

Unser Weinjahr 2025. Qualität & Genuss pur.

Der Jahr-
gang 2025:
Trauben mit einer
herausragenden
Qualität!

Das Frühjahr begann mit einem zeitigen Austrieb der Reben und ein warmer April sorgte für ein zügiges Wachstum der Triebe und eine ebenfalls frühe Rebblüte. Darauf folgten leider nur geringe Niederschläge und eine längere Trockenperiode, was den Reben schon ein wenig zusetzte.



Erst im Juli bekamen wir den ersten nennenswerten Regen, dem gleich wieder ein heißer und trockener August folgte. Dies beschleunigte den Reifeprozess der Trauben extrem.

Am 10. September mussten wir dann direkt mit der Trauben-ernte beginnen, da das wechselhafte Septemberwetter mit teilweise heftigem Starkregen die Fäulnis begünstigte. Das führte dazu, dass wir die Trauben im Eiltempo abernten

mussten, um die Qualität zu sichern. Dies war ein unheimlicher Kraftakt, da in diesem Zeitraum die Wingertshäuschenwanderung und das Alzeyer Winzerfest stattfinden und wir mit mehreren Ständen dort vertreten sind.

Dank des Einsatzes unseres kompletten Teams, brachten wir beides erfolgreich über die Bühne und konnten parallel die Trauben mit einer herausragenden Qualität, leider aber mit geringer Menge, nach Hause bringen. Jetzt heißt es erstmal viel Arbeitseinsatz, Leidenschaft und Handwerkskunst im Weinkeller, damit wir Ende November die ersten 2025er Weine abfüllen und Sie diese neuen wundervollen Tropfen genießen können!

Wir bedanken uns für Ihre Treue und hoffen, Sie gönnen sich für die letzten Wochen des verbleibenden Jahres einen schönen Wein oder Sie besuchen uns in unserer Vinothek. **Wir freuen uns auf jeden Fall auf Sie!**



EVENTLOCATION WEINGUT DER STADT ALZEY

Schlossgasse 14, 55232 Alzey
Tel. 06731 - 8238
info@weingut-alzey.de
www.weingut-alzey.de

VINOTHEK UND BISTRO AM FISCHMARKT

Spiessgasse 10, 55232 Alzey
Tel. 06731 - 9995 85 8
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



Wenn der Duft von Glühwein und Tannenzweigen über den Fischmarkt zieht, wird es in Alzey richtig weihnachtlich! Im kleinen Weihnachtswald rund um den Glühweinpavillon erleben Sie die Adventszeit von ihrer schönsten Seite – stimmungsvoll, gemütlich und genussvoll.

Ab 27.11.25 von Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr

erwarten Sie unsere hausgemachten Glühweine in drei köstlichen Sorten:

Rot – kräftig und würzig

Weiß – fruchtig und fein

Rosé – zart und aromatisch

Dazu servieren wir den beliebten Wintersecco „BeCool“ – prickelnd, leicht und perfekt zum Anstoßen in geselliger Runde, sowie heißer Aperol und alkoholfreien Punsch. An den Wochenenden verwöhnen wir Sie außerdem mit hausgemachten Suppen, die Körper und Seele wärmen – ideal für den kleinen Hunger zwischendurch.



**Glühweinpavillon & Vinothek
am Fischmarkt – wo Alzey
Weihnachten schmeckt!**

**Glühweinpavillon:
Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr**

**Vinothek:
Donnerstag bis Samstag
10 bis 22 Uhr**

Für alle, die es lieber kuschelig mögen, bietet unsere Vinothek am Fischmarkt gemütliche, warme Plätze in festlich dekoriertem Ambiente. Hier können Sie den Winterzauber ganz entspannt genießen und den Abend mit Freunden oder Kollegen ausklingen lassen. Hier finden Sie weitere Getränke, Weine & Cocktails. Die Vinothek hat zusätzlich von Do-Sa bis 22 Uhr geöffnet!

Und das Beste: Von Montag bis Mittwoch kann der Glühweinpavillon exklusiv für private Feiern gebucht werden – perfekt für Weihnachtsfeiern, Freundeskreise oder kleine Firmenevents in einzigartiger Atmosphäre.



