Weingut der Stadt Alzey

Deine Stadt – Dein Weingut

BECKER

Weingut am Schloßberg

RAINER BECKER
WINZERMEISTER

Prickelnde Frühlingsgefühle

Stoßen Sie mit uns auf den Frühling und Sommer an!

Wir freuen uns auf den Frühling und auf alles Schöne was er mit sich bringt. Auf das kommende Osterfest mit den wohltuenden Augenblicken im Familienkreis, bei fabelhaftem Essen, leckeren Weinen und wertvollen Gesprächen. Aber auch auf das Leben im Freien, um bei Sonne und angenehmen Temperaturen, die frischen, fruchtigen Weine und die prickelnden Seccos und Sekte zu genießen. Gerade Seccos und Sekte sind voll im Trend und passen mit ihrer moussierenden Kohlensäure optimal in die Frühlings- und Sommerzeit.

Doch was ist eigentlich der Unterschied dieser perlenden Getränke?

Man unterscheidet zum Einen Perlweine. Das sind Grundweine denen in einem technischen Verfahren max. 2,5 bar Kohlensäure zugesetzt wird. In unserem Sortiment sind dies Secco´s in ihrer unterschiedlichsten Art. Das sind der Secco Blanc und der Secco Rosé L4 und sind beide identisch mit den Proseccos aus Italien. Die Bezeichnung Prosecco ist allerdings geschützt und darf deshalb in Deutschland nicht verwendet werden. Außerdem haben wir zusätzlich aromatisierte Seccos im Sortiment, wie z.B. unser Limonsecco, passend für die Sommerzeit. Dieser

Neu im Programm:
Goldmuskateller Sekt *(Nr. 644)*

ist mit dem bekannten italienischen Zitronenlikör Limoncello kreiert worden und enthält keine künstlichen Aromen.

Auf der anderen Seite gibt es die Schaumweine, das sind z.B. Sekte, die ihre Kohlensäure durch eine zweite Gärung erhalten und einen Flascheninnendruck von mind. 3 bar aufweisen müssen. Die zweite Gärung kann in der Flasche z.B. beim Winzersekt oder bei einem Champagner erfolgen oder in einem speziellen Drucktank, wie bei den handelsüblichen Sekten. Hierbei wird ein Grundwein, mit einer Dosage aus Zucker und speziellen Sektgärhefen versetzt und dann in die Flasche oder Druck-Tank gefüllt und fest verschlossen. Dann beginnt die zweite Gärung und die Hefen wandeln den Zucker in Alkohol um. Hierbei entsteht die Kohlensäure, die aber nicht entweichen kann und sich deshalb im Grundwein anreichert und den Wein zum perlenden Erlebnis macht. Der Rieslingsekt trocken sowie der neue Goldmuskatellersekt halbtrocken sind von uns selbst hergestellte Produkte. Zum Wohl, auf den Frühling den Sommer und auf ganz viele Gelegenheiten um die schäumenden „Weine" zu genießen.

WEINGUT DER STADT ALZEY

Schlossgasse 14 | 55232 Alzey
Tel. 06731 - 82 38

info@weingut-alzey.de
www.weingut-alzey.de

WEINGUT AM SCHLOSSBERG

Schlossgasse 5-7 | 55234 Gau-Heppenheim
Tel. 06731 - 42 92 3

info@becker-schlossberg.de
www.becker-schlossberg.de

Ausgabe 2022/01

Besonderes Format für besondere Weine

Die Weine der BIG 5 Linie sind nun vollständig und ab Frühjahr erhältlich

Die umgesetzten Eindrücke aus unserer Südafrikareise 2018 sind mittlerweile sichtbar, aber vor allem auch schmeckbar. Der Pinotage, eine ganz wichtige Rebsorte in Südafrika, fühlt sich auch in unserem Weingut sehr wohl und entwickelt sich prächtig.

Die erste Ernte, aus dem Jahrgang 2020, wurde nach einem Jahr Holzfasslagerung, kurz vor Weihnachten 2021 abgefüllt und ging dann offiziell in den Verkauf. Mit dieser Abfüllung starteten wir auch unsere neue **BIG 5** Linie. Ein ganz besonderes Format für ganz besondere Weine.

Unsere BIG 5 Weine

Löwe
2020er Pinotage Rotwein trocken
bereits erhältlich

Elefant
2020er Pinot Noir Rotwein trocken
bereits erhältlich

Büffel
2020er Chardonnay trocken
ab April erhältlich

Nashorn
2021er Pinot Noir Rosé
oaked trocken, ab April erhältlich

Leopard
2021er Sauvignon blanc
exotic trocken, ab April erhältlich

Den Ausdruck BIG FIVE – die großen Fünf – benutzten Großwildjäger früher für die fünf afrikanischen Tierarten Elefant, Nashorn, Büffel, Löwe und Leopard. Sie wurden nicht wegen ihrer Größe so bezeichnet, sondern weil es gefährlich und schwierig war, sie zu jagen.

Alle Weine wurden mit sehr hohem Aufwand erzeugt, sind teilweise im Holzfass ausgebaut und bieten ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Abgefüllt auf hochwertige Burgunderflaschen, mit erstklassigen Naturkorken verschlossen und mit edlen Etiketten ausgestattet, bietet diese Linie etwas außergewöhnliches, was Geschmack und Optik betrifft.

„Hallo, ein großes Lob an den Winemaker des Pinotage, er hat eine Weinprobe mit Beyerskloof und Tokara Pinotage sehr gut bestanden. Es war sehr interessant einen rheinhessischen Pinotage hier in Südafrika zu trinken.
LG aus Kapstadt“
Thomas und Sigrid Gallé

„Der Pinotage ist ein Wein, auf den Herr Becker stolz sein kann. Der Pinot Noir mit seinen Beerenaromen und der feinen Säure im Hintergrund trifft ebenfalls sehr unseren Geschmack. Nachdem bereits der Rose Oaked sehr gelungen war, ist aus unserer Sicht die neue „Big 5“-Linie ein voller Erfolg (...).“
Heinrich B. aus Bayern

„Hallo Rainer, vor ein paar Wochen waren wir bei euch in der Vinothek und haben eine Kiste Pinotage und Pino Noir von Big 5 gekauft – der Geruch ist super und der Geschmack war unglaublich lecker. Wir geniessen einen wirklich vollen Wein mit samtigem Abgang ich bevorzuge den Pinotage aber das macht beim Pino Noir kaum einen Unterschied – wirklich lecker (...).“
Sander V. aus Holland

Spritz & Rosi

Pro Stück
2,90 €
0,375l

Kennen Sie die beiden „Neuen“ schon?

Spritz & Rosi, die fruchtigen **Weinschorlen** to go in trocken oder feinherb. Neu abgefüllt mit dem praktischen Schraubverschluß. Für die Wanderung oder für den schnellen Genuß.

TERMINE 2022

8.4.	Weinprobe in Süderwalsede
9.4.	Beginn Marktfrühstück/ Wochenmarkt (Obermarkt Alzey)
22.4.	Weinprobe Hohenwart / Rettenbach (Bayern)
30.4.	Tanz in den Mai (Hof Stadtweingut)
6.5.	Weinprobe in Wetzlar
13.–15.5.	Scheutime Weinfest (an der Stadthalle)
3.6.	Wein unplugged (Hof Stadtweingut)
4.6.	Alzey Open mit Musikbands (Hof Stadtweingut)
10.–12.6.	Streetfood Festival (Obermarkt Alzey)
18.6.	Johannisnacht Alzey (Hof Stadtweingut)
24.–26.6.	VG Weinfest in Flomborn
1.7.–5.7.	Heinerfest Weinfest in Darmstadt
13.8.	Alzeyer Sommernacht (Hof Stadtweingut)
4.9.	Alzeyer Wingertshäuschenwanderung (Haus Nr. 22)
1.–4.9.	Wilhelminenstr.-Weinfest in Darmstadt
16.–20.9.	Alzeyer Winzerfest
4.–6.11.	Martinsmarkt in Dieburg
4.–6.11.	Töpfermarkt (Hof Stadtweingut)
3.12.	Adventsmarkt / Christkindlmarkt

Der Weintreff findet an Donnerstagen im Hof in lockerer Atmosphäre statt. Termine folgen

Interview

In unserer diesjährigen Ausgabe stellen wir unseren Mitarbeiter **Daniel Suciu** (50) vor. Daniel ist gelernter Schlosser und kam mit seiner Frau Maria vor 15 Jahren nach Deutschland. Er ist verantwortlich für den Außenbetrieb (Weinberge) im Weingut am Schlossberg und unterstützt uns bei den anfallenden Kellerarbeiten. Er ist ein Talent beim Reparieren und mit seiner freundlichen und hilfsbereiten Art wird er von vielen Kunden und Mitbürgern geschätzt.

Welche Arbeiten im Weinberg bzw. Weingut machst Du besonders gerne?

Eigentlich liebe ich jede Arbeit im Weingut. Am Liebsten bin ich draußen in der Natur in den Weinbergen oder fahre gerne Traktor. Ebenso macht mir die Weinlese im Herbst viel Spaß (z.B. das Keltern, Wein umpumpen, etc.), weil man hier das Ergebnis der ganzjährigen Arbeit dann vor sich sieht.

Welchen Wein magst Du am liebsten?

Ich trinke gerne Burgunderweine z.B. Weiß- oder Grauburgunder trocken, aber auch gerne Riesling.

Was gefällt Dir bei uns in Gau-Heppenheim besonders gut?

Wir fühlen uns hier in der Gemeinde mit den freundlichen Mitmenschen sehr wohl und wir haben einen tollen Chef. Meine Arbeit ist sehr abwechslungsreich und vielfältig, die Arbeit in den Weinbergen aber auch bei den unterscwwhiedlichen Veranstaltungen, bei denen wir mit unterstützen.

REZEPT

Spargel-Lachs-Quiche

Zutaten

4 Blätter	Blätterteig (TK), aufgetaut
6 Stange/n	grüner oder weißer Spargel
1 Bund	Frühlingszwiebel(n)
2	Eier
1 Becher	süße Sahne
80 g	Lachs (Räucherlachs)
	etwas Öl
	Salz und Pfeffer
3 EL	Käse (Emmentaler), gerieben
	etwas Muskat, frisch gerieben
	etwas frischen Dill

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Quiche-Form mit wenig Öl ausstreichen. Die aufgetauten Blätterteigplatten sternförmig in die Form legen und vorsichtig mit dem Handrücken gleichmäßig zu einem geschlossenen Boden incl. Innenrand ausdrücken. Überstehende Enden an der Oberseite abschneiden. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, auf Küchenkrepp trocknen und in dünne Röllchen schneiden. Den Lachs in Streifen, den Spargel in Stücke schneiden. Sahne, Eier und Gewürze gut verrühren.

Nacheinander Frühlingszwiebeln, Lachs und Spargel auf dem Teig verteilen und mit der Eier/Sahnemischung übergießen. Schließlich mit Käse bestreuen. Die Quiche 10 Min. bei 200° C backen, dann den Herd auf 150° C zurückschalten und etwa 25 Min. backen. Tipp: Nach Entnahme aus dem Backofen ca. 5 Min. ruhen lassen.

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 bzw. info@becker-schlossberg.de

18.3.22	**Wetzlar / Sinn / Gießen**
24.3.22	**Odenwald / Darmstadt / Dieburg**
8./9.4.22	**Hamburg / Osnabrück / Harz Südewalsede**
13./14.4.22	**Mülheim / Aachen / Köln / Bonn**
22./23.4.22	**Rednitzhembach / Nürnberg Kempten / Allgäu / Ingolstadt**

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

+++ ANGEBOT +++

Ab 60 € Warenwert kostenfreier Versand bis 30.4.22

Unser Angebot zur Spargelzeit

Weißer Burgunder trocken & Cuvée Blanc feinherb – die perfekten Begleiter zu Spargelgerichten.

Weisser Burgunder 5,90 €
Cuvée Blanc 5,30 €

Fotos: Rainer Becker, Tatjana Nixdorf, Thomas und Sigrid Gallé, istockphoto, pexels, shutterstock