



30 Jahre Weingut Rainer Becker

Seit 1996 führe ich, Rainer Becker, den Betrieb und bin stolz darauf, wie wir unsere Tradition bewahrt und uns gleichzeitig stetig weiterentwickelt haben.

Mein eigener Weg zum Winzer war dabei keineswegs vorgezeichnet, sondern von technischem Interesse und einer fundierten Ausbildung geprägt. Zunächst absolvierte ich eine Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker. Darauf folgte mein Abitur mit anschließendem Maschinenbaustudium. Doch die Verbundenheit zur Heimat und die Faszination für das Naturprodukt Wein ließen mich schließlich den Weg zurück in das elterliche Weingut finden. Um das Handwerk auch theoretisch auf höchstem Niveau zu beherrschen, folgte die Ausbildung zum Wirtschaftler für Weinbau, die ich im Jahr 2000 mit dem Winzermeister krönte. Diese technische Basis hilft mir noch heute dabei, Tradition mit moderner Kellertechnik zu vereinen.

Unsere Wurzeln liegen in der klassischen Landwirtschaft. Früher prägten neben dem Weinbau auch Getreide, Zuckerrüben, Kartoffeln und Nutztiere unseren Hof. Erst unter der Führung meiner Großeltern und Eltern rückte der Wein immer stärker in den Mittelpunkt; die ersten Flaschen wurden gefüllt und direkt an einen wachsenden Kundenstamm ausgeliefert. Ein entscheidender Wendepunkt war das Jahr 1996: Wir spezialisierten uns komplett auf den Weinbau und verpachteten die letzten Ackerflächen – ein Schritt, der unser Weingut maßgeblich geprägt hat.

Schon früh haben wir unser Sortiment um anspruchsvolle Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Merlot und Gewürztraminer erweitert. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, vergrößerten wir uns 1999 durch zusätzliche Weinberge in Alzey-Schafhausen. Ein Meilenstein folgte 2013 mit der Pachtung des Weinguts der Stadt Alzey. Damit schufen wir uns ein zweites Standbein und belebten die historischen

Tradition,
Wandel und
neue Wege



Gebäude mit vielfältigen Events. Auch unser Büro und die Verwaltung zogen nach Alzey um. Unsere Offenheit für Neues bewiesen wir zudem 2018 mit der Pflanzung der Rebsorte Pinotage – eine südafrikanische Spezialität, die in Deutschland Seltenheitswert genießt.

Seit 2025 wird das historische Stadtweingut saniert, weshalb wir mit unserer Vinothek an einen wunderschönen neuen Platz am Alzeyer Fischmarkt umgezogen sind. Hier bieten wir Ihnen nun einen modernen Anlaufpunkt, um unsere Weine direkt vor Ort zu erleben. Was unser Weingut jedoch wirklich lebendig macht, sind Sie – unsere treuen Stammkunden. Aus geschäftlichen Beziehungen sind oft wunderbare Freundschaften gewachsen. Ihr Vertrauen treibt uns an, auch in Zukunft mit Leidenschaft neue Wege zu gehen.

Solch einen Weg geht man nicht allein. Mein ganz besonderer Dank gilt meiner Frau Alexandra, die die Entwicklung der letzten 30 Jahre maßgeblich mitgestaltet hat. Ebenso danke ich meiner Familie für den Rückhalt und unserem gesamten Team, das täglich dafür sorgt, dass Sie bei uns nur das Beste im Glas haben.

Ich freue mich auf die kommenden Jahre und viele gemeinsame Stunden, in denen wir feiern, probieren und genießen!

Herzlichst, Ihr Rainer Becker

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 - 42923
info@becker-schlossberg.de
www.becker-schlossberg.de

Sonne,
Wein & gute
Laune: Wir sind
zurück



Frühlingserwachen am Fischmarkt: Sonne im Glas

Nach dem großartigen Erfolg unseres verkaufsoffenen Sonntags am 1. März ist es offiziell: Der Winter hat Pause, das Leben spielt sich wieder draußen ab! Während die ersten Sonnenstrahlen die Nase kitzeln und der Frühlingsduft durch die Gassen zieht, haben wir am Fischmarkt bereits die Segel für die neue Saison gesetzt.

