

Herbst/Winter 2022

HOLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit



LICHT IM DUNKEL

Festtage 2022
In dieser Ausgabe

Kellernews
Pinopina und vieles mehr
S. 5

Glühwein-Special
Wer passt zu Dir?
S. 8

„Champions League“
Die besten 2022
S. 10

Editorial



Genieße die kleinen Dinge, sie machen das Leben großartig.

Diesen schönen Satz haben wir als Motto für unseren MARKT SCHÖNER DINGE gewählt. Aber je öfter wir ihn inzwischen schreiben und lesen, desto mehr fühlen wir, dass er eigentlich zu allem, was wir tun, passt. Die Freude an einem guten Gespräch, ein Abend unter Freunden, ein gutes Glas Wein, ein tolles Konzerterlebnis, endlich mal wieder loslassen und tanzen ... Gerade in diesem Spätherbst, mit seinen eher düsteren Aussichten und vielen offenen Zukunftsfragen, sind es doch die kleinen Dinge, die uns Lebensfreude spüren lassen. Immer wieder beeindruckend ist es für uns auch, in der Zeit der Lese zu erleben, wie sehr unser Kellerteam eine ganz selbstverständliche Achtsamkeit lebt. Trotz immenser Arbeitslast mit

Elf-Stunden-Tag und ohne Wochenende, spürt man die Freude am Weinmachen in jedem Handgriff. So auch in diesem Jahr, obwohl uns das Wetter mächtig Nerven geraubt hat: Zunächst nur Hitze und Trockenheit, dann der langersehnte Niederschlag - als Regenmassen direkt während der Ernte. Wie der Jahrgang wohl wird? Wir warten es ab, lassen die Weine reifen und freuen uns auf schöne, erfüllende Momente zur Weihnachtszeit und im neuen Jahr mit Freunden und Familie. Diese wünschen wir auch Ihnen und Euch, liebe große Weinfamilie, bleibt gesund und wohlbehalten und vor allem unverzagt. Kommt gut in das neue Jahr. Und genießt die kleinen Dinge.

Andreas Probst *Andreas Probst* *S. Weisbrodt*
A. Probst *S. Weisbrodt* *S. Weisbrodt*

AB 100 € VERSANDKOSTENFREI
DEUTSCHLANDWEIT MIT DHL



Riesling „Vadder“
2020
trocken



Spätburgunder
2018
trocken



Merlot
2019
trocken



Grauburgunder
Barrique
Spätlese 2021 | trocken



FESTTAGSWEINE
Edition Sebastian



Cuvée Karl Holz
2019
trocken



Muskateller
Beerenauslese
2018 | edelsüß



Jazzwein
2019
trocken

Festtagsweine
im Onlineshop

24/7

www.holz-weisbrodt.de



Pinopina

EIN WEIN WIE EIN KUNSTWERK - UNSERE NEUE WEISSWEINCUVÉE



KELLER NEWS

DIE ARBEIT IM WEINKELLER IST ECHTES TEAMWORK. SEIT ÜBER ZEHN JAHREN BEGLEITEN MICH CHRISTIAN HELBIG UND LUCA GRIMM ALS KELLERMEISTER AUF UNSEREM WEG. ICH KÖNNTE MIR KEINE BESSEREN WÜNSCHEN.