**Vinothek
am Fischmarkt**

**Besuchen Sie uns an den
Adventssamstagen und
entdecken Sie den Zauber
regionaler Genüsse!**



Endlich wieder da!

Passend zur Winter- und Adventszeit gibt es wieder unseren BeCool. Ein Secco mit weihnachtlichen Vanille- und Zimt-Aromen, ist er eine wunderbare Alternative zum Glühwein. Außerdem ist es eine schöne Geschenkidee oder ein originelles Mitbringsel zu jeder Einladung.

6,90 €
Nr. 683 B





Wenn die Straßen im warmen Lichterglanz erstrahlen und der Duft von Zimt und gebrannten Mandeln in der Luft liegt, beginnt die schönste Zeit des Jahres – die Adventszeit. Was gibt es da Schöneres, um Genuss zu verschenken – oder selbst zu genießen! Beim **Adventsshopping in der Vinothek am Fischmarkt** erwartet Sie eine große Auswahl an hauseigenen rheinhessischen Weinen, Sekten, Secco, Brände & Likören, dazu feine Essige & Öle, kulinarische Spezialitäten, regionale Produkte, stilvolle Geschenkideen und Gutscheine für jeden Anlass – alles, was das Genießerherz in der Weihnachtszeit begehrt.

Für alle, die spät dran sind, bieten wir einen Last-Minute-Paketversand, damit Ihre Geschenke zeitig ankommen.

An den **Adventssamstagen ab 10 Uhr** laden wir Sie zu einer kleinen Auszeit ein: **Hausgemachter Kuchen und eine Weinverkostung gratis** sorgen für genussvolle Momente beim Stöbern und Entdecken. Ihre ausgewählten Präsente verpacken wir

liebevoll und kostenlos – damit Schenken noch mehr Freude macht!

Und für Firmen oder Privatkunden gilt: Größere Bestellungen nehmen wir gerne vorab entgegen – individuell, regional und mit viel Liebe zusammengestellt.

Termine & Ausblick

7.–9.11.2025	Dieburg Martinsmarkt
7.–9.11.2025	Töpfermarkt Alzey am Museumsplatz
ab 27.11.2025	„Glühweinpavillion“ am Fischmarkt
6.12.2025	Christkindlmarkt Alzey
23.12.2025	X-MAS Party auf dem Fischmarkt Livemusik mit Sven Ruppert

Vinothek Betriebsferien: 24.12.2025 – 20.1.2026

Winteröffnungszeiten der Vinothek

bis Ende Februar 2026: Mo, Di geschlossen
Mi, Do, Fr 10–12 und 14–18 Uhr / SA 10–14 Uhr

Ab März gelten die regulären Öffnungszeiten.

Endlich wieder erhältlich! Unsere Sekte: Riesling und Goldmuskateller

Nach langer Wartezeit sind unsere hauseigenen Sekte nun abgefüllt und rechtzeitig zur Weihnachtszeit und Silvester wieder da. Probieren Sie entweder unseren fruchtig, prickelnden Rieslingsekt trocken oder den vollmundigen, würzigen Goldmuskatellersekt in der Variante halbtrocken.

Beide sind der perfekte Start als Aperitiv für Ihren besonderen Anlass!
Cheers!



8,90 €

0,75l / Nr. 631 B

9,50 €

0,75l / Nr. 644 B

Unser Winter-Trio

Trinkfertiger Genuss in weiß, rosé & rot

Winzer-Glühwein
weiß, rosé & rot je 5,50 € / 1L

Nr. 192 B Nr. 193 B Nr. 191 B



Unser alkoholfreies Sortiment

- Traubensaft:** die pure Erfrischung **4,00 € 0,75l / Nr. 801 B**
Maxl: die fertige Trinkschorle **3,30 € 0,3l / Nr. 811 B**
Max: der prickelnde Genuss **5,90 € 0,75l / Nr. 810 B**
Sauvignon Blanc ZERO: Sekt • NEU • **10,90 € 0,75l / Nr. 611**

Vielfalt ohne Promille

Alkoholfreie Getränke sind aus unserem Alltag nicht wegzudenken. Ob zur Erfrischung, zum Genuss oder als gesunde Alternative – sie bieten eine breite Auswahl für jede Gelegenheit. Die Welt der alkoholfreien Getränke ist vielseitig, kreativ und wächst stetig. Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für alkoholfreie Getränke – sei es aus gesundheitlichen Gründen, im Rahmen eines aktiven Lebensstils oder weil sie keinen Alkohol trinken möchten.

