



LEINEN LOS

Aufblühen 2022
In dieser Ausgabe

Junge Pfälzer - der neue
Weinjahrgang 2021
S. 4

Pfälzer Farben:
Rosé
S. 10

Swing im Keller:
Jazzweinabfüllung
S. 18

WE[IN] ALLER MUNDE

Wein,

weil ich zu alt bin
für Bärchenpflaster.

**KAROTTEN VERBESSERN DIE SEHKRAFT.
WEIN VERDOPPELT SIE.**

Drinking *Wine,*
feeling *fine.*

*Wein:
Ein Roman, den
der Winzer mit
Trauben schreibt.*

Ich kann Wein
verschwinden lassen.

Was ist deine Superkraft?

Hätte ich einen Weinberg,
würde ich ihn
„Hang zum Alkohol“
nennen.



Der beste Wein ist der, den
man mit Freu(N)den trinkt.

EDITORIAL



Weil der Augenblick zählt

Das schöne an unserer Arbeit ist, dass wir die Fülle der Natur zweimal erleben dürfen – im Herbst, wenn wir mit der Weinlese die Früchte unserer Arbeit einbringen, und dann im Frühling, wenn die meisten jungen Weine des neuen Jahrgangs auf der Flasche sind, bereit Herz und Sinne zu erfreuen. Dabei hält die Natur auch Überraschungen bereit, positive wie negative. Glückliche und bange Momente wechseln sich ab. Umso wichtiger ist es, den Augenblick, an dem es die Sterne, der Himmel oder einfach der Zufall gut mit uns meinen, zu schätzen und zu

genießen. Vor diesem Hintergrund freuen wir uns, wenn wir mit unseren Weinen und unseren Genuss-Locations im Weingut ein bisschen zu Ihren schönen Momenten beitragen können. Wir sind für Sie da. Und wir sind immer wieder dankbar für unseren treuen Kundenkreis, der sich für uns eher wie ein Freundeskreis anfühlt.

Liebe Freundinnen und Freunde der Weinfamilie, wir wünschen Ihnen und Euch und allen Euren Lieben viele sonnige, glückliche, entspannte Augenblicke und Terrassenmomente.

Andreas Dörl
A. Dörl

Andreas Dörl
S. Dörl

S. Weisbrodt
S. Weisbrodt



2021

EIN JAHRGANG, WIE ER FRÜHER EINMAL WAR ...

Schlanke Weine, viel Aroma - so lässt sich der Weinjahrgang 2021 in den deutschen Anbaugebieten komprimiert charakterisieren. Dabei war der „Wonnemonat“ der Winzer in diesem Jahr nicht der Mai, sondern der September. Der sorgte mit viel Sonne und kühlen Nächten vielerorts für das versöhnliche Ende einer Saison, die sich deutlich von den drei Vorjahren abhob und viele an die Zeit vor dem Klimawandel erinnerte. Hatten von 2018 bis 2020 Hitze und Trockenheit den Jahrgang geprägt und für eine frühe Lese gesorgt, so bremste nun Kühle das Wachstum, und häufiger Regen forderte viele Winzer außerordentlich, um den Falschen Mehltau im Griff zu behalten. Der September machte dann vieles wieder gut: Er förderte die Reife und sorgte für ansprechende Mostgewichte. So konnten Trauben gelesen werden, deren Qualität die Erzeuger zufriedenstellt und gute Weine verspricht - mit weniger Alkohol als in den Vorjahren, aber nicht weniger Aroma.

Quelle: Pressemitteilung des Deutschen Weininstituts (DWI) vom 22.12.2021

„Für mich ist der 2021er Jahrgang etwas Besonderes. Elegant, mit filigraner Fruchtbetonung und gut eingebundener Säure erleben wir einen Jahrgang, wie er früher einmal war. Die klimatischen Bedingungen erinnerten auch sehr an die Zeit vor dem Klimawandel. Etwas Sorge hatten wir wegen der hohen Niederschlagsmenge im Frühjahr, doch das haben die Reben gut weggesteckt. Fast „aufgeatmet“ hat der Riesling, dem die letzten warmen Jahre gar nicht lagen. Freuen Sie sich auf richtig tolle Weine!“

SEBASTIAN WEISBRODT

KELLERNEWS

Junge Pfälzer Burgunder

VORNEHME TYPEN MIT HOHEN ANSPRÜCHEN - DAS SIND DIE BURGUNDER.
IN DER PFALZ FÜHLEN SIE SICH WOHL, BESONDERS LIEBEN SIE
UNSERE KALKHALTIGEN BÖDEN. MIT IHNEN ZU ARBEITEN
IST UNS ANSPRUCH UND EHRE ZUGLEICH.

281 21. 2021 Grauburgunder

trocken | 12,5 % vol

Er leuchtet in hellem Zitronengelb, in der Nase entfalten sich Noten heller Blüten, Birnen und frischer Zitrusfrüchte. Eine schöne Aromatik gelber Früchte zeigt sich am Gaumen, abgerundet mit nussigen Noten. Sebastians Fazit: Elegant, ausgewogen, mit nachhaltigem Eindruck.

288 21. 2021 Auxerrois

trocken | 12,5 % vol

Er strahlt in funkelndem Weißgold und versprüht eine Fülle saftiger Fruchtaromen, mit einem Hauch Exotik. Der Eindruck frischer Früchte setzt sich am Gaumen fort, getragen von einer unheimlichen Eleganz und Frische. Der Nachhall verzaubert mit feinen, süßen Anklängen. Eine der Überraschungen des Jahrgangs 2021!

280 21. 2021 Chardonnay

trocken | 12,5 % vol

Wer die Typizität des fülligen, cremigen Chardonnays mag, wird diesen lieben. Kräftige Fruchtnoten von Banane und Mandarine treffen auf eine leichte Mineralität. Das lange Hefelager und der Anteil des Weines aus dem neuen Barriquefass geben ihm eine feine Vanillernote und unglaublichen Schmelz im Abgang.

283 21. 2021 Weißburgunder

trocken | 12,5 % vol

Aus ausgesprochen hochwertigem und reifem Lesegut entstanden, überrascht dieser Weißburgunder mit einer untypischen Nase: Mango, frisch aufgeschnittene Limetten und eine Idee Honigmelone lassen eine Aromenfülle erwarten, die sich im Geschmack fortsetzt. Quitten und Mirabellen gesellen sich hinzu und lassen die feine Säure mit langem Nachhall am Gaumen tänzeln.



282 21.
2021
Pinot Noir
Blanc de Noir
trocken



FAS[S]ZINATION
Holz

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

UNSERE BEZIEHUNG ZUM HOLZ IST EINE GANZ BESONDERE: ZUM EINEN LIEGT DER URSPRUNG VON HOLZ-WEISBRODT IN EINER KÜFEREI, ZUM ANDEREN HAT DAS HOLZ ENTSCHIEDENDEN ANTEIL AM WERDEN UNSERER WEINE.

UND IM NAMEN TRAGEN WIR ES AUCH.

Generationen von Küfern haben schließlich Platz gemacht für ein Weingut, in dem auch der Weingenuss und die Gastlichkeit ihren festen Platz haben. Den Wandel vollzogen haben unsere Seniorchefs Helga und Willibald, die sich damit einen Traum erfüllten. Was viele nicht wissen, auch der einheiratende Willibald Weisbrodt aus Niederkirchen hatte ursprünglich das Handwerk des Küfers erlernt.

Wie wir in der letzten Lesezeit berichteten, hatte die Coronapandemie zwar nicht viel Gutes, aber sie brachte Willibald wieder näher zu seinen beruflichen Wurzeln. Es fing damit an, dass er alte Fässer aufarbeitete. Einige Glückliche haben Dank ihm nun ausgemusterte HW-Barriquefässer in ihrem Interieur oder Exterieur stehen. Und die Arbeit mit dem Holz ging weiter: Inzwischen hat er für das ARTRIUM ein paar neue Tische und Hochtische gezimmert. Auch die kleinen Loungetische für Zwei sind seine Kreation. Dann kam es schließlich, wie es kommen musste. Willibald versuchte sich wieder an

Fässern. Zehn stolze, handliche 50 Liter-Fässer sind inzwischen in unserem Keller im Einsatz – und alle sind dicht! Wir finden das großartig. Übrigens, früher dienten solche kleinen Fässer dem Transport und der Lagerung von Wein für den täglichen Gebrauch. Heute spielen Holzfässer eine wichtige Rolle im Ausbau unserer Weine. Sebastians persönliche Vorliebe gilt dem Barrique und den faszinierenden Möglichkeiten, die es eröffnet.

Liegt der Wein im Holzfass, hat er geringen, stetigen Kontakt zu Sauerstoff und man spricht deshalb vom oxidativen Ausbau. Vor allem beim Rotwein mit seinem hohen Phenolgehalt ist dieser Kontakt wichtig für die Reifung, die sich im Fass langsam hinziehen kann. Bei unsere Syrah zum Beispiel über 24 Monate. (Weißweine verlieren mit der Zeit im Holzfass an Frische und liegen deshalb nicht so lange „im Holz“.) Hinzu kommen die Aromen, die vor allem junge Fässer an den Wein abgeben. Je kleiner das Fass, umso mehr Kontakt zum Holz hat der Wein. Hier hat das Barriquefass seinen großen Auftritt.



SENIORCHEF WILLIBALD IN SEINER WERKSTATT



Auch das Barriquefass wurde ursprünglich für den Transport von Weinen - in diesem Fall aus dem Bordelais nach England - eingesetzt. Anfang des 19. Jahrhunderts machte man in Bordeaux die Entdeckung, dass einige nicht verkaufte Weine nach dem Rücktransport aus Indien und Arabien erheblich besser geworden waren und zog daraus die logischen Schlüsse. Der Weinausbau im Barriquefass war geboren. Es bedarf viel Wissen und Erfahrung von Seiten des Winzers, um die Fässer abgestimmt auf den jeweiligen Wein richtig einzusetzen und damit ein sehr gutes Ergebnis zu erzielen. Billig ist dieser Ausbau nicht. Wir beziehen unsere Fässer nach wie vor aus Frankreich. Nach ein paar Jahren ist ihr Einfluss auf die Weine nicht mehr so groß, wir sortieren sie aus und neue Fässer müssen her.

Alternativ werden Weine in Stahltanks ausgebaut: Beim sogenannten reduktiven Ausbau wird der Sauerstoffzutritt verhindert, wodurch die primären Aromen erhalten bleiben. Ganz aktuell ist auch wieder Beton beim Weinmachen im Einsatz. Im Beton-Ei (die ideale Form) erhält der Wein eine gleichmäßige Sauerstoffzufuhr und kann reifen, ohne dass der Geschmack wie durch das Holz beeinflusst wird.

FASSungsvermögen

Fassgeschichte ist Kulturgeschichte mit regionalen Eigenheiten. Die Maßeinheiten sind oft historisch bedingt. Zum Beispiel:

BARRIQUE (Bordeaux)	225 Liter
STÜCK	1.200 Liter
HALBSTÜCK	600 Liter
FUDER (Mosel)	1.000 Liter
FOUDRE (Elsass)	1.000 Liter
TONNEAUX	500 Liter
PIÈCE (Beaujolais)	216 Liter
FEUILLETTE (Chablis)	132 Liter

387 2019 Merlot

trocken 0,75 l

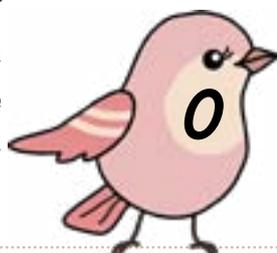
Freinsheimer Schwarzes Kreuz-
- im Barrique gereift -

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 1,7 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Trinktemperatur: 18 °C



WIE SAMT UND SEIDE

WEINNAMEN UND IHRE HERKUNFT: DER MERLOT

Er ist ein echter Franzose, auch wenn er inzwischen fast weltweit im Einsatz ist. Auch sein Name klingt französisch verheißungsvoll. Aber was bedeutet er?

Seinen Namen hat der Merlot von der Amsel, denn diese heißt auf Französisch „le merle“. Warum er diesen Namen bekam, könnte zum einen an der blauschwarzen Farbe seiner Beeren liegen, die an Amselgefieder erinnert. Zum anderen aber auch an der Vorliebe der Amseln für ebendiese Beeren. Bekannt unter diesem Namen ist die Rebsorte übrigens erst seit 1784, dabei gibt es sie schon viel länger. Seit dem 14. Jahrhundert ist der Merlot überliefert, damals noch unter dem Namen „Crabatut noir“. Der Merlot ist ein fantastischer Teamplayer und wird selten reinsortig angebaut. Allerdings kommen die besten Merlots sortenrein oder fast sortenrein aus seiner Heimatregion, dem Bordelais, u. a. der berühmte „Château Pétrus“. Ausnahmen bestätigen eben auch hier die Regel. Weil wir den Merlot lieben, gönnen auch wir diesem sanften, vollmundigen Wein zwei Soli: als Premium-Rotwein, im Barrique gereift, und harmonisch-spritzig als Blanc de Noir.

286 21 Merlot Blanc de Noir

trocken 0,75 l

Weinfamilie ARTRIUM

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 8,7 g/l

Säuregehalt: 6,8 g/l

Trinktemperatur: 8-10 °C



A bottle of Pfälzer Weisbrüdt Secco wine is the central focus, with a label that reads 'Pfalz SECCO WEISBRÜDT'. The bottle is surrounded by numerous pink petals, some of which are in sharp focus while others are blurred in the background. The overall aesthetic is soft and romantic, evoking the colors of spring.

PFÄLZER FARBEN:

Die ganze Welt ist rosarot ...

Mit der Mandelblüte beginnt in der Pfalz der Frühling. Ein Spektakel der Natur, das Seinesgleichen sucht. Scheinbar über Nacht taucht es Weg- und Wingertränder in strahlendes Rosa. Und die Menschen zieht es hinaus in die Natur, um die Sonnenstrahlen zu genießen. Dürften wir eine Pfälzer Flagge entwerfen, dann wäre Rosa eine der Hauptfarben. Denn nicht nur bei den Blüten, sondern auch beim Wein lieben wir Rosé. Das hat eine lange Tradition: Neben der Rieslingschorle ist die Weißherbstschorle der Pfälzer Klassiker schlechthin und Portugieser Weißherbst bei uns seit langem ein Standard in der STAMMHAUS-Weinlinie. Über die Jahre ist die HW Rosé-Weinfamilie weitergewachsen. Sie reicht inzwischen vom Spätburgunder über den Sankt Laurent bis hin zum Cabernet Franc, dem „maskulinsten“ unserer Rosés. „Wir sehen eine starke Nachfrage nach fruchtbetonten Rosés mit moderatem Alkoholgehalt“, beobachtet unser Winzer Sebastian. „Diese sind die perfekten Feelgood-Weine, die uns im Frühling und Sommer begleiten.“ Zu diesem Trend passen auch unsere Seccos, die wir in Rosé in der klassischen Variante und als Freepearl Rosé auch in der alkoholfreien Version anbieten. Und eines unserer beliebtesten Cuvées heißt nicht zufällig „La Vie en Rose“. Auch unser Kellernachwuchs setzt dieses Jahr die rosarote Brille auf - das Kellerkind 2022 wird ein Cuvée Rosé (s. S. 14). Wir freuen uns drauf!



Rosé

Wie kommt das Rosa in den Wein?

Roséweine werden aus Rotweinsorten gekeltert. In der Regel lässt man den Saft nach der Pressung nicht lange auf der Maische liegen, damit die Beerenhaut nicht die ganze Farbe an den Wein abgibt. In einem anderen Verfahren entnimmt der Winzer einen Teil des Rotweins frühzeitig aus dem Tank, verarbeitet ihn zu Roséwein und lässt den Rest weiter zum Rotwein vergären. In keinem Fall sind unsere Rosés ein Verschnitt von Weiß- und Rotweinen, das ist nur außerhalb der EU erlaubt. Eine Ausnahme ist der Rotling, s. u.

Rotling

Der Rotling ist eine deutsche, regionale Besonderheit. Hier werden rote und weiße Trauben zusammen gekeltert. Auch bekannt unter dem Namen Schillerwein und hauptsächlich in Baden, Württemberg und Sachsen - dort als Schieler - daheim.

Weißherbst

Jeder Weißherbst ist ein Roséwein, aber nicht jeder Roséwein ist ein Weißherbst. Des Rätsels Lösung? Der Weißherbst ist eine Deutschland zugelassene Bezeichnung für einen Roséwein, der sortenrein aus einer Lage kommen muss.

Blanc de Noir

Bezeichnet einen weißen Wein, der aus frischen Rotweinträumen gewonnen wird. Er muss eine für Weißwein typische Farbe haben. Der Saft wird also von der Maische getrennt, bevor ein Rosé entsteht.

„UNSER ENFANT TERRIBLE UNTER DEN ROSÉS. VOLLER CHARAKTER.“

295 Cabenet Franc Rosé | Christian Weisbrodt



ZWEI WIE RALF UND ADENAUER

UNSER BELIEBTESTER DOPPELPAK ERZÄHLT EIN BISSCHEN
VON SICH SELBST UND ÜBER DIE ARBEIT IM ARTRIUM

LIEBER RALF LÖFFLER, WIE BIST DU ZU HOLZ-WEIS-BRODT GEKOMMEN?

Schon als Dreikäsehoch war es mein Wunsch, Hotelier zu werden, denn diese faszinierten mich im Urlaub immer wieder neu. Auch bei Familienfeiern war und bin ich der gute Geist, der es allen so schön wie möglich machen möchte. Es kam dann aber anders. Mein Weg führte mich in den Einzelhandel, wo ich viel mit Menschen und schönen Dingen zu tun hatte. Nach 24 Jahren in diesem Bereich kam dann ein Zeitpunkt, ab dem ich einfach noch einmal etwas anderes machen wollte. Der Zufall – vielleicht auch das Schicksal – spielte mir eine Stellenanzeige zu, in der ein Weinberater für das ARTRIUM gesucht wurde. Wein war schon immer mein Hobby. Also bewarb ich mich, ohne groß nachzudenken. Es war die erste und einzige Bewerbung in meinem Leben. Schon beim Vorstellungsgespräch hat mir die Atmosphäre hier sehr gut gefallen. Ich fühlte mich angekommen und die Zusage kam auch prompt. Das ist nun fast fünf Jahre her. Wie sagt man so schön? Der Rest ist Geschichte. Hotelier bin ich zwar (immer noch) keiner geworden, aber mein „Gastgeber-Gen“ kann ich hier so richtig ausleben. Menschen eine schöne Zeit, sei es auch nur für ein paar Stunden, zu ermöglichen, macht mir einfach Freude und ist für mich der schönste Job der Welt. Meine bisherige berufliche Laufbahn machte mich zu dem, der ich bin und hat mir viel an Erfahrung, Gelas-



senheit und Serviceorientierung im Umgang mit Menschen mitgegeben. Dinge, von denen ich heute profitiere.

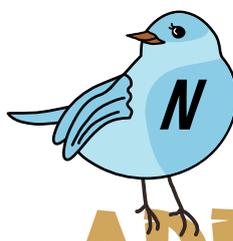
ERZÄHLE UNS EIN BISSCHEN ÜBER DIE CORONA-ZEIT. WAS WAREN DIE HERAUSFORDERUNGEN?

Durch die Pandemie waren wir plötzlich gezwungen, nur noch mit Reservierungen zu arbeiten und den Gastbereich zu regulieren. Zudem mussten wir im ARTRIUM von der beliebten Selbstbedienung auf Service am Tisch umstellen – eine echte Herausforderung an alle Kollegen und die Technik. Zu meinen vielfältigen „Rundum-Aufgaben“ in Service und Weinberatung kam dann noch die Tätigkeit am Ein-

gang hinzu: Einlasskontrolle – wie ich dieses Wort hasse – aber es musste leider sein.

DA HAST DU DOCH SICHER EINIGES ERLEBT?

Ich könnte ein Buch schreiben. Um es vorwegzusagen, es gibt ganz viele liebe, verständnisvolle Menschen, die sich an die Regeln halten und die Situation verstehen. Es gibt aber auch die anderen, die nur sich sehen, denen Fairness nichts gilt und die dem Gegenüber den nötigen Respekt vermissen lassen. Auch diesen begegne ich am Einlass mit Regelmäßigkeit. Eine der schlimmsten Erfahrungen war relativ am Anfang der Pandemie, als ich fast körperlich angegangen und verbal beleidigt wurde, weil ich keine Maske trug. Mein ärztliches Attest und die zugrunde liegende medizinische Vorgeschichte



ADENAUER ...



zählten da nicht. Auch auf die vielen unnötigen Diskussionen zu den Corona-Regeln hätte ich, wie auch meine Kollegen, gerne verzichtet. Da wir sie nicht machen, konnten wir sie auch nicht ändern.

WIE IST DIE SITUATION MOMENTAN?

Wir sind momentan aus tiefstem Herzen dankbar, dass so viele Menschen ihre schönen Stunden bei uns verbringen möchten. Aber wir können nicht immer allen Wünschen nachkommen. So sehr wir das auch möchten. Wenn die Kapazitätsgrenze erreicht ist, geht einfach nicht mehr. Ich würde mir wünschen, dass Einzelne dies verstehen und wie viele andere auch z. B. rechtzeitig vorab reservieren würden. Aber am meisten wünsche ich mir ein oder zwei Kolleginnen und Kollegen in Vollzeit, denn das würde die Situation entspannen und unsere Kapazität erhöhen. Der Fachkräftemangel in der Gastronomie hinterlässt auch bei uns Spuren. Dabei kann der Beruf sehr erfüllend sein, wenn wie hier die Voraussetzungen und das Team stimmen. Trotz Saison muss ich auch nicht jedes Wochenende arbeiten, Work und Life sind definitiv in Balance.

ist ein Labrador-Appenzeller-Mix. Sein Papa ist Milo, der Hund unseres Kellermeisters Christian. So kam Adenauer auch ins ARTRIUM. Hier haben er und Ralf sich zwar nicht gesucht, aber auf Anhieb gefunden. Seitdem erleben wir sie nur gemeinsam. Adenauer liebt, wie sein Herrchen, lange Wanderungen in der Natur. Bevorzugt in der Pfalz, gerne aber auch in Frankreich oder den Alpen. Kein Berg ist zu hoch und kein Bergsee zu tief, aber auch keine Pfütze zu flach. Rund ums Hambacher Schloss, das ist sein Revier. Was er gar nicht mag ist, wenn er aufgrund von Rüdentalarm ins Büro verbannt wird. Aber auch das erträgt er mit stoischer Gelassenheit. Großartig findet er die vielen lieben Menschen bei HW, ob Mitarbeiter oder Gäste. Die bringen immer etwas mit und es ist auch immer jemand da, der krault. Denn Adenauer ist der Meinung, Streicheleinheiten und Leckerli kann man nie genug bekommen!

Anekdot-
chen vom
Eingang:

„IST ZWAR VOLL, ABER ICH VERSUCH'S TROTZDEM“

Ich will nur kurz am Tisch da drüben Hallo sagen.

Ich will nur Wein kaufen. Der Weinverkauf ist doch offen? (Und schnell den nächsten Stuhl heranziehen, der dann woanders fehlt ...)

Sie müssen uns einen Tisch geben, wir kommen doch extra aus Heidelberg / Karlsruhe / Buxtehude ...

Ich komme schon 30 Jahre hier her.

Ich habe für 4 reserviert. Wir sind jetzt 8, das ist doch kein Problem, oder?

*Ein Freund hat einen Tisch reserviert.
„Wie heißt der denn?“ Oh, das weiß ich nicht.*

KELLERNEWS



AUXERROIS MAGNUM, 1,5 L

Der 2021er Auxerrois ist eine der Überraschungen des Weinjahrgangs 2021. Schon lange hat er eine eigene Fangemeinde, welche diesen unaussprechlich guten Burgunder schätzt. Grund genug, ihn endlich in die „Magnum-Familie“ aufzunehmen! Ab sofort erhältlich.



Winegirls Edition

KELLERKIND GOES PINK

Unsere „Winegirls“ in der Ausbildung Maria und Nicole arbeiten mit Hochdruck am diesjährigen Kellerkind, unserem „Azubi-Wein“. Nur so viel sei verraten: Es wird ein Cuvée und als solches ganz schön Pink! Perfekt für den Sommer und bald erhältlich.

BARRIQUE FANTASTIQUE

„Die Rotweine [von Sebastian Weisbrodt] zeigen, dass Cabernet Franc und Syrah in der Pfalz eine eigenständige Stilistik erreichen“, urteilt der Falstaff und gibt dem Syrah 90 Punkte. Mundus Vini ist unser stolzer Kraftprotz Silber wert.

MUNDUS VINI GOLD 2021

Der „Vadder“, Hommage an den Senior des Hauses, ist unser edelster Riesling - im Ertrag halbiert und handverlesen. Auch der aktuelle Jahrgang 2019 ist wieder hochprämiert, u. a. mit Mundus Vini Gold. Verschenken wir zum Vatertag in der Magnum!

Genuss-Investment



389 2018 Syrah
trocken 0,75 l
Weisenheimer Vogelsang
- im Barrique gereift -

Alkoholgehalt: 14,0 %
Restsüße: 3,6 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Trinktemperatur: 18 °C



WEINPROBEN FÜR GENIESSER



WEIN & KÄSE das ganz besondere Erlebnis

Traumteam. Wahlverwandtschaft. Genussgaranten. Käsesommelier Tim Kobl und HW-Winzerin Aline Burgemeister gehen mit Ihnen auf Genussreise. Im Barriquefasskeller warten zehn verschiedene Käse und fünf korrespondierende Weine auf Entdeckung. Dazu Brot und Wasser sowie allerlei Wissenswertes und Unterhaltsames aus der Welt von Wein und Käse.

Dauer ca. 2,5 h (mit Pause)

6.5.2022 GIPFELSTÜRMER
vom Jura über die Alpen

3.6.2022 DOLCE VITA
der Süden rund ums Mittelmeer

Weitere Termine für Herbst 2022 sind in Vorbereitung.

KELLERSCHNUPPERN

Einfach mal reinschnuppern ... Offene Kellerführung mit Weinverkostung
Dauer ca. 45 Minuten

1. & 3. Freitag im Monat, 12 Uhr
April - Oktober, nicht an Feiertagen/Events

WEINSCHLENDERN

Das etwas andere After-Work: Durch den Betrieb schlendern, Weine verkosten, über Wein plaudern. Dauer ca. 1,5 h
4. Freitag im Monat, 17 Uhr
April - Oktober, nicht an Feiertagen



AUGENBLICK

5-teilige Weinreise durch die Linien
SECCO, STAMMHAUS, ARTRIUM.

Dauer ca. 1,5 Stunden

Individuell buchbar ab 6 Personen
Pur oder mit kulinarischer Begleitung

STERNSTUNDE

5-teilige Weinreise durch die Linien
SEKT, ARTRIUM, SEBASTIAN.

Dauer ca. 1,5 Stunden

Individuell buchbar ab 6 Personen
Pur oder mit kulinarischer Begleitung

Frühlingsgrüße ...

INSPIRIERT VON UNSEREN „EISLESE“ GOURMETESSIGEN,



ZUCCHINI MIT KRÄUTERVINAIGRETTE

Schmeckt auch herrlich mit Spargel statt Zucchini!

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Zucchini | 2-3 EL Öl
- 1/2 Bund Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL EISLESE Weißweinessig | 4 EL mildes Olivenöl
- 1 Prise Zucker | Salz und Pfeffer
- Mini Kartoffel-Knödel
- ca. 30 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 2-3 EL heißem Öl portionsweise von beiden Seiten anbraten, auf Küchenpapier legen.
2. Je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Petersilie fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Für die Kräutervinaigrette den EISLESE Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, das Olivenöl unterschlagen, dann die Kräuter unterrühren.
4. Parallel die Knödel in kochendem Wasser nach Anleitung zubereiten. In 30 g Parmesan wälzen.
5. Alles anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



EISLESE Weißweinessig
0,5 l

Gourmet-Tipp:
Spargel mal mit
Vinaigrette statt
Hollandaise



EISLESE Balsamico
im Präsentkarton
0,25 l

LEICHT UND FRÜHLINGSFRISCH:

Erdbeeren, blanchierter grüner Spargel und Rucola mit Balsamico-Vinaigrette

AUS DEM STAMMHAUS

EMPFIHLT UNSER STAMMHAUS-KÜCHENTEAM:

Spargelfreunde

WEINPAKET „SPARGELFREU(N)DE“

Begrüßen Sie die Spargelsaison mit der passenden Begleitung. Zur leichten Bitternote des Spargels passen diese STAMMHAUS-Weine ganz besonders. Sie umschmeicheln ihn mit feinen Fruchtnoten, eingebunden in leichte Säure. In diesem Weinpaket haben wir den Frühling für Sie verpackt:

2 x 106 21 Weißburgunder trocken 0,75 l

2 x 200 21 Rivaner halbtrocken 0,75 l

2 x 232 21 Secco Blanc de Noir trocken 0,75 l

34,90 € | erhältlich vor Ort und online



Solange der
Vorrat reicht:

Zum
Frühlingspreis
34,90 €



Frühling zu gewinnen

Seit dem vergangenen Jahr ist er einer der Stars unter unseren Weinen. Dabei gibt es gar keinen wirklichen Pfälzer, sondern Italiener, und hier nur im Versuchsanbau. Wobei, Verwandtschaft zum Riesling hat er schon. Wen suchen wir? Das Lösungswort verraten die kleinen Frühlingsboten in diesem Heft.

Einfach das Lösungswort mit dem Stichwort „Frühling gewinnen“ bis 30.04.22 per E-Mail an: artrium@holz-weisbrodt.de senden und mit etwas Glück eins von **5 WEINPAKETEN „SPARGELFREU(N)DE“** gewinnen*

S.4	S.5	S.10	S.7	S.8	S.13	S.20
-----	-----	------	-----	-----	------	------

*Teilnehmen kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 30.04.22. Die Gewinner werden per Los aus den richtigen Einsendungen am 02.05.22 ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn kann nicht getauscht werden und wird per DHL zugestellt. Der Erwerb unserer Produkte beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Datenschutz: Ihre E-Mail-Adresse wird ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung genutzt und nach Ablauf des Gewinnspiels gelöscht. Wir behalten uns vor, das Gewinnspiel auch vorzeitig zu beenden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



.....Rückblick.....

JAZZ WEIN

Live-Abfüllung

2022

DER KELLER LEBT. NACH ZWEI JAHREN PANDEMIEBEDINGTER PAUSE GAB DIE GRAND CENTRAL BIGBAND IM FEBRUAR 2022 ALLES FÜR DEN NEUEN JAZZWEIN. WELCH EIN WUNDERVOLLER ABEND.



Schöne Aussichten ...

WeinDorfWanderung

7. & 8. Mai 2022

Die schöne Weisenheimer WeinWanderung hat von Jahr zu Jahr mehr Fans gefunden. Nachdem sie in den vergangenen zwei Jahren ausfallen musste, findet sie in diesem Jahr wieder statt: aber leider nicht durch die Weinberge. Vor allem der Naturschutz spielt hier eine große Rolle. Stattdessen führt die Route quer durchs Dorf. Freuen Sie sich auf den Ausschank im Reimertshof am ARTRIUM und Party mit DJ Moped im Festzelt beim STAMMHAUS.

Weitere Termine sind in Planung.

Weisenheimer Heimatfest

„Spas uff de Gass“

26.-29. Mai 2022

„Spas uff de Gass“ heißt es wieder beim Weisenheimer Heimatfest. Den Auftakt macht die Vatertagsparty mit DJ KAI im Reimertshof am ARTRIUM. DJ Moped legt an dem Wochenende im Festzelt am STAMMHAUS auf. Alle Details dazu demnächst auf unserer Website und bei Facebook.

Markt Schöner Dinge

by Holz-Weisbrodt

11. & 12. November 2022

Endlich gehts weiter mit unserem wundervollen Markt schöner Dinge. Zahlreiche Aussteller zeigen Ihre Lieblingsstücke bei dieser Veranstaltung im Barriquefasskeller und im Lager des ARTRIUMS: Malerei, Schmuck, Holzarbeiten, Genähtes, Kleidung, Wohnaccessoires uvm.

JAZZWEIN-ABFÜLLUNG

im Barriquefasskeller

28. Januar 2023

Der Vorverkauf startet im Herbst.

PHIL

im Barriquefasskeller

24. & 25. Februar 2023

Der Vorverkauf startet Mitte des Jahres.

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: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT | Dirk Säger |

Shutterstock | Adobe Stock | Unilever