Sebastian Weisbrodt

Wir haben eine Neue im Keller. Sie heißt Pinopina. Und nein, sie ist keine unserer „Winegirls“ in der Ausbildung. Sie ist vielmehr eine Grande Dame mit viel Grandezza. Von was wir hier eigentlich reden? Unser Kellerteam hat eine neue Weißweincuvée kreiert. Diesmal vereinen sich Chardonnay und Weißburgunder zum Tanz im eleganten Spiel der Aromen, strotzend vor Anmut und Kraft, atemberaubend schön. Mit dem unnachahmlichen Schmelz, den wir an den Burgundern so lieben. Für uns ist dieser Wein besonders und verlässt genau zum richtigen Zeitpunkt unseren Keller: Jetzt, wenn es Spätherbst wird und wir von leichten Terrassenweinen auf volle, verwöhnende Weißweine wechseln. Wenn der Wein ein bisschen anspruchsvoller sein darf und als passender Begleiter ein gutes Essen in ein festliches Mahl verwandelt oder auch vor dem Kamin noch gut schmeckt. Eine Cuvée ist fast wie eine Kür im Weinmachen. Die deutsche Bezeichnung „Verschnitt“ ist zwar korrekt, mitunter aber etwas prosaisch. Vielmehr drückt der Winzer mit der Cuvée sein Wissen und Können, aber auch seine Ideale aus. Die sortenrein gereiften Weine werden so gewählt, dass es zu einer optimalen Balance ihrer Eigenschaften kommt, dass sie mit- und nicht gegeneinander arbeiten und sich so perfekt ergänzen. Dafür werden den in Frage kommenden Grundweinen Proben entzogen und im Kleinen in vielen Variationen gemischt, bis das ideale Verhältnis gefunden wurde. Diesen Vorgang, der oft auch im Team mit Kollegen stattfindet, nennt man „Assemblage“.

Übrigens

Es heißt „die“ Cuvée, feminin, vom französischen „la cuvée“. Laut Duden ist aber auch „das“ Cuvée zulässig. Chianti, Sangiovese, Châteauneuf-du-Pape, Bordeaux ... Champagner! Cuvée ist die Königsklasse, denn viele der berühmtesten Weine sind Verschnitte.

Der Name

Ein Wein wie ein vom Winzer choreografiertes Tanz. Eine ausdrucksstarke Choreografie, bei der wir sofort an Pina Bausch dachten. Das Wortspiel mit dem Pinot hat uns gefallen. Die Entscheidung fiel schnell und einstimmig.

Außerdem ...

Diejenigen, die uns gut kennen, wissen, dass es im ARTRIUM noch jemanden gibt, der sehr ausdrucksstark und (obwohl reinrassig) einfach eine coole Mischung ist. Außerdem hätte sie eigentlich ein Junge sein und Pinot heißen sollen. Hier enden alle Ähnlichkeiten unseres Jack-Russell-Terrier Pina mit Wein. Trotzdem – einmal den Gedanken gefasst, ist es schwer ihn wieder loszulassen, und so wurde Pina zur Ehrenpatin dieses Weines.





TRAUBENBRAUSE

Aus Trauben kann man so viel Feines machen, nicht nur Wein für Erwachsene. Aber mal ehrlich, Traubenschorle klingt jetzt auch nicht jung und hipp. Zeit für unsere „Traubenbrause“. Getränke-spaß für Klein & Groß, endlich in Flaschen, die auch kleine Hände halten können. Das schöne Motiv hat Jamie Leusch gemalt.

853 Traubenbrause 0,25 l



ROSAROTES PRICKELN

Sebastians heimliche Leidenschaft gilt den prickelnden Edeltropfen, unseren Sekten. So verändert sich unser Portfolio immer wieder aufs Neue – je nach Auswahl und Qualität der Grundweine. In diesem Jahr hält erstmals der Rosétrend Einzug in unsere Sekt-Welt: Freuen Sie sich auf unseren ersten Rosé-Sekt vom Merlot und vom Pinot Meunier!

[Zum Redaktionsschluss standen noch keine Termine fest – aber lange wirds nicht mehr dauern!]



SCHLITTENPUNSCH

Was trinkt der Weihnachtsmann, wenn er an bitterkalten Tagen mit dem Schlitten seine Geschenke bringt? Als Antwort auf diese Frage haben wir letztes Jahr vor Weihnachten den Schlittenpunsch kreiert. In dieser Saison geht er so richtig an den Start und gleich auf die Überholspur. Denn so wenig Alkohol (nur 1 % vol.) und so viel Süße machen nicht nur Weihnachtsmänner glücklich. Das sah auch das Team der renommierten Fachzeitschrift *selection* so und verlieh ihm Gold.

AUS DER FERNE DIESEN WUSCH:
GLÜCKLICHE STERNE UND
GUTEN PUNSCH.

