

10 Jahre im Weingut der Stadt Alzey

Aufregende und erfolgreiche Zeiten

Gefühlt verging die Zeit wie im Flug. 10 Jahre ist es bereits her, dass wir uns, neben unserem Stammhaus „Weingut am Schlossberg“, der zusätzlichen Aufgabe „Weingut der Stadt Alzey“ gewidmet haben. Wir feiern unser Jubiläumsjahr und blicken auf zehn ereignisreiche, turbulente aber auch erfolgreiche und spannende Jahre zurück. Mit viel Motivation und Ideen sind wir im Jahr 2013 gestartet und haben dem Stadtgut wieder neues Flair einverleibt. Mit der Vinothek, dem Herzstück des Weinguts, haben unsere Kunden immer eine verlässliche Anlaufstelle. Hier vereinen sich der direkte Kundenkontakt, Weinverkauf, Buchhaltung, Vertrieb, Versand und die Weinproben. Unsere Sparte „Events und Veranstaltungen“ reichen mittlerweile von Trauungen und Hochzeiten, bis hin zu Musikfesten im Sommer, Betriebsfeiern, Empfängen, Lesungen und vielem mehr. In der Region sind wir mittlerweile zu einer beliebten Eventlocation herangewachsen.

Zu Beginn mussten wir erstmal in Alzey Fuß fassen und ein Traditionsweingut, das seit 1916 kommunal von der Stadt Alzey geführt wurde, jetzt mit neuer Führung neu etablieren. Wir waren im ständigen Dialog und haben den „Alzeier Kunden“ unsere Philosophie vermittelt. Das Weingut sollte modernisiert werden und dennoch ist es wichtig die Traditionen zu wahren. Auf der anderen Seite standen unsere „Becker Kunden“, die jetzt noch mit dem Weingut der Stadt Alzey und z.T. mit neuen Ansprechpartnern konfrontiert wurden. Wir haben nach und nach den Vertrieb, Versand und die Kundenbetreuung der beiden Weingüter zusammengeführt und nach Alzey verlagert. Das bedeutet, dass man in der



Wir bedanken
uns bei unseren
Kunden für die
Treue!

Vinothek auch unsere Becker Weine beziehen kann. Es dauerte ein wenig bis sich alles eingespielt hatte, heute sind wir mit der Entwicklung unserer Weingüter sehr zufrieden und freuen uns auf die kommenden Projekte.

Langfristig wollen wir auf die sich ergebenden Synergien und Netzwerke aufbauen und die Zusammenarbeit mit der Stadt Alzey, den Gastronomen, dem Einzelhandel, sowie unseren Privatkunden vertiefen und optimieren. Wir danken unseren Kunden, unseren Freunden und Bekannten für die Treue und die immer wieder netten Gespräche und freundlichen Gesten, die uns anspornen auch weiterhin unsere Leidenschaft für unsere Weine mit Ihnen zu teilen.

Unser komplettes Team arbeitet das ganze Jahr sehr motiviert, um Ihnen die bestmögliche Qualität und Service zu bieten. Deshalb vielen Dank an unsere Mitarbeiter und natürlich auch an unsere Familie, die hinter uns stehen und maßgeblich mit zum Erfolg beitragen.

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

Kräuter-Parmesan-Shortbread



Rezept für etwa 28 Stück

- 100 g Parmesan
- etwa 2 große Zweige Rosmarin (+ Deko)
- etwa 2 Zweige Thymian (+ Deko)
- etwa 15 Blätter Salbei (+ Deko)
- 130 g kalte Butter
- 1 Bio-Ei
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Chilipulver

Den Parmesan fein reiben. Die Kräuter von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken. Die Butter klein würfeln. Das Ei trennen, das Eigelb in eine große Schüssel geben, das Eiweiß in einer kleinen Schale kalt stellen. Parmesan, Kräuter, Butter, Mehl, Salz und Chilipulver mit dem Eigelb in der Schüssel vermischen und mit den Händen

Dazu passt
unser Becker
Riesling Prestige
trocken.



7,90 €
0,75l
Nr. 501 B

Termine & Ausblick im Stadtweingut Alzey

10.-12.11.2023	Töpfermarkt
15.11.2023	Rheinessen liest „Die MundARTisten“
02.12.2023	GlühweinTreff /Adventsmarkt
23.12.2023	GlühweinTreff / Die XMAS Party mit Live Musik „Ruppert spielt“
13.01.2024	Alzeyer Nacht mit Live Musik
11.02.2024	Faschingsparty Halli Galli
02.03.2024	DJ Didi / and the DJ Bus

**Wir machen Urlaub!
Vinothek Betriebsferien
31.12.2023 – 20.1.2024**

Ab 1.11.23
stehen die
Trautermine für
2024 fest.

zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Den Teig halbieren und jeweils eine längliche Rolle mit etwa 4 cm Ø formen. Abgedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Von den Teigrollen jeweils etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Die Shortbreads dünn mit etwas übrigem Eiweiß bestreichen und mit Rosmarinnadeln, Thymian- und Salbeiblättern dekorieren. Im Ofen 18-20 Minuten goldbraun backen.

BECKER

5
BIG

Deluxbox

gratis 1 Weinglas
mit Gravur
zzgl. Versand

79,- €

Nach der Einführung unserer BIG 5 Linie, waren die ersten Abfüllungen auch sehr schnell ausverkauft. Aktuell stehen bereits der neue Pinot Noir Rosé oaked, der Sauvignon Blanc und der Chardonnay zur Verfügung. Für das Weihnachtsgeschäft gesellen sich ab Mitte November die Rotweine Pinotage und Pinot Noir dazu und vervollständigen somit wieder das Quintett. Die Linie hat sich erfolgreich etabliert und die Weine gingen aus vielen Wein- und Vergleichsproben als Sieger hervor.



Weingenuß × 5

Das besondere Weihnachtsgeschenk für Genießer!

GlühweinTreff und Xmas-Party



Gemütlicher Treffpunkt in der Adventszeit

Hierzu laden wir Sie herzlich im romantischen Innenhof und Foyer des Stadtweinguts ein. Treffen Sie Ihre Freunde und plaudern Sie gemütlich bei einer heißen Tasse Glühwein in weihnachtlicher Atmosphäre. Es gibt an beiden Tagen Glühweinbratwurst, veganes Chili, leckeren



Samstag
2.12. ab 14 Uhr

Samstag
23.12. ab 17 Uhr



hausgemachten Glühwein, heißen Aperol uvm. Die Vinothek ist selbstverständlich für Ihren Weihnachtseinkauf geöffnet!

so finden Sie tolle Geschenke von Victoria Schmuck und der Kreativwerkstatt Kapper.

Genießen Sie am 2.12. frischen Kaffee mit Kuchen oder eine Weinverkostung mit unserem Winzermeister Rainer Becker und erhalten Sie zusätzlich 10% auf das gesamte Weinsortiment. Eben-

Die XMAS-Abschlussparty am 23.12. vor den Weihnachtsfeiertagen wird begleitet mit Livemusik von Sven Ruppert, an diesem Tag läuten wir ganz gespannt die Festtage gemeinsam ein!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Jahresrückblick 2023

Ein erfolgreiches Eventjahr dank unseres tollen Teams!



Töpfermarkt



Teamfeier



Alzeyer Winzerfest



Faschingsparty



Rainer und DJ Didi



Nibelungenmahl



Johannisnacht



Marktfrühstück Alzey



Benefizveranstaltung der rhh. Weinmajestäten



PIWIs könnten die Zukunft sein

Aber zuerst, was sind PIWIs? Es ist die Abkürzung für „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“.

Die Weinrebe ist jene Kulturpflanze, die am anfälligsten gegen Pilzkrankheiten ist. Sollte sie befallen sein, dann auch mit Totalverlust reagiert, was bis hin zum Absterben der Rebe führen kann. Deshalb müssen Weinreben ganz besonders geschützt werden und das geht nur mit vorbeugendem Pflanzenschutz. Da spielt es auch keine Rolle, ob es sich um ein Bio oder ein konventionelles Weingut handelt, im Gegenteil, der Aufwand die Reben gesund zu erhalten sind in einem Biobetrieb noch deutlich höher. Der Pilzbefall von echtem und falschem Mehltau sind die gefährlichsten und wurden 1878 aus Amerika eingeschleppt. Weil die europäischen Rebsorten keinerlei Resistenz gegen die Krankheiten besitzen, haben sie diese hohe Anfälligkeit.

Mit den PIWIs hat man jetzt neue Rebsorten gezüchtet, die eine hohe Widerstandsfähigkeit besitzen. Es wurden amerikanische Wildreben mit einheimischen Rebsorten gekreuzt und somit die Resistenz erreicht. Die ersten Versuche waren zwar sehr vielversprechend, aber der Wein war nicht überzeugend. Mit der Zeit hat man es geschafft, die Weinqualität immer mehr zu verbessern. In unserem Betrieb bauen wir bisher eine pilzresistente Rebsorte an, der „Muscaris“. Er dient hauptsächlich als Cuvéepartner im Secco, Traubensaft und in der Schorle und unterstützt hierbei mit seinem intensiven und herrlichen Aroma.

UNSER WINTER-QUARTETT

Winzer-Glühwein weiß & rot / 1 ltr.	je 4,90 €
BeCool Winter Secco / 0,75 ltr.	6,90 €
Glühweingelee, Dornfeldegelee, Quittengelee hausgemacht	5,50 €

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

- 20./21.11.** Rednitzhembach / Allgäu / Nürnberg
- 21.11.** Weinprobe in Rednitzhembach beim SKV
- 28.11.** Wetzlar / Sinn / Herborn
- 06./07.12.** Mülheim / Aachen / Bonn / Köln
- 12./13.12.** Hamburg / Osnabrück / Bremen / Erfurt
- 19./20.12.** Darmstadt / Dieburg / Odenwald

ANGEBOT

für 18 Fl. versandfrei
(außer Literweine und Sekte)
bis Bestellungseingang
bis 22.12.2023



Lust auf eine gesellige Weinprobe mit Winzermeister Rainer Becker vor Ort? Rufen Sie uns gerne an!

Tubiläumangebot

für die Festtage

46,90 €

- Sekt Sauvignon Blanc brut
- Spätburgunder trocken
- Merlot trocken
- Riesling trocken
- Grauburgunder trocken
- Goldmuskateller feinherb