Weingut der Stadt Alzey

Deine Stadt – Dein Weingut

BECKER

Weingut am Schloßberg

RAINER BECKER
WINZERMEISTER

SAVE THE DATE
1.8.20

Hoffest bei Becker´s

Köstliche Weine, Rheinhessenküche und Live-Musik in Gau-Heppenheim

Weinprobe im Weinberg (o.) – Innenhof des Weinguts (u.)

Hoffest im Weingut am Schlossberg – Gemütlichkeit, Geselligkeit, Gaumenfreude.

HOFFESTRABATT
beim Weineinkauf – auf alle Weine
-10%

Endlich ist es wieder soweit. Das von unseren Kunden lang ersehnte Hoffest im Weingut am Schlossberg in Gau-Heppenheim ist für Samstag 1.8.2020 festgesetzt. Sichern Sie sich jetzt als einer der ersten schon einen begehrten Platz bei der Weinprobe. Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen.
Mehr Infos gibt´s auf unseren Websiten oder fordern Sie unseren Infoflyer mit Details an.

Hoffest am 1.8. im Weingut am Schlossberg — PROGRAMM

12 Uhr	Empfang im Weingut mit einem Glas Secco **Mittagsvesper** mit Getränken, Führung durch's Weingut
13 - 15 Uhr	Rundgang/-fahrt durch die Weinberge, **Weinprobe**
ab 15 Uhr	**Offizieller Beginn des Hoffests - Eintritt frei** mit Kaffee und Kuchen, Weinausschank, Hüpfburg
ab 17 Uhr	Abends Live-Musik mit „Kalli Koppold", Weinausschank, regionale Küche

Pauschale für 12 - 15 Uhr von 12 Euro/Person. Anmeldung und Übernachtungswünsche bitte bis 15.5. melden. Wir buchen gerne für Sie. Kostenloser Service: Shuttle von und zu Ihrer Unterkunft!

Fotos © Rainer Becker privat

WEINGUT DER STADT ALZEY

Schlossgasse 14 | 55232 Alzey
Tel. 06731 - 82 38
info@weingut-alzey.de
www.weingut-alzey.de

Rheinhessen
AUSGEZEICHNET VINOTHEK

WEINGUT AM SCHLOSSBERG

Schlossgasse 5-7 | 55234 Gau-Heppenheim
Tel. 06731 - 42 92 3
info@becker-schlossberg.de
www.becker-schlossberg.de

Ausgabe 2020/01

Südafrika trifft Rheinhessen

Als zweites Weingut in Deutschland südafrikanische Sorte im Anbau

Immer wieder spielt bei uns das Thema Pinotage eine große Rolle und ganz viele Kunden, Freunde, Bekannte und natürlich auch wir können es kaum erwarten wie es mit dem „Südafrikaner“ weiter geht und bis der erste Wein endlich ins Glas kommt.

Dieses Jahr wird es spannend. Der Weinberg ist jetzt im dritten Standjahr und die jungen Rebstöcke haben sich bisher sehr gut entwickelt. Wenn es im Laufe der Vegetationsperiode keinen Hagel oder extreme Trockenheit gibt und die Natur es gut mit uns meint, können wir im Herbst die ersten Pinotage Trauben ernten. Die Trauben werden im Weingut in Bütten komplett vergoren und dadurch können die Farbstoffe, die sich in den Beerenschalen befinden, in den Saft übergehen. Nach einer Standzeit von ca. 14 Tagen wird die Maische ausgepresst und der junge und noch raue Rotwein bekommt genügend Zeit, sich in einem Holzfaß weiterzuentwickeln.

Im Sommer 2021 wird unser erster Pinotage Rotwein auf die Flasche gefüllt. Dann sind wir das zweite Weingut in Deutschland, welches diesen traditionellen südafrikanischen Rotwein im Angebot hat. Es wird und bleibt spannend!

Foto © istockphoto - Sohadisizno

Bereits diesen Sommer erwarten wir tiefrote, fruchtige Trauben.

Qualität und Traubengesundheit

Ein gesunder Weinberg und regelmäßige Pflege sind die Basis

Es ist unumstritten: ein intakter und vitaler Weinberg ist die Basis für gesunde und reife Trauben und so maßgeblich für die spätere Weinqualität verantwortlich.

Ein kräftiger und gesunder Rebstock, hat ein bestimmtes Potential, das er leisten kann. So werden über die Wurzeln, die bis zu 20m tief in den Boden reichen können, Wasser, Mineralstoffe und Spurenelemente aufgenommen. Diese werden dann über die Leitbahnen durch den Stamm und über die Reben in den Beeren eingelagert und sind ganz wichtig für den späteren Weingeschmack. Zum Anderen wird über die Blätter Sonnenlicht aufgenommen und durch die Photosynthese in Fruchtzucker umgewandelt und in den Trauben eingelagert. Der Fruchtzucker bestimmt die spätere Qualitätsstufe und wird in Oechsle gemessen. Da nicht jedes Jahr gleich ist und der Rebstock immer wieder mit anderen klimatischen Bedingungen zu kämpfen hat, greifen wir ihm auch schon mal unterstützend unter die Arme.

Laubwand vor und nach dem Entblättern. (Fotos: Rainer Becker)

In manchen Jahren produziert der Weinberg zu viele Trauben, dies wird von uns korrigiert und es werden schon frühzeitig Trauben rausgeschnitten, um den Rebstock zu entlasten. Die verbleibenden Trauben können damit optimal versorgt werden und danken es mit einer besseren Qualität. Desweiteren entfernen wir in der Traubenzone einige Blätter, was den Vorteil hat, dass die Beeren besser besonnt werden und sich kräftiger entwickeln können. Ein weiterer Punkt ist die günstigere Belüftung der Traubenzone. Die Beeren trocknen schneller ab und haben somit weniger Probleme mit Fäulnis. Es liegt uns sehr am Herzen, dass es unseren ca. 75.000 Reben gut geht, die uns im Gegenzug aromatische Trauben schenken. Zum Wohl.

Winzer´s Käse-Quiche

300 g	Mehl
	Salz
4	Eier (Gr. M)
150 g	Butter
1	Zwiebel
150 g	Comtékäse
150 g	Raclettekäse
400 ml	Milch
200 g	Schmand
	Pfeffer
ger.	Muskatnuss
2–3 EL	Paniermehl
Feldsalat, Mehl, Fett	

250 g Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. 1 Ei, 125 g Butter und 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz durcharbeiten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) legen. Rand leicht andrücken, Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Zwiebel fein würfeln. Käsesorten fein reiben. 25 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten. 50 g Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren, zur Zwiebel gießen, kurz aufkochen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze 3–4 Minuten köcheln lassen. Käse einrühren. Vom Herd nehmen. Schmand und 3 Eier verrühren. In die heiße Käsemasse rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teigboden mit Paniermehl ausstreuen. Käsemasse daraufgießen und auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 45–50 Minuten backen. Herausnehmen und mit Feldsalat garnieren.

(Quelle: lecker.de)

Foto © istockphoto - AnnaPustynnikova

TERMINE 2020

FR 27.3.20	**NIBELUNGENMAHL** 7-Gänge Menü, musikalische Begleitung durch Volker von Alzey in AZ, Karten im VVK 79,– Euro
SA 28.3.20	**ASTRONOMIETAG** Einblicke in die Astronomie, Kaffee & Kuchen, 13 - 17 Uhr in AZ, Eintritt frei
DO 2.4.20	**COMEDY NIGHT – „Lasst uns Lachen“** eine Location - 4 Comedians, dazu Weine u. div. Köstlichkeiten in AZ Karten im VVK: 19,- Euro, 18 Uhr
DO 30.4.20	**MAINACHT** mit Maifeuer, Weinen, Essen & DJ in AZ, ab 19 Uhr, Eintritt frei
FR-SO 22.5.-24.5.20	**ALZEYER STREETFOOD-FESTIVAL** Streetfood Festival am Obermarkt in AZ – Besuchen Sie uns am Weinstand, Beginn: Fr 16 Uhr
FR 29.5.20	**WEIN UNPLUGGED** Duo der Band GHB-Live, Stadtgutweine, dazu wechselnde Spezialitäten, in AZ Einlass: 18.30 Uhr, Eintritt: 5 Euro
SA 13.6.20	**JOHANNISNACHT** im Innenhof des Stadtweinguts AZ mit Live-Band, Beginn: 19 Uhr, Eintritt frei
FR 19.6.20	**WEIN UNPLUGGED** Duo der Band GHB-Live, Stadtgutweine, dazu wechselnde Spezialitäten, in AZ Einlass: 18.30 Uhr, Eintritt: 5 Euro
FR-SO 26.6.-28.6.20	**VG-WEINFEST in Gau-Heppenheim** Besuchen Sie uns am Weinstand des Weinguts am Schlossberg
FR 10.7.20	**WEIN UNPLUGGED** Duo der Band GHB-Live, Stadtgutweine, dazu wechselnde Spezialitäten, in AZ Einlass: 18.30 Uhr, Eintritt: 5 Euro-
DO-DI 2.7.-6.7.20	**HEINERFEST in Darmstadt** Besuchen Sie uns am Weinstand des Weinguts am Schlossberg
SA 1.8.20	**HOFFEST** im Weingut am Schlossberg in Gau-Heppenheim, Weine, Spezialitäten aus der Küche, Live-Musik, Beginn: 17 Uhr

Mehr Infos auf www.weingut-alzey.de & www.becker-schlossberg.de

Becker on Tour

für das Weingut der Stadt Alzey und das Weingut am Schlossberg

Rufen Sie uns an unter 06731 - 82 38 bzw. 06731 - 42 92 3 oder
per Mail info@weingut-alzey.de bzw. info@becker-schlossberg.de

TOUR 1	**25.3.-26.3.20**	**Wetzlar, Gießen, Sinn, Herborn, Mülheim/Ruhr, Aachen, Köln, Bonn**
TOUR 2	**4.4.20**	**Darmstadt, Dieburg, Odenwald, Heppenheim Bergstr.**
TOUR 3	**7.4.-8.4.20**	**Nürnberg, Rednitzhembach, Allgäu**
TOUR 4/5	**16.-17.4.20**	**Harz, Hamburg, Bremen** **17.4. Weinprobe in Süderwalsede & 18.4. in Westerwalsede**
	25.4.20	**Osnabrück**

An den genannten Terminen sind wir für Sie unterwegs. Fragen Sie gerne bezüglich Ihres Wohnortes an. Falls wir nicht in Ihre Nähe kommen, senden wir Ihnen Ihre Weine gerne zu:
bis 12 Fl. (ein 6er Paket oder ein 12er Paket) **8.- €, 18 Fl.** (ein 18er Paket) **5.- €**
ab 36 Fl. (zwei oder mehr 18er Pakete) **VERSANDKOSTENFREI**

Unser Team stellt sich vor!

In dieser Ausgabe stellen wir **Mechthild Scheuermann** (67) vor, die seit 4 Jahren in unserer Vinothek in Alzey in Verkauf, Beratung und Versand tätig ist.

Was macht Dir in der Vinothek besonders viel Spaß?

M. Am liebsten bin ich mit Kunden im Gespräch und berate diese beim Weineinkauf oder der Verkostung. Außerdem hübsche ich die Vinothek sehr gerne auf oder stelle Weinpräsente für Kunden zusammen.

Was machst Du in Deiner Freizeit?

M.: Meine freie Zeit verbringe ich sehr gerne mit meinem Partner beim Wandern oder lese spannende Bücher. Im Urlaub mache ich gerne Schiffsreisen.

Was ist Dein Wein-Tipp für den Sommer und welchen Wein trinkst Du selbst gerne?

M.: Als frischen Aperitif im Sommer empfehle ich unseren LimonSecco mit kleinen Limettenstücken oder Himbeeren verfeinert. Ich selbst trinke gerne eher feinherben bis süßen Wein wie die Huxelrebe.

Spring-Break

Jetzt zum Probierpreis!

6 Flaschen frisch & fruchtig

38,90 €

inkl. ges. MwSt. / frei Haus
bei Tourenauslieferung nur 31,– €

1 x Limonsecco - Sommercocktail
1 x Merlot Rosé feinherb
1 x Riesling Primus feinherb
1 x Weißer Burgunder trocken
1 x St. Laurent - trocken
1 x Maxl - Traubensaftschorle

Nutzen Sie das Paket auch als ein originelles Geschenk bzw. Dankeschön für Familie, Freunde, Geschäftspartner. Übermitteln Sie uns einfach die Adresse des Empfängers und wir stellen alles zusammen und versenden die Frühjahrsedition auch gerne mit einem persönlichen Gruß von Ihnen. Alle Weine können auch einzeln bestellt werden. Sprechen Sie uns an!

Foto © istockphoto - Nelosa & privat