Theodor Fontane

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ SAIGNÉE

Bei uns bezeichnet [SOLITAIRE] ein einzelnes Weinkunstwerk, bei dem uns der Jahrgang, die Natur oder die Sterne neue Wege, Ideen oder Inspirationen aufzeigen. Außer der Reihe. Nur einmal. Diesmal der Superstar Cabernet Sauvignon von seiner zarten und eleganten Seite in Rosé. Ein harmonisches Spiel aus Frische und kantigem Schmelz.

#295 2021 Cab Sauv Rosé trocken | 89+ FALSTAFF



DIE PIWIS KOMMEN

Was lustig klingt, ist die Abkürzung für „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“. Unser Keller lebt durch die Verbindung von Tradition und Innovation. Die neuen Rebsorten sind ökologisch unerlässlich für die Zukunft des Weinbaus. Seit ein paar Jahren wächst bei uns deshalb der **CABERNET BLANC**. Den Jahrgang 2022 werden wir nun reinsortig ausbauen. Seid gespannt, mehr in der nächsten Lesezeit.



FREEPEARL ROSÉ IM HÖHENFLUG

Die **WEINWIRTSCHAFT** – die führende Handelszeitung für Wein, Sekt und Champagner aus dem Meininger Verlag – hat im September einen breit angelegten Weintest „Alkoholfreie Weine“ durchgeführt. 247 eingereichte Produkte machen diesen Test laut Verlag möglicherweise zur bisher größten Verkostung in diesem Segment. Im Ergebnis bescheinigt die Jury den Weinen einen hohen Qualitätssprung hin zu echten Alternativen, vor allem im Alltag. Und Holz-Weisbrot? Unser **FREEPEARL ROSÉ** kam mit 14,5 Punkten auf den zweiten Platz bei „Perl- und Schaumweine Rosé“. Alternativlos gut!



WIR SIND VIER - WER PASST ZU DIR?

UM EUCH DIE GLÜHWEIN-AUSWAHL ZU ERLEICHTERN, HABEN WIR BEI HW VERSCHIEDENE GLÜHTYPEN DEFINIERT - FINDEST DU DICH WIEDER?

Des Winters
schöne Süße

GLÜHWEINE,
WOHLIGE WÄRME FÜR
HERZ UND HÄNDE

DER NOSTALGIKER MIT SINN FÜR TRADITION

MALTE PEPER

Fast hätten wir geschrieben „ein Mann alter Schule“, aber alt ist Malte nun wirklich nicht und dazu auch noch unser jüngster Zugang im festen ARTRIUM-Team. Mit seiner formvollendeten, klassischen Ausbildung im Hotelfach ist er unser Mann für Eleganz und Klasse. Da überrascht es nicht, dass sein Lieblingsglühwein der rote „Seelenschmeichler“ ist. Unser Klassiker, der mit seinen traditionellen Gewürzen den Zauber der guten alten (Weihnachts-)Zeit zum Leben erweckt.

DIE TRENDSETTERIN MIT STILGEFÜHL

INDRA WEISBRODT

Wer Indra kennt, weiß, dass sie mit Begeisterung voranschreitet, um ihren Gästen im ARTRIUM immer wieder eine ganz besondere Atmosphäre zu schaffen. Stillstand ist für sie dabei undenkbar und mit gutem Stilgefühl setzt sie stets auf die richtigen Trends. „Feuer & Flamingo“, unser Glühpunsch Rosé, ist ihre Kreation und Empfehlung. Denn, warum sollte man sich zwischen Schwarz (in diesem Fall Rot) und Weiß entscheiden, wenn die Welt durch die rosarote Brille doch so viel schöner aussieht? *Übrigens heißt dieser Rosé „Punsch“, weil das Weinrecht einen „Glühwein Rosé“ bisher nicht vorsah. Kurz vor Redaktionsschluss erreichte uns dann die Meldung, dass nun auch die Bezeichnung „Glühwein Rosé“ erlaubt ist – die Etiketten sind aber gedruckt, so dass wir die Umbenennung in 2023 vornehmen.*

DER VOLLPROFI MIT HERZ & KLUGEM KOPF

ALINE BURGEMEISTER

Viele, die bei uns schon eine Weinprobe mitgemacht haben, kennen unsere Winzerin Aline. Liebenswürdig, strukturiert und mit ganz viel Verstand geht sie durch's Leben. Wir behaupten mal, es gibt nichts in Bezug auf Wein, das diese Frau nicht weiß und dann auch noch logisch erklären kann. Alines Glüh-Favorit ist „Manche mögen's weiß“, unser weißer Glühwein mit klarer Struktur und gemäßigter Süße.