Unsere Außenterrasse ist ab sofort wieder für Sie bereitgestellt. Es gibt wohl kaum einen schöneren Ort, um das Erwachen der Stadt zu beobachten, als bei einem kühlen Glas Wein direkt am Puls des Geschehens.

Frisch gefüllt & spritzig serviert: Pünktlich zum Saisonstart präsentieren wir Ihnen unsere flüssigen Frühlingboten. Wir waren fleißig: Die neuen, frisch abgefüllten Weine sind eingetroffen und überzeugen mit ihrer lebendigen Frucht. Wer es prickelnd mag, darf sich auf unsere Auswahl an Sekten und Seccos freuen. Und für alle, die das Sommer-Feeling kaum erwarten können, stehen hausgemachte Limonaden und unsere neuen, raffinierten Cocktails auf der Karte.

Kulinarik & neue Zeiten: Was wäre ein guter Wein ohne die passende Begleitung? Unsere Gutsküche startet ebenfalls voll durch und serviert Ihnen wieder kleine, feine Schmankele, die perfekt auf unsere Tropfen abgestimmt sind.

Unsere Öffnungszeiten ab Mai

Damit Sie die Frühlingssonne voll auskosten können, sind wir ab sofort wie folgt für Sie da:

Montag und Mittwoch: 10–18 Uhr

Donnerstag, Freitag

und Samstag: 10–22 Uhr

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.weingut-alzey.de für aktuelle Event-Infos!

Save the Date:
Saison-Opening
am 4. Juni

Donnerstag ist Weintreff-Zeit! Sommerfeeling auf dem Fischmarkt von Juni bis August

Endlich ist es wieder so weit: Unser beliebter Weintreff am Donnerstag startet in die neue Saison! Wenn die Tage länger werden und die Abendsonne den Alzeyer Fischmarkt in goldenes Licht taucht, verwandelt sich unser Weingut in den perfekten Ort für Ihre After-Work-Stimmung.



Wann? Ab 4.6.26 jeden Donnerstag ab 18 Uhr

Wo? Vinothek am Fischmarkt

Wie? Eine Reservierung ist nicht nötig.

Historisches Ambiente: Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre mitten in der historischen Alzeyer Altstadt – ein Ort, an dem Tradition auf moderne Lebensfreude trifft.

Treffpunkt für Freunde & Kollegen: Ob zum entspannten Ausklang nach Feierabend mit den Kollegen oder als geselliger Treffpunkt mit Freunden: Bei uns steht das Miteinander im Mittelpunkt. Packen Sie Ihre Liebsten ein und genießen Sie das pure Rheinhessen-Gefühl mitten in der Stadt.

Update Umbau: Halbzeit auf der Baustelle

Wer in den letzten Monaten am Stadtweingut vorbeigekommen ist, hat es gesehen und gehört: Es tut sich was! Seit nunmehr 1 ¼ Jahren wird bei uns kräftig renoviert, gehämmert und modernisiert.

Meilenstein Dachsanierung: Ein entscheidender Schritt ist geschafft: Die aufwendige Dachsanierung ist abgeschlossen. Damit ist das historische Gebäude nun wieder wetterfest und für die kommenden Jahrzehnte gerüstet.

Durchbruch für die Zukunft: Auch im Kern des Hauses hat sich viel getan. Um das Weingut bezgl. Brandschutz, barrierefrei und modern zu gestalten, wurden bereits die Zwischengeschosse für die neuen, großzügigen Treppenhäuser durchgebrochen.

Scheurebe: Die exotische Seele Rheinhessens

Wenn eine Rebsorte tief in unserer rheinhessischen DNA verwurzelt ist, dann die Scheurebe. Sie ist nicht nur eine aromatische Sensation, sondern ein echtes Kind unserer Heimat: 1916 wurde sie von Georg Scheu in Alzey gezüchtet. Heute erlebt die „Scheu“ bei uns eine beeindruckende Renaissance und gilt als die deutsche Antwort auf den Sauvignon Blanc.