Auch wir gehen mit dem Trend und möchten unsere Kunden Alternativen zum Wein anbieten. Zu unserem bisherigen Traubensaftsoriment in verschiedenen Varianten, reiht sich nun ein erfrischender und spritziger Sekt ein: der **Sauvignon Blanc ZERO**. Des Weiteren werden wir im neuen Jahr auch einen alkoholfreien Wein anbieten. Seien Sie gespannt!

Ein weiterer Trend: Konsumenten achten zunehmend auf Nachhaltigkeit, regionale Herkunft und natürliche Zutaten. Glasflaschen, wenig Zucker und keine künstlichen Zusatzstoffe – das sind heute wichtige Kaufkriterien. Auch wir legen besonderen Wert bei unseren Produkten darauf.

REZEPT

Boeuf Bourguignon



Dazu passt
unser Becker
Rotwein Reserv A
trocken.

Rezept für 4 Personen

- 1,5 kg Rindfleisch
 2 EL Mehl
 2 Flaschen kräftiger Rotwein
 0,5 TL Salz und Pfeffer
 1 Kräutersäckchen (Kräuter der Provence)
 250 g Dörrfleisch
 300 g Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 300 g Möhren
 300 g Champignons

11,90 €
 0,75l / Nr. 565 B



Das Fleisch in große Würfel schneiden und im heißen Öl portionsweise kräftig anbraten. Danach das Fleisch mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Nach und nach mit dem Wein ablöschen; immer wieder etwas einkochen lassen bis sich das Mehl aufgelöst hat. Salzen und pfeffern und die Kräuter dazugeben. Ca. 1,5 – 2 Std. auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen. Zwischenzeitlich die Schalotten schälen, aber ganz lassen. Den Speck in kleine Stücke schneiden und mit den Schalotten anbraten. Knoblauch in Scheibchen dazugeben, nicht mehr bräunen. Die Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben und alles 20 Min. dünsten. Nach 2 Std. zum Fleisch geben und zusammen noch ca. 10 Min. köcheln lassen.

BECKER
5 BIG
Deluxbox
 gratis
 1 Weinglas mit Gravur
 zzgl. Versand
79,- €



Weingenuß × 5

Das besondere Weihnachtsgeschenk für Genießer!



Wir wünschen
Ihnen eine
schöne Weih-
nachtszeit!

ANGEBOT

für 18 Fl. versandfrei (außer Literweine und Sekte)
bei Bestellungseingang bis 20.12.2025

Gratis Auslieferung im Stadtgebiet Alzey

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

3./4.12. Raum Allgäu / Nürnberg / Rednitzhembach

10.–12.12. Osnabrück / Süderwalsede / Hamburg
Raum Mülheim, Ruhrgebiet

17./18.12. Odenwald

20.12. Wetzlar / Gießen

Chardonnay: Die Königin der Weißweine

Chardonnay ist eine der bekanntesten und am weitesten verbreiteten Weißweinrebsorten der Welt. Sie stammt ursprünglich aus dem Burgund in Frankreich, hat sich aber längst über alle Kontinente verbreitet und gilt heute als globaler Star unter den Rebsorten.

Die Ursprünge der Rebe liegen im Osten Frankreichs, genauer gesagt im kleinen Ort Chardonnay in der Region Mâconnais (Burgund), nach dem sie auch benannt wurde. Genetisch ist sie eine Kreuzung aus Gouais Blanc und Pinot Noir. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich Chardonnay in vielen Weinanbaugebieten der Welt etabliert – von Kalifornien über Australien bis Südafrika, Deutschland und Südamerika. Chardonnay ist bei Winzern besonders beliebt, weil sie sich leicht anbauen lässt und sich gut an unterschiedliche Klimazonen und Böden anpasst. In kühleren Regionen bringt sie frische, elegante Weine mit hoher Säure hervor. In wärmeren Lagen entstehen eher körperreiche, fruchtbetonte Weine mit weicherer Säure.