DER ERWACHSENE MIT DEM INNEREN KIND

CHRISTIAN WEISBRODT

Und dann gibt es Menschen wie Christian, die komplett im Unternehmen eingebunden sind, mit täglichem Dauerstress, es aber doch geschafft haben, sich tief drinnen ihre kindliche Freude zu erhalten. Manchmal blitzt sie durch, zum Beispiel beim Auflegen. Oder bei der Glüh-Wahl. Unser neuer Schlittenpunsch – voller Süße und mit dem Aroma reifer Herzkirschen – ist sein ausgemachter Liebling. Bei nur 1 % vol. ist er zwar nichts für Kinder, aber einen oder zwei Becher kann man trinken, sollte man mit einem heißen Schlitten unterwegs sein.



- #80 Glühwein weiß 0,75 l
- #81 Glühpunsch rosé 0,75 l & 0,25 l
- #79 Glühwein rot 1,0, 0,75 l & 0,25 l
- #78 Schlittenpunsch 1 % vol. 0,75 l & 0,25 NEU!



SECCO ROSÉ TROCKEN

„Es dürfte die atemberaubendste Erfolgsstory der jüngeren Weingeschichte sein. Der Boom der Rosé-Weine ist schon ein paar Jahre alt, der Trend hört aber nicht auf. Das Gute daran: Mit der steigenden Nachfrage geht eine Verbesserung der Qualität einher. Jedenfalls konnten bei dem aktuellen **«WORLD OF ROSÉ»-WETTBEWERB** bisher unbekannte Punktehöhen erreicht werden.“

So Rosé-begeistert zeigt sich die Redaktion von **VINUM**. Während alle von uns eingereichten Weine bei diesem internationalen Wettbewerb prämiert wurden, hat sich der SECCO ROSÉ als Überflieger entpuppt. Vier Sterne und in der Mini-Rubrik „Frizzante/Perlwein“ steht er sogar ganz oben. Und das ist noch nicht alles. Von **SAVOIR VIVRE** erhielt er (neben dem Secco Verde und dem Secco Blush) **GROSSES GOLD**.



JAZZWEIN

Stop Press! Kurz vor Drucklegung haben wir erfahren, dass **MEININGERS ROTWEINPREIS** den Jazzwein mit 91 Punkten ausgezeichnet hat! Ein großartiges Ergebnis für diese im Barrique gereifte trockene Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Syrah.



Ausgezeichnet!

Der 2021er Jahrgang wurde mit etwas gemischten Gefühlen gelesen. Vorsichtig sprach man zunächst von einem zufriedenstellenden Jahrgang mit wohl guten Weinen. Inzwischen können wir feststellen, dass er bei uns für ganz hervorragende Weine in der ARTRIUM-Linie gesorgt hat (die Weine der SEBASTIAN-Linie reifen noch). Bei den Prämierungen kamen die eingereichten 2021er sehr gut an. Internationales **MUNDUS VINI** Silber für den Sauvignon Blanc und den Goldmuskateller trocken ist hier nur die Spitze des „Goldbergs“. Bei der Landesweinprämierung der Landwirtschaftskammer - für unseren Winzer Sebastian der wichtigste Indikator für Güte und Klasse seiner Weine - erreichten wir in diesem Jahr **17 mal Gold** und **17 mal Silber**. Ein Ergebnis, das uns mit Stolz und Freude erfüllt. Sechsmal „Großes Gold“ von **SAVOIR VIVRE** ist ein

weiteres Highlight dieses Jahres. Unvergesslich wird uns auch die Preisverleihung bei „Riesling Champion“ von **VINUM** in Erinnerung bleiben.