Ein Kind der Region: Rheinhessen ist mit rund 1.000 Hektar das weltweit größte Anbaugebiet für die Scheurebe. Unsere kalkhaltigen Böden und das milde Klima bieten ihr die perfekte Bühne, um ihre komplexe Aromatik voll zu entfalten. Lange Zeit als Kreuzung aus Riesling und Silvaner vermutet, wissen wir heute durch DNA-Analysen: Sie ist eine noble Verbindung aus Riesling und Bukettrebe.

Warum wir sie lieben: Die Scheurebe ist eine wahre Aromabombe. Schon beim ersten Hineinschnuppeln strömen intensive Düfte von schwarzer Johannisbeere (Cassis), spritziger Grapefruit und reifer Mango aus dem Glas. Ob modern und knackig-trocken ausgebaut oder als edelsüße Beerenauslese – sie bringt immer diese typische rheinhessische Frische und lebendige Säure mit.

Die Scheurebe ist ein geniales Multitalent

Trocken: Ein hervorragender Partner zur asiatischen Küche (besonders bei leichter Schärfe), zu hellem Fleisch oder würzigem Spargel.

Edelsüß: Ein Traum zu fruchtigen Desserts oder kräftigem Blauschimmelkäse.

Unser Tipp: Genießen Sie die Scheurebe gut gekühlt bei etwa 8–10 °C – der ideale Wein für alle, die sich von rheinhessischer Exotik überraschen lassen wollen!

Hintergrund: Wer war Georg Scheu?

Der „Vater“ der Scheurebe: Georg Scheu (1879–1949) war ein Pionier des modernen Weinbaus. Als Leiter der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey widmete er sein Leben der Verbesserung der Traubenqualität.

- **Der Durchbruch:** 1916 gelang ihm mit der „Zucht Nummer S 88“ (heute Scheurebe) sein größter Erfolg.
- **Seine Mission:** Er wollte eine Rebe schaffen, die die Eleganz des Rieslings besitzt, aber früher reift und intensivere Aromen liefert.
- **Das Erbe:** Heute ist die Scheurebe die bedeutendste deutsche Neuzüchtung und hat in Rheinhessen ihr Zentrum. Georg Scheu gilt als Wegbereiter für das heutige Qualitätsstreben in unserer Region.

REZEPT

Scharfes Garnelen-Mango-Curry zur feinherben Scheurebe



Zutaten (für 2 Personen)

250 g Garnelen (geschält)
1 reife Mango (gewürfelt)
1 rote Paprika (in Streifen)
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 EL rote Currypaste
Frischer Koriander & Limettensaft
Etwas Ingwer & Knoblauch

6,50 €
0,75l
Nr. 235 A

Das perfekte Paar

Ingwer und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl anbraten. Currypaste kurz mitrösten. Paprika und Garnelen hinzufügen und ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Mangowürfel unterheben, damit sie warm, aber knackig bleiben. Mit einem Spritzer Limette und reichlich Koriander garnieren.

Dazu servieren: Ein Glas rheinhessische Scheurebe. Die Fruchtsüße des Weins puffert die Schärfe des Currys perfekt ab – ein echtes Geschmackserlebnis!

Vielen Dank für Ihre Geduld und Treue während der Umbauphase!
Oster-Baustellen-Rabatt:
10 % Nachlass
am 4.4.26 auf alle Weine

Rückbau im Foyer: Parallel dazu laufen die Arbeiten im Herzstück des Weinguts: Im Foyer haben weitere Abrissarbeiten stattgefunden, um demnächst mit den Elektroinstallationen, etc. zu starten.

Wie geht es weiter?: Nach 15 Monaten intensiver Arbeit blicken wir voller Vorfreude auf die 2. Etappe. In den kommenden Monaten liegt der Fokus auf dem Innenausbau und der Gestaltung der neuen Erlebnisbereiche. Weiter geht's dann mit der Fassaden- und Fenstererneuerung.

Persönlich geliefert: Rainer Becker kommt zu Ihnen!

Ein Termin liegt uns seit vielen Jahren ganz besonders am Herzen: Die persönliche Weinauslieferung durch unseren Chef Rainer Becker. Dieser direkte Kontakt zu Ihnen, die Gespräche an der Haustür und das Wissen, dass unsere Weine sicher bei Ihnen ankommen, sind für uns ein fester Bestandteil unserer Weingut-Philosophie.



Lange Zeit konnten wir diesen Service – trotz weiter Wege – kostenfrei für Sie anbieten. Doch die Welt um uns herum hat sich verändert: Die stark gestiegenen Unterhaltskosten und die hohen Spritpreise machen es uns unmöglich, die Touren wie bisher zu kalkulieren. Um diesen persönlichen Service auch für die kommenden Ostertouren aufrechtzuerhalten, müssen wir unsere Konditionen schweren Herzens ein wenig anpassen. Mindestbestellmenge: Für die persönliche Anlieferung bitten wir künftig um eine Bestellung von mindestens 18 Flaschen.

Service-Aufschlag: Um die Fahrtkosten zu decken, erheben wir einen kleinen Logistik-Zuschlag von 5,- pro Lieferung. Wir hoffen auf Ihr Verständnis für diesen Schritt. Unser Ziel ist es, den „Chef-Service“ nicht einzustellen, sondern ihn nachhaltig und fair für beide Seiten weiterzuführen.

Rainer Becker freut sich schon jetzt darauf, viele von Ihnen bei den Ostertouren persönlich wiederzusehen!

Becker on Tour

Auslieferung für Weingut der Stadt Alzey und Weingut am Schlossberg

Bestellungen: 06731-82 38 bzw. 06731- 42 92 3
info@weingut-alzey.de bzw. info@becker-schlossberg.de

- 1.4. Wetzlar, Herborn
- 9./10.4. Allgäu, Nürnberg, Rednitzhembach
- 15.4. Darmstadt, Dieburg
- 23.–25.4. Mülheim/Ruhr, Bonn, Osnabrück, Süderwalsede, Erfurt

18 Fl.: 5,00 € Versandaufschlag wg. gestiegener Frachtkosten (außer Literweine und Sekte) bei Bestellungseingang bis 30.4.2026
Jeden Freitag: kostenlose Auslieferung in Alzey

Termine 2026

- 4.4. **Start Marktfrühstück**
mit Frühlingsfest auf dem Obermarkt Alzey
- 8.–10.5. **Scheutime**
Weinfest am Stadthallenparkplatz Alzey
- 13.6. **Alzeyer Johannisnacht**
Roßmarkt/ Fischmarkt
- 19. 6. **Lange Einkaufsnacht Alzey**
- 26.–28.6. **VG Weinfest Gau-Odernheim**
- 2.–6.7. **Heinerfest Darmstadt**
- 21.–23.8. **Kerbe Gau-Heppenheim**
- 6.9. **Alzeyer Wingertswanderung**
- 18.–22.9. **Alzeyer Winzerfest**
- 18.10. **Martinimarkt Alzey**
- 6.–8.11. **Martinsmarkt Dieburg / Töpfermarkt Alzey**
- 5.12. **Christkindelmarkt Alzey**
- 23.12. **XMAS Party auf dem Fischmarkt**

Weinproben mit unserem Winzermeister Rainer Becker

Persönlich und direkt vor Ort bei Ihnen oder bei uns in der Vinothek

- 24.4. Dorfgemeinschaftshaus, Süderwalsede
- 25.4. Restaurant „Zum Mühlenwirt“, Kleinhettstett
- 15.5. bei Familie Meister in Wetzlar

Spritzig & Fruchtig

Sommer Cocktail

6,90 €

LimonSECCO auf Eis mit kleinen Limettenstückchen: ein prickelnd frischer Genuss

Wieder erhältlich!