € / p. P.*
(oder 8 € / p. P.* als Upgrade einer Weinprobe)

SCHLENDER-WEINPROBE

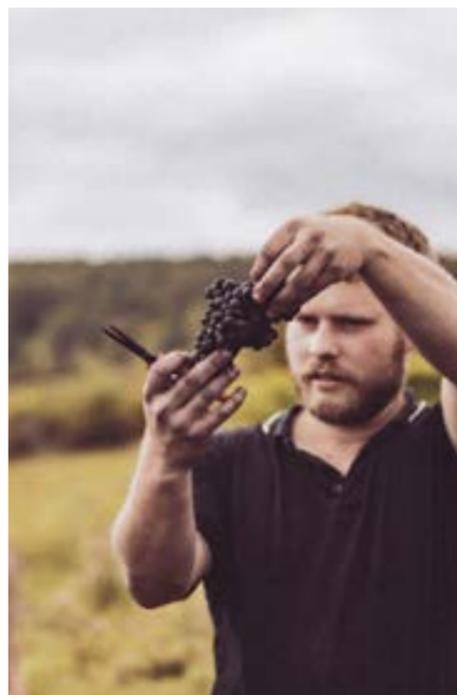
Unsere beliebte offene Weinprobe, zu der Sie sich jederzeit anmelden können. An vier Stationen im Keller wird eine wechselnde Auswahl unserer Weine, Sekte und Seccos verkostet. Weinwissen und Einblicke in den Keller inklusive. Dauer ca. 1,5 h

Termine 2024, Beginn um 17 Uhr:
27.09. – entfällt wegen der Weinlese
25.10. – noch freie Plätze
22.11. – noch freie Plätze
15 € / p. P.*

Für Gruppen ab 20 Personen ist die Schlander-Weinprobe auch individuell zum Wunschtermin buchbar. Gerne machen wir Ihnen ein Angebot.

Das Besondere
Weinerlebnis!

*Stand 1.9.2024 | Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.





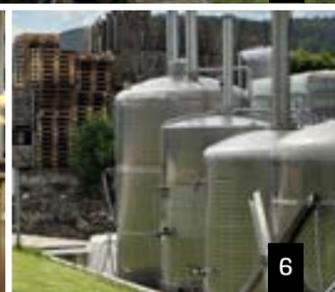
1



2



5



6



7



8



9



3



4



10



11



12



13

1 Sommer vor dem Artrium Starke Typen. Auf dem Parkplatz vor dem Artrium lohnt sich das Schauen immer: PS-starke Schlitten jeglicher Prägung treffen sich hier. Dieser Schnapsschuss entstand am 28. Juni 2024

2, 10 bis 13 5. Juli 2024 Weiterbildung ist wichtig. Teambuilding auch. Deshalb machten sich Artrium- und Kellerteam auf zur Weinbergwanderung mit Weinprobe, Quiz und vielen Infos rund um unsere Weine und Wingerter. Der Chef persönlich bereicherte mit seiner Expertise.

3 13. & 14. April 2024 WEIN AM DOM in Speyer ist DIE Pfälzer Frühlingsweinmesse. 139 Aussteller, 3.500 Besucher und wir mittendrin. Aline, Christine und Johanna haben mit viel Expertise die HW-Weine den Weinverkostern nähergebracht. Absoluter Publikumsliebhaber in diesem Jahr war unsere Cuvée PINOPINA.

4 Juni 2024 Bereits in der dritten Saison unterstützt Holz-Weisbrodt die Pfälzer Lokalmatadoren EULEN LUDWIGSHAFEN in der 2. Handball-Bundesliga mit einem kostenlosen Weinausschank. Diese beenden die Saison mit einem achtbaren 8. Tabellenplatz.

5 Mai 2024 Auch in der neuen Ausgabe von WEINBAR. ESSBAR. WANDERBAR. ist das Artrium wieder vertreten. Hier überreicht der Autor Uwe Itensohn das Buch an Indra. Mit Uwe und dem Buch sind wir auch in die Landesschau vom SWR gekommen. Das war ein „Hallo“, als viele unserer Gäste plötzlich Bilder ihrer Lieblingsvinothek im Fernsehen sahen! Wir haben uns riesig gefreut.