2019 RIESLING TROCKEN „VADDER“

Der Riesling „Vadder“ war in unseren Herzen schon immer ein Champion. Schließlich ist er Willibald, dem Senior des Hauses, gewidmet und als solches auch eine Hommage an uns als Familienbetrieb. Jetzt hat er für den positiven Aufreger des Jahres 2022 gesorgt: Er erreichte Platz 2 in der Kategorie „Riesling trocken“ im Wettbewerb **VINUM RIESLING CHAMPION** und ist somit einer unter 24 Preisträgern bei in Summe 1.400 Einreichungen. Gratulation an das ganze Kellerteam, wir sind so stolz auf Euch!

277 2021 Goldmuskateller trocken

Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	9,6 g/l
Säuregehalt:	7,3 g/l
Trinktemperatur:	8-10 °C

2021 GOLDMUSKATELLER TROCKEN

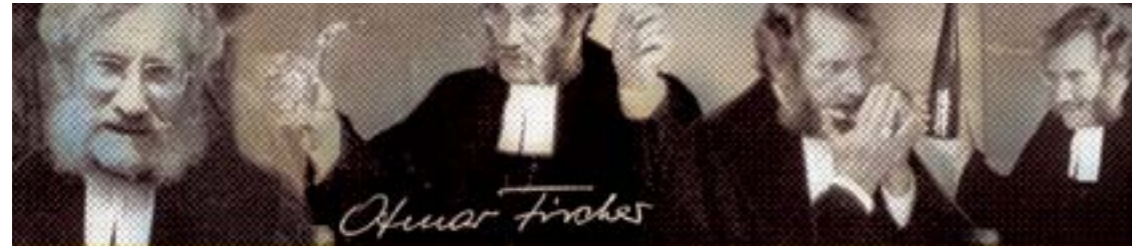
Unser Goldmuskateller ist ein ganz besonderer Wein. Neben seinem süßen Bruder, gönnen wir in dieser trockenen Variante den betörenden Aromen einen großen, nicht alltäglichen Auftritt. In jedem Wettbewerb, zu dem wir ihn eingereicht haben, hat der 2021er Bestnoten erreicht: **GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE | GROSSES GOLD BEI SAVOIR VIVRE | MUNDUS VINI SILBER**



GESCHENKTIPP: Die letzten Magnums des 2019er sind auf Anfrage erhältlich.

DANKE, PFARRER FISCHER!

PFARRER, WINZER UND MENSCH FÜR DIE MENSCHEN.
IN DE PALZ GING DE PARRE MIT DE PEIF IN DIE KÄRSCH



SEINE DIALEKTPREDIGTEN MACHTEN IHN ZU EINER BERÜHMTHEIT: VIELE BESUCHER KAMEN NACH WEISENHEIM AM BERG, UM IHM IN UND AUSSERHALB DER KIRCHE (LAUTSPRECHERÜBERTRAGUNG!) ZU LAUSCHEN, WENN ER DIE PREDIGT IN PFÄLZER MUNDART HIELT. Pfarrer Otmar Fischer betrat die Kirche mit einer langen, brennenden Pfeife. Auf der Kanzel „trank“ er symbolisch aus einer Glaspfeife Pfälzer Riesling aus dem eigenen Weinberg. Das war sein Dank an den lieben Herrgott, der diesen schönen Wein wachsen ließ ... Und so kannten ihn viele einfach als „Parre mit de Peif“. Für die Menschen um ihn herum war Otmar Fischer aber noch viel mehr. Nicht nur Seelsorger, sondern über 20 Jahre auch Bürgermeister von Weisenheim am Berg, unserer schönen Heimatgemeinde. Ein streitbarer Geist, immer unterwegs zum Wohle der Menschen. Alle, die ihn kannten, wussten, dass er unkonventionelle Wege beschreiten konnte. Es war ihm Beruf und Berufung zugleich, sich Zeit seines Lebens - auch im Ruhestand - für soziale Belange seiner Mitmenschen einzusetzen.

Otmar Fischer, Pfarrer i. R., starb 2022 nach schwerer Krankheit. Für uns ist und bleibt er unvergessen.