Chardonnay ist eine vielseitige Rebsorte, die je nach Herkunft und Ausbau ganz unterschiedliche Weinstile hervorbringen kann: Im kühlen Klima (z.B. Chablis, Deutschland): Grüner Apfel, Zitrusfrüchte, Mineralität, hohe Frische. Im gemäßigten Klima (z.B. Burgund, Neuseeland): Reifer Apfel, Birne, Pfirsich, Haselnuss, oft elegante Holzaromen. Im warmen Klima (z.B. Kalifornien, Australien): Tropenfrüchte wie Ananas oder Mango, Vanille, Butter, Karamell (v.a. bei Barrique-Ausbau). Ein weiteres Merkmal: Chardonnay reagiert stark auf den Ausbau im Holzfass (Barrique). Durch den

Kontakt mit Eichenholz und den biologischen Säureabbau (Malolaktik) entstehen cremige, buttrige Aromen, die besonders in der Neuen Welt beliebt sind. Neben stillen Weinen spielt Chardonnay auch eine zentrale Rolle bei der Herstellung hochwertiger Schaumweine – allen voran im Champagner. Dort ist sie neben Pinot Noir und Pinot Meunier eine der drei Hauptrebsorten. Reine Chardonnay-Champagner werden als Blanc de Blancs bezeichnet und zeichnen sich durch besondere Eleganz und Langlebigkeit aus.

Chardonnay ist eine der wandlungsfähigsten und bedeutendsten Weißweinrebsorten der Welt. Ob knackig-frisch, cremig und buttrig oder als eleganter Schaumwein – sie bietet für nahezu jeden Geschmack das Passende. Kein Wunder also, dass Chardonnay in nahezu jedem Weinkeller der Welt zu finden ist.



6,50 €
0,75l / Nr. 206 B

9,90 €
0,75l / Nr. 502 B

7,90 €
0,75l / Nr. 506 A

Jahresrückblick 2025

Ein erfolgreiches Eventjahr dank unseres tollen Teams!



Funzelfahrt



Unser Pinotage in seiner Heimat



Fotoshooting Pinotage



Unsere Weihnachtsfeier



Verkaufsoffener Sonntag



Fasching



Wingerstwanderung



Ehrung Neujahrsempfang



Winzerfest



Heinerfest Darmstadt



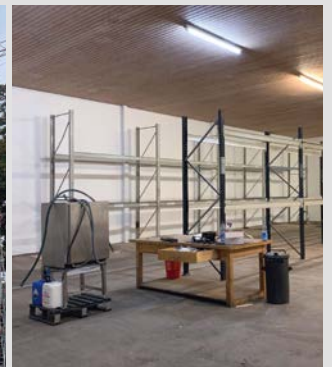
X-MAS Party Fischmarkt



Johannisnacht

Update Umbau – Phase 1

Nun ist bereits ein Jahr vergangen, seitdem das Großprojekt „Sanierung Stadtweingut“ startete. Im Frühjahr haben wir das Weingut geräumt und im Sommer wurde noch zusätzlich das gesamte Weinlager und Equipment nach Gau-Heppenheim gebracht. Das bedeutet für uns nun geänderte und neu aufgestellte interne Abläufe. Die gesamte Versandabwicklung wird ab Gau-Heppenheim verarbeitet. Größere Weinbestellungen können nach vorheriger Absprache gerne in unserem Weinlager jetzt in Gau-Heppenheim statt in Alzey abgeholt werden. Die Dacharbeiten am gesamten Komplex sind nun fast abge-



schlossen. Im Frühjahr geht es dann mit dem Innenausbau weiter, d.h. der Start für die beiden neuen Treppenhäuser und die dazugehörigen Abrissarbeiten beginnen.