6 Juli 2024 Waiting for Dornfelder und Co. Unsere Außentanks sind bereit für die Lese 2024. Jetzt ruhen sie sich noch ein bisschen in der Sonne aus und glitzern vor sich hin.

7 16. Juni 2024 Eine besondere Premiere: Zum ersten Mal ertönte klassische Musik in unserem Barriquefasskeller. Das Holzbläserensemble der DEUTSCHEN STAATSPHILHARMONIE RHEINLAND-PFALZ verzauberte uns und den Wein mit wunderbaren Klängen der Spitzenklasse.

8, 16 + 17 9. Mai 2024 Vatertag, Heimatfest und Holz-Weisbrodt. Diese Kombi ist legendär. DJ Moped vor dem Stammhaus und DJ Kai im Reimertshof gaben alles. Ergebnis: ein friedliches, geniales (Dance)Fest. Weinlover-Club vom Feinsten!

9 + 14 14. Juli 2024 Weinexpress für Österreich - in der Eventlocation GMUNDNERBERGHAUS im Salzkammergut werden jetzt auch Holz-Weisbrodt-Weine offeriert. Die erste Lieferung überbrachten Simone und Christian dem Fernsehkoch Mike Süsner persönlich.

15 Mai 2024 Unsere Köche im Stammhaus, Sascha und Frank, stehen auch nach einem sehr anstrengenden Sonntag noch für einen Schnapsschuss bereit.



14



15



16



17



SCHÖNE AUSSICHTEN FÜR WINELOVERS

29. August bis 8. September SOMMER-OUTLET
Kurz vor der Lese schaffen wir Platz. Davon profitieren Sie, denn so können Sie Ihren Weinvorrat daheim besonders günstig aufstocken: Es gibt 15 % RABATT* auf Weine der Weinlinien STAMMHAUS und ARTRIUM sowie SECCOS. Gilt im Onlineshop (www.holzweisbrodt.de) und in unseren Weinshops vor Ort (im STAMMHAUS und im ARTRIUM)

SCHLACHTBÜFFET IM STAMMHAUS, DIE NEUEN TERMINE:
11.10./25.10./8.11./22.11.2024 sowie 10.1./24.1./14.2./28.2.2025
ab 16.00 Uhr - wir empfehlen Reservierung

16. & 17. November 2024 MARKT SCHÖNER DINGE
Erleben Sie einen Markt für alle Sinne. 40 Aussteller präsentieren Dinge, die man nicht überall bekommt, die man aber unbedingt haben oder verschenken möchte: liebevolle Handarbeiten, kleine und große Kunstwerke, fein kuratiert aus den Bereichen Schmuck & Mode, Haus & Garten, Lifestyle. Ein Tag für die ganze Familie. Kinderprogramm & Kinderkarussell, Süßes & Herzhaftes von Waffeln bis Spanferkel, von Kaffee bis Secco oder Glühwein - vielerlei für das leibliche Wohl wartet auf Entdeckung. Tauchen Sie ein in die Welt hinter dem ARTRIUM und genießen Sie das Treiben in unserem Reimertshof, im Lager sowie vor und im edlen Barriquefasskeller. Lassen Sie sich verzaubern und inspirieren.
Samstag 16.11.24 13 bis 19 Uhr | Sonntag 17.11.24 11 bis 18 Uhr

29. & 30. November 2024 QUEEN KINGS im Barriquefasskellerⁱ
Eine der besten Queen-Tribute-Bands mit dem Leadsänger Sascha Krebs rockt wieder den Keller! Am Freitag, 29.11. mit der grandiosen und völlig überraschenden Acoustic-Night, am Samstag, 30.11. rocken sie dann in altbekannter Manier.

31. Dezember 2024 SILVESTER IM STAMMHAUS ++ausverkauft++

25. Januar 2025 JAZZWEINABFÜLLUNG im Barriquefasskeller
mit der Grand Central Bigband | Tickets ab 1.10.24 im Artrium erhältlich

14. & 15. Februar 2025 PHIL im Barriquefasskellerⁱ

ⁱ Tickets: <https://holzweisbrodt.nightowl.app/>

Alle 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 12.30 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, André Kunz PWF,

Lena Geib, Mandy Groß, Christine Kleemann,

Johanna Traser

Markenpartner von

Gold
Rheinland-
Pfalz