Als Weisenheimer und Winzer sind wir auf ganz besondere Weise mit Pfarrer Fischer verbunden. Der Sohn eines Winzers und Waldbauern erbte einen Weinberg, den er als Winzer selbst pflegte. Auch dies durchaus ein bisschen unkonventionell. Seine Trauben haben wir jedes Jahr zu unserem „Riesling Pfarrer Fischer“ ausgebaut, einem typischen Pfälzer Riesling mit knackiger Säure und rassiger Würze.

Der Jahrgang 2021 ist der letzte aus seiner Hand. Zwar haben wir die Trauben in diesem Jahr noch einmal gelesen, wie es aber danach mit dem Weinberg weitergehen wird, wissen wir noch nicht.

289 2021 Riesling trocken
„Pfarrer Fischer“
89 Punkte „Best of Riesling 2022“

Flaschengröße: 0,75 l
Alkoholgehalt: 11,5 %
Restsüße: 8,1 g/l
Säuregehalt: 7,3 g/l
Trinktemperatur: 8-10 °C

REZEPTIDEE:

WEIHNACHTLICHE ENTENBRUST

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

• 800 g Entenbrustfilet • Jodsalz • Pfeffer • 1-2 EL Öl • 1 Packung Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel) • 150 g kernlose Trauben • 250 ml roter Traubensaft • 250 ml Hühner Kraftbouillon • 2-3 EL Cassislikör (Johannisbeerlikör, ersatzweise Johannisbeersaft) • 1 EL rotes Johannisbeergelee • Saucenbinder • evtl. Zitronensaft • 80 g Walnusskerne • 2-3 EL Zucker

