Weingut der Stadt Alzey
Deine Stadt – Dein Weingut

BECKER
Weingut am Schlossberg
RAINER BECKER
WINZERMEISTER

Ausgabe 2026/02

Vom Weinberg ins Glas: der Weg unserer Trauben zum Wein

Jeder gute Wein beginnt im Weinberg. Bis aus reifen Trauben ein aromatischer, harmonischer Wein entsteht, sind Erfahrung, Sorgfalt und Fingerspitzengefühl gefragt.





Weinlese 2026
so früh wie noch nie!
Start am 28. August
mit hervorragender
Traubenqualität.

Die Weinlese – der richtige Zeitpunkt zählt
Im Herbst kontrollieren wir regelmäßig den Reifegrad unserer Trauben. Zuckergehalt, Säure und Aromatik entscheiden darüber, wann der optimale Erntezeitpunkt erreicht ist. Dann beginnt die Lese mit dem Traubenvollernter, der die reifen Trauben schonend von den Rebstöcken rüttelt. Anschließend wird das Lesegut umgehen zur Weiterverarbeitung in unser Weingut gebracht.

Von der Traube zum Most: Im Keller werden die Trauben kontrolliert und schonend gepresst. Dabei entsteht der Most, aus dem später der Wein wird. Durch die anschließende Vorklärung setzen sich Trubstoffe ab. Der geklärte Saft bietet beste Voraussetzungen für eine kontrollierte Gärung.

Mit Ruhe und Geduld zum Wein: Während der Gärung wandeln Hefen den Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Wir setzen besonders bei unseren Weißweinen auf eine temperaturkontrollierte Vergärung. So bleiben die feinen Frucht- und Sortenaromen möglichst gut erhalten. Regelmäßige Kontrollen helfen uns, den Gärverlauf optimal zu begleiten.

Zeit für die Entwicklung: Nach der Gärung darf der junge Wein ruhen und sich weiterentwickeln. Trubstoffe setzen sich ab, die Aromen entfalten sich und die einzelnen Bestandteile finden zusammen. Mit sorgfältiger Kellerarbeit entsteht so nach und nach der fertige Wein. Jede Flasche erzählt dabei ihre eigene Geschichte – geprägt vom Zusammenspiel aus Boden, Klima, Lage, Rebsorte und unserer Arbeit als Winzer, dies ist auch als Terroir bekannt.



Vom Weinberg bis zu Ihnen nach Hause: Wenn Sie später eine Flasche unseres Weines öffnen, steckt darin weit mehr als nur Traubensaft. Es ist das Ergebnis aus Natur, Erfahrung, moderner Technik und viel Leidenschaft.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen unserer Weine. Und vielleicht denken Sie beim nächsten Glas kurz an den Weg zurück, den unsere Trauben bis zu Ihnen genommen haben.

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 - 9995858
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



Glühweinpavillon auf dem Fischmarkt

Glühwein, Genuss und gemütliche Stunden!





Wenn es draußen kälter wird, die Lichter festlich leuchten und der Duft winterlicher Gewürze in der Luft liegt, beginnt die schönste Zeit für gemütliche Genussmomente. Auch in diesem Jahr laden wir Sie herzlich zu unserem Glühweinpavillon auf dem Fischmarkt ein!

Hausgemachter Glühwein und winterliche Vorfreude
Mit unserem **Pre-Opening am 20. und 21. November** stimmen wir Sie schon einmal auf die Adventszeit ein. **Ab dem 26. November sind wir dann jeden Donnerstag bis Sonntag von 17 bis 22 Uhr für Sie da.** Freuen Sie sich auf unsere hausgemachten Glühweine in Rot, Rosé und Weiß sowie einen fruchtigen, alkoholfreien Punsch. Ob nach dem Weihnachtsbummel, beim Treffen mit Freunden oder einfach für eine kleine Auszeit vom Alltag – hier lässt sich die winterliche Stimmung wunderbar genießen.

Glühweinpavillion
ab 26.11. donnerstags bis sonntags auf dem Fischmarkt

Und wenn Weihnachten immer näher rückt, legen wir noch eine Schippe drauf: **Vom 17. bis einschließlich 23.12. ist unser Glühweinpavillon durchgehend für Sie geöffnet.** Perfekt, um die letzten Tage vor dem Fest bei einem heißen Glühwein und netten Gesprächen zu genießen!

Und das Beste kommt noch:
Unsere Vinothek öffnet abends wieder ihre Türen!
Wer es lieber etwas wärmer und gemütlicher mag, ist herzlich in unserer Vinothek willkommen. Hier können Sie dem Winterwetter entfliehen und den Abend in entspannter Atmosphäre genießen. **Unser Ausschank ist ab 26.11. donnerstags bis samstags bis 22 Uhr geöffnet.** Freuen Sie sich auf eine feine Auswahl unserer Weine, prickelnden Secco, leckere Cocktails und eine wärmende Wintersuppe – genau das Richtige für genussvolle Stunden in geselliger Runde. Ob draußen mit einem dampfenden Glühwein oder drinnen bei einem guten Glas Wein: Bei uns finden Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz für die Winterzeit. Zwei Orte, viele Genussmomente und jede Menge winterliche Lebensfreude! Wir freuen uns darauf, Sie auf dem Fischmarkt und in unserer Vinothek begrüßen zu dürfen. Kommen Sie vorbei, bringen Sie Freunde mit und genießen Sie mit uns die schönste Zeit des Jahres!

Vinothek am Fischmarkt
Unser Ausschank ist ab 26.11. donnerstags bis samstags bis 22 Uhr geöffnet.



Noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk?
Dann nutzen Sie die Gelegenheit für einen Last-Minute-Einkauf! Mit unseren Weinen und prickelnden Spezialitäten finden Sie bestimmt noch das passende Geschenk für Weinliebhaber und Genießer: eine schöne Überraschung, die auch nach Weihnachten Freude bereitet.





Freunde einpacken, vorbeikommen und auf dem Fischmarkt mit uns feiern

23. Dezember ab 17 Uhr

Glühweinpavillon und Vinothek
Live-Musik mit Sven Ruppert
Eintritt frei!



Unsere X-MAS Party: Ein Abend, der einfach dazu gehört

Wenn die letzten Weihnachtsvorbereitungen anstehen und Heiligabend schon vor der Tür steht, ist es wieder Zeit für unsere beliebte und traditionelle X-MAS Weihnachtsparty auf dem Fischmarkt! **Am 23. Dezember ab 17 Uhr** laden wir Sie herzlich ein, mit uns einen ganz besonderen Abend zu verbringen. Freuen Sie sich auf eine einzigartige Atmosphäre, gute Musik und gesellige Stunden am Glühweinpavillon – der perfekte Treffpunkt, um Freunde, Bekannte und liebe Menschen vor den Feiertagen noch einmal wiederzusehen. Für die passende Stimmung sorgt Sänger Sven Ruppert, der mit seiner Musik den Fischmarkt zum Leben erweckt und unsere Weihnachtsparty zu einem besonderen Erlebnis macht. Und das Beste daran: Der Eintritt ist frei!

Natürlich ist auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Wärmender Glühwein, eine leckere Glühweinbratwurst und hausgemachte Wintersuppen gehören einfach dazu und machen den Abend zu einem echten vorweihnachtlichen Genuss. Wer es lieber gemütlich und etwas wärmer mag, ist in unserer geöffneten Vinothek herzlich willkommen. Dort lädt unser Ausschank zum Genießen, Verweilen und Anstoßen ein.



Termine & Ausblick

6.–8.11.2026	Töpfermarkt Alzey
6.–8.11.2026	Martinsmarkt Dieburg
20./21.11.2026	Preopening „Glühweinpavillion“ am Fischmarkt
ab 26.11.2026	„Glühweinpavillion“ am Fischmarkt
5.12.2026	Christkindlmarkt Alzey
23.12.2026	X-MAS Party auf dem Fischmarkt Livemusik mit Sven Ruppert
16.1.2027	Alzeyer Nacht

Vinothek Betriebsferien: 24.12.2026 – 21.1.2027

Wussten Sie schon?

Was ist eigentlich Federweißer?

Vielleicht haben Sie sich schon einmal gefragt, warum Federweißer so anders schmeckt als ein fertiger Wein. Die Antwort liegt in seinem besonderen Charakter: Federweißer ist Wein inmitten seiner Entwicklung. Der frisch gepresste Traubenmost befindet sich noch in der Gärung. Die Hefen arbeiten weiter und wandeln den natürlichen Zucker nach und nach in Alkohol und Kohlensäure um. Dadurch schmeckt Federweißer zunächst fruchtig und süß, prickelt angenehm und verändert sich mit jedem Tag.



Neu im Sortiment

Unser Secco Rosé im neuen Look!

Frischer Auftritt, prickelnder Genuss & fruchtige Eleganz
Unser beliebter Secco Rosé präsentiert sich in neuem Glanz! Frisch abgefüllt und mit einem stilvollen, neuen Etikett versehen, fügt er sich harmonisch in unsere Secco-Linie ein. Das moderne Facelifting verleiht ihm einen frischen, einheitlichen Look – passend zu seinem lebendigen Charakter. Auch im Glas begeistert unser Secco Rosé mit seiner zarten Roséfarbe, einer feinen Perlage und einer fruchtigen, feinherben Note. Leicht, spritzig und wunderbar ausgewogen sorgt er für prickelnde Genussmomente und macht Lust auf mehr.



Ob als Aperitif, beim gemütlichen Zusammensein mit Freunden, auf der Gartenparty oder zum Anstoßen auf besondere Momente – unser Secco Rosé ist ein vielseitiger Begleiter für jeden Anlass. Entdecken Sie unseren Secco Rosé neu und genießen Sie unbeschwerte Momente voller Frische und Lebensfreude.

6,90 € / 0,75l / Nr. 672 B



Je weiter die Gärung fortschreitet, desto weniger Zucker ist vorhanden. Der Federweißer wird dadurch trockener, während Alkohol und typische Weinaromen stärker hervortreten. Das Besondere daran: Federweißer ist lebendig. Er ist kein fertiger Wein, sondern ein Produkt mitten in seiner Entwicklung – und genau das macht seinen besonderen Reiz aus.

Am besten schmeckt er gut gekühlt, frisch und mit einem leckeren Zwiebelkuchen. Wer ihn so genießt, bekommt einen kleinen Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang, der gerade im Keller entsteht. Viel Spaß damit.

REZEPT

Rehrücken mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin





Rezept für 4 Personen

800 g ausgelöster Rehrücken
500 g junge Möhren
600 g Kartoffeln
200 ml Sahne
100 ml Milch
200 ml Wildfond
150 ml Spätburgunder Rotwein trocken
1 Schalotte
je 1 EL Tomatenmark, Honig
2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin und etwas Thymian
Öl, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

14,90 €
0,75l / Nr. 564 B

Den Rehrücken salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl rundherum scharf anbraten. Rosmarin, Thymian und etwas Butter hinzufügen. Bei 120° C im Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur garen (zart und rosa ca. 54–56° C). Danach einige Minuten ruhen lassen.
Für die Sauce die fein gewürfelte Schalotte anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten und mit dem Spätburgunder ablöschen. Etwas einkochen lassen, den Wildfond zugeben, die Sauce reduzieren und mit einem Stück Butter verfeinern.

Die Möhren schälen und in Butter mit etwas Wasser und Honig bissfest garen. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, in einer gebutterten Auflaufform mit Sahne und