

## Pinotage – Start der BIG 5 Linie

*Ein Hauch Südafrika mitten in Rheinhessen - Pinotage jetzt erhältlich*



Afrika ein sehr facettenreicher Kontinent, genauso wie unsere neue BIG 5 Linie.

**Die Neupflanzung der Pinotage-Reben im Jahr 2018 war der Startschuss für eine neue Weinlinie im Weingut am Schlossberg.**

Im letzten Herbst war es soweit und die ersten Trauben der edlen Sorte durften geerntet werden. Daraus entwickelte sich in hochwertigen Eichenholzfässern ein kräftiger Rotwein mit dunkler Farbe. Auf der Suche nach dem passenden Etikett wurde die Idee für eine neue Premium-Weinlinie geboren – die „Big 5“. In Anlehnung an die Big 5 Afrikas bilden die unterschiedlichen Premiumweine dann auch die unterschiedlichen Tiere auf dem Etikett ab. Pinotage ist der Erste der Reihe und die nächsten folgen. Bestellen Sie auf: [www.weingut-alzey.de](http://www.weingut-alzey.de) und [www.becker-schlossberg.de](http://www.becker-schlossberg.de)

Unser Wein des  
Jahres 2021

**Pinotage trocken**

0,75l **16,90 €**



WEINGUT DER STADT ALZEY

Schlossgasse 14 | 55232 Alzey  
Tel. 06731 - 82 38  
[info@weingut-alzey.de](mailto:info@weingut-alzey.de)  
[www.weingut-alzey.de](http://www.weingut-alzey.de)

WEINGUT AM SCHLOSSBERG

Schlossgasse 5-7 | 55234 Gau-Heppenheim  
Tel. 06731 - 42 92 3  
[info@becker-schlossberg.de](mailto:info@becker-schlossberg.de)  
[www.becker-schlossberg.de](http://www.becker-schlossberg.de)

# Auswahl und Einfluss des Weinfasses

*Die fast wichtigste Entscheidung im Weinkeller bzgl. Weinqualität*



**Für uns Winzer ist die Wahl des Weinfasses eine sehr wichtige Entscheidung, denn das Material oder das Volumen kann die endgültige Qualität des Weines erheblich beeinflussen.**

In unserem Weingut haben wir eine Vielzahl von unterschiedlichen Behältern. Von 100l bis 10.000l Inhalt, findet sich für jede Menge und jeden Weintyp das passende Fass. Maßgeblich für die Reife und den Geschmack des Weines ist das Material des Behältnisses. Im Kunststoff- und Edeltank werden vorzugsweise die frischen, fruchtigen und spritzigen Weißweine vergoren und gelagert. Wobei der Edeltank absolut gasdicht ist und dadurch die natürliche Kohlensäure noch besser im Wein gebunden ist.

Unsere Rotweine lagern dagegen in Holzfässern, durch die Porosität des Holzes findet ein geringer, aber stetiger Sauerstoffaustausch statt, der eine schonende Oxidation des Weines fördert. Dabei verbinden sich die verschiedenen Komponenten und der Wein wird harmonischer. Spezielle Rotweine, sowie hochwertige Weißweine reifen in Barrique Fässern. Diese kleinen Eichenholzfässer mit 225l Inhalt sind „getoastet“. Dies bedeutet, dass die innere Holzfläche mit Feuer und Hitze behandelt wurde und dadurch nicht nur Vanille-Aromen, sondern auch Aromen von Zimt, Kaffee, Karamell, Rauch, Schokolade und viele andere hervor gebracht und an den Wein abgegeben werden.

## Etikettenwettbewerb



**Unser Weingut am Schlossberg startete im Jahr 2020 mit neuen Etiketten auf seinen Weinen.** Nun erhielten wir in einem internationalen Wettbewerb die Auszeichnung „Highly Commended“ im Bereich AI Marketing / End-uses Wines. Eine tolle Auszeichnung!

## Mainz 05 : Stadtweingut



**Am 30. August war Bundesligist Mainz 05 mit einem Fantreffen zu Gast im Stadtweingut.** Trotz begrenzter Besucherzahl herrschte tolle Stimmung im Saal und die Fans, begrüßten Präsident Stefan Hofmann sowie Sportvorstand Christian Heidel und Torwarttrainer Stephan Kuhnert. Es fand ein kommunikativer und reger Austausch statt.



# Weinjahr 2021

## Gute Trauben trotz Regenwetter

**Das Weinjahr 2021 hat uns Winzer außerordentlich gefordert und stellte uns mit seinen Wetterkapriolen heftig auf die Probe.**

Viele nasse und kalte Perioden bestimmten die Vegetationszeit, was schon im Frühjahr einen verzögernden Austrieb zur Folge hatte. Der Sommer gestaltete sich nicht besser und so bedrohten Pilzkrankheiten die Traubengesundheit. Nur durch permanentes beobachten, intensiven Pflanzenschutz und konsequenten qualitätsfördernden Maßnahmen, konnten massive Verluŕste bei der Erntemenge und der Traubenqualität verhindert werden.

Zum Glück war dann das Wetter ab Mitte August stabiler und die trockene Wärme sorgte dann doch noch für eine gute Traubenqualität und so konnten wir ca. 14 Tage später, als gewohnt, am 23. September mit der der Ernte des 2021er Jahrgangs beginnen. Seien Sie gespannt, es wird lecker!

## Weihnachtsmarkt 4.12.



**Am Sa 4.12.21 von 12 - 19 Uhr findet ein Adventsmarkt im Innenhof des Weinguts der Stadt Alzey statt.**

Bei hausgemachtem Glühwein, weihnachtlichen Leckereien und einem Bummel durch unsere Vinothek versetzen wir Sie in vorweihnachtliche Stimmung. 10% Rabatt auf Ihren Weineinkauf sowie ein Präsent warten auf Sie. Wir freuen uns!

## REZEPT

# Rotwein-Braten



### Zutaten

2 kg	Hochrippe
2 Fl.	Rotwein trocken - feinherb
2	Möhren gewürfelt
1/2	Knollensellerie gewürfelt
3	Zwiebel oder Schalotten gewürfelt
1 Zehe	Knoblauch
Bund aus	Petersilienstängel, Thymian, Lorbeerblatt und etwas Porree
6 kleine	halbierte Zwiebel
2-3 EL	Butterschmalz

### Zubereitung

**Braten vorbereiten:** Überflüssiges Fett abschneiden, auch die Haut, damit er appetitlich aussieht. Fleisch mit Küchengarn schnüren - alle drei Zentimeter. Anschließend salzen mit Fleur de Sel und pfeffern. Nun in einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz auf allen Seiten anbraten. Braten aus Topf nehmen, überschüssiges Fett weggießen und etwas frische Butter hinein geben, dazu den Gemüsemix und anbraten. In den Bräter zuerst das Gemüse mit dem Kräuterbund geben und den Braten darauf.

Zwiebelhälften dazu legen und den Rotwein angießen: (ca. 1-1,5l) der Braten soll mit Rotwein bedeckt sein. Zugedeckt in den Ofen für mind. 3 Std. bei 180 Grad. Nach 2 Std. Deckel abnehmen und Rotwein-Braten zu Ende schmoren. lassen. Der Wein verwandelt sich nach und nach zu einer feinen Soße. Nach 3 Std. Rotwein-Braten aus dem Bräter nehmen, Fäden entfernen und in Alufolie gepackt ca. 30 Min ruhen lassen. Bratensaft durch Sieb passieren und etwa eine halbe Stunde einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten anrichten. Dazu reichen Sie Bandnudeln und Rotkohl.

## Weinempfehlung Spätburgunder trocken

Bestnr. 404 - 0,75l **6,90 €**



# Weihnachtspresents für Freunde & Kunden

Jetzt schon an Weihnachten denken – mit Präsenten & Gutscheinen der Vinothek der Stadt Alzey bereiten Sie Freunden oder Kunden immer eine Freude.

Am besten bestellen Sie unsere Präsentkörbe einfach vor und holen diese ab. Gerne versenden wir aber auch direkt.



**Unsere Präsentbox M für 30 Euro**

Wählen Sie aus verschiedenen Paketen in 3 Größen – Weine und Köstlichkeiten aus Rheinhessen und Italien – Paket S, M oder L. Als Standard-Paket oder auch individuell zusammengestellt. Wir beraten Sie gerne.

**Bestellungen unter: 06731.8238**

## TOUR

# Becker on Tour

*Auslieferung für das Weingut der Stadt Alzey und Weingut am Schlossberg*

Bestellungen unter 06731 - 82 38 bzw. 06731 - 42 92 3 oder per Mail [info@weingut-alzey.de](mailto:info@weingut-alzey.de) bzw. [info@becker-schlossberg.de](mailto:info@becker-schlossberg.de)

20.11.21	Wetzlar, Herborn, Sinn
23. - 24.11.21	Allgäu, Rednitzhembach
30.11. - 1.12.21	Odenwald/Bergstraße, Darmstadt, Dieburg
7. - 8.12.21	Mühlheim a. d. Ruhr, Köln, Bonn
14. - 15.12.21	Hamburg, Osnabrück, Bremen, Harz

Fragen Sie gerne bezüglich Ihres Wohnortes an. Falls wir nicht in Ihre Nähe kommen, senden wir Ihnen Ihre Weine gerne zu:

**bis 12 Fl.** (6er / 12er Paket) **5,- € je Paket,**

**ab 18 Fl.** (je 18er Paket) **versandfrei**

**außer Literweine und Sekte**

## TERMINE

Fr-So 5.-7.11.21	Töpfermarkt im Stadtweingut AZ Fr 14 – 18 Uhr Sa 10 – 18 Uhr So 11 – 18 Uhr 3G-Regel, Eintritt frei
Fr-So 5.-7.11.21	Martinsmarkt Dieburg
Sa 4.12.21	Adventsmarkt im Stadtweingut AZ Glühwein & weihnachtliche Leckereien, Präsente 3G-Regel
Sa 15.1.22	Alzeyer Nacht - Live Musik VVK ab Dez in der Vinothek
So 28.2.22	Faschingsparty „Halli-Galli“ im Innenhof des Stadtweinguts AZ

Alle Veranstaltungen finden gemäß der zu diesem Zeitpunkt gültigen Corona-Verordnung statt.

AB 20.11.  
ERHÄLTlich



## UNSER WINTER-TRIO

Winzer-Glühwein weiß & rot  
je 1 ltr.

je 4,50 €

BeCool Secco 0.75 ltr.

6,90 €

## ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN / SILVESTER

23.12. - 26.12.21	geschlossen
27.12. - 30.12.21	geöffnet
31.12. - 22.1.22	Betriebsurlaub