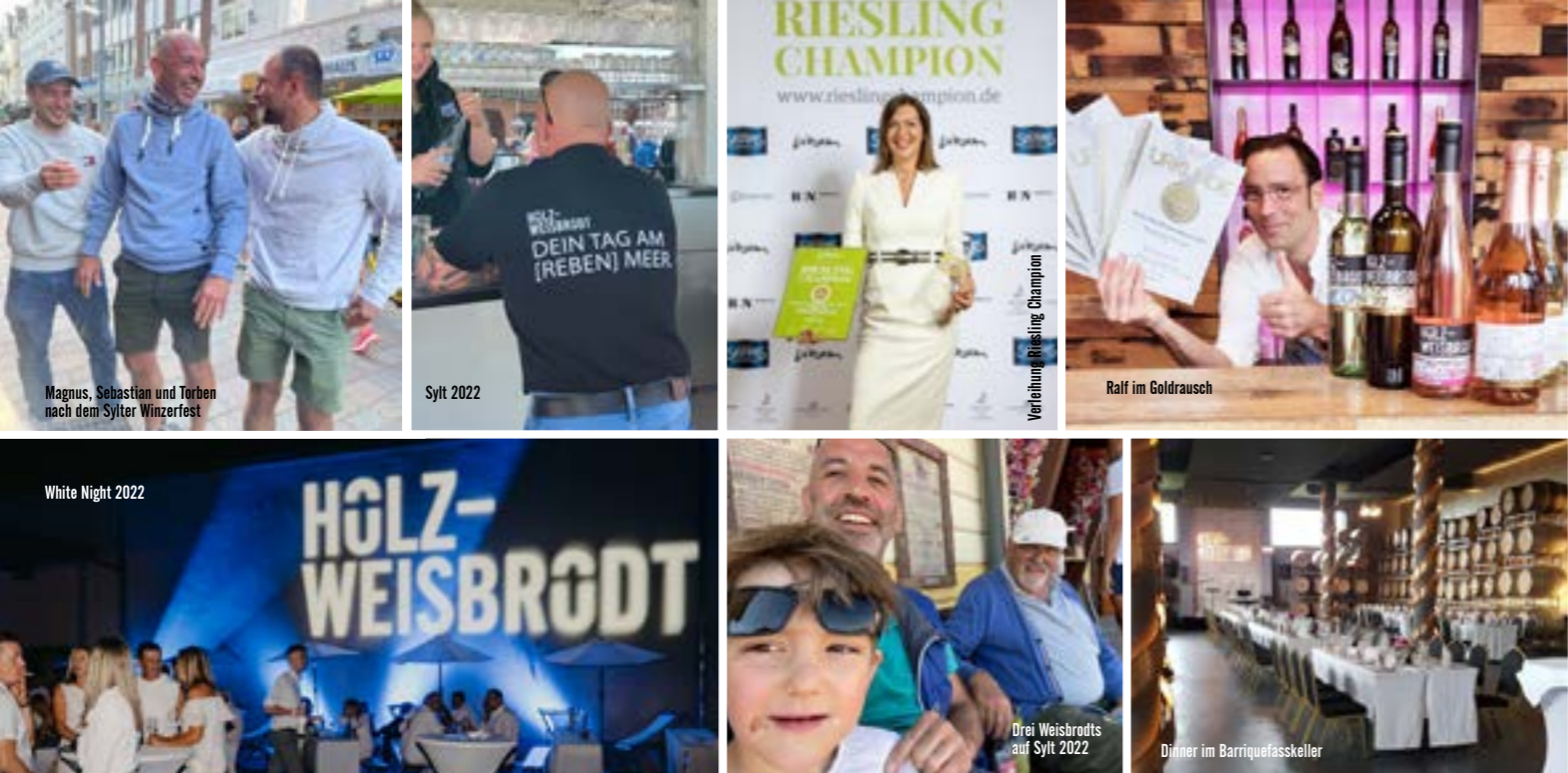
ZUBEREITUNG

1. Für die Entenbrust mit Trauben-Cassis-Sauce zu Knödeln mit karamellisierten Walnüssen 800 g Entenbrüste salzen und pfeffern, die Haut rautenförmig einschneiden. Mit der Hautseite nach unten in 1-2 EL heißem Öl 2-3 Minuten anbraten, wenden und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Entenbrüste in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) in 10 Minuten knusprig braten.
2. Inzwischen Teig für Kartoffel-Knödel nach Packungsanweisung zubereiten.

3. 150 g Trauben waschen. 250 ml Traubensaft und 250 ml Hühner Kraftbouillon in die Pfanne gießen, aufkochen und um 1/3 einkochen lassen. Trauben, 2-3 EL Cassis und 1 EL Johannisbeergelee unterrühren und aufkochen. Sauce mit Saucenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken.
4. 80 g Walnüsse grob hacken. 2-3 EL Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald sich der Zucker goldbraun färbt, Nusskerne unter Rühren zufügen. Entenbrüste (vor dem Anschneiden 2-3 Minuten ruhen lassen) aufschneiden und Entenbrust mit Trauben-Cassis-Sauce zu Knödeln mit karamellisierten Walnüssen anrichten.

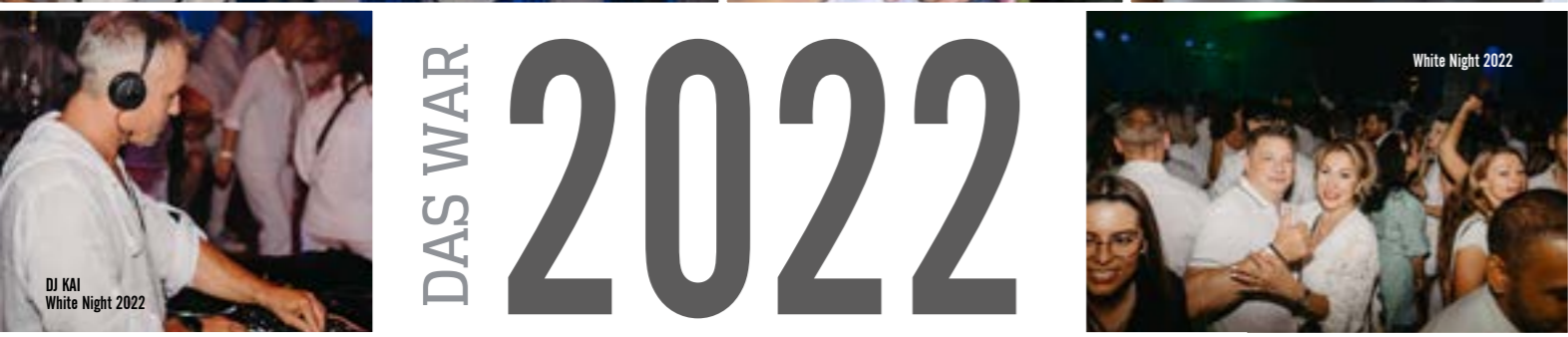
Vervollständigen Sie Ihr Genusserlebnis unbedingt mit dem passenden Wein: Aus unserer Premium-Edition – benannt nach dem Weinmacher Sebastian – passt der Cabernet Franc (vorher dekantieren!) ganz wunderbar oder ein ganz klassischer Spätburgunder, z. B. aus unserer Artrium-Weinlinie.





LICHTBLICKE IM WINTERGRAU

GENIESSE DEN MOMENT MIT UNS



Geöffnet an den Feiertagen:

- FREITAG 23.12.**
ARTRIUM 14 bis 22 Uhr
STAMMHAUS 11.30 bis 14 Uhr
- HEILIGABEND**
ARTRIUM 11 bis 14 Uhr
(inkl. Weinshop)
- 1. WEIHNACHTSTAG**
STAMMHAUS 11.30 bis 14 Uhr
(inkl. Weinshop)
- SECCO-HÜTTE 14 bis 19 Uhr
- 2. WEIHNACHTSTAG**
STAMMHAUS 11.30 bis 14 Uhr
(inkl. Weinshop)
- SECCO-HÜTTE 14 bis 19 Uhr
- ARTRIUM 11 bis 20 Uhr
- SILVESTER**
ARTRIUM 11 bis 15 Uhr
(inkl. Weinshop)
- STAMMHAUS 11.30 bis 20 Uhr
(inkl. Weinshop bis 18 Uhr)
- NEUJAHR**
SECCO-HÜTTE 13 bis 19 Uhr

RESERVIERUNGEN

ARTRIUM: WhatsApp 0173 64 39 871
STAMMHAUS: Tel. 0 63 53 93 61 0
SECCO-HÜTTE: Tel. 0 63 53 93 61 29

MARKT SCHÖNER DINGE 12. & 13.11.22

40 Aussteller zeigen nicht alltägliche Dinge, die man unbedingt haben oder verschenken möchte. Dazu Kinderprogramm & Kulinarisches. In unserem Keller, Lager und Hof hinter dem ARTRIUM. Lasst euch inspirieren. Eintritt frei.

QUEEN KINGS 26.11.22

Bohemian Rhapsody im Barriquefasskeller. Das Konzertereignis zum Jahresende.

ADVENTSGLÜHEN MIT DJ KAI 4.12.22

DJ KAI legt im Reimertshof (Hof vom ARTRIUM) auf. Open air mit Glühwein. Eintritt frei.

WEIN & KÄSE 1.12.22

Die Weihnachtsausgabe unserer Genießerprobe für Wein- und Käseliebhaber im weihnachtlichen Flair der Secco-Hütte.

SWINGING CHRISTMAS 11.12.22

Adventszauber im Reimertshof hinter dem ARTRIUM mit der GRAND CENTRAL BIGBAND. Weihnachtsfeeling pur mit dem richtigen Sound, Glühwein & Leckereien. Eintritt frei. Benefiz.

JAZZWEINABFÜLLUNG 2023 28.1.23

Unter dem satten Sound der GRAND CENTRAL BIGBAND füllen wir den neuen Jazzwein ab. Die Kultveranstaltung im Barriquefasskeller.

PHIL 24. & 25.2.23

Als Konzerterlebnis ein „Muss“ für alle, die noch nicht dabei waren. Alle anderen haben bestimmt schon ihre Tickets!

Für Konzerttickets einfach den QR-Code scannen



Weitere Informationen zu allen Veranstaltungen:
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-WEISBRÖDT

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: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRÖDT | Stephan Presser |

Dirk Säger | Shutterstock | Jana Kay (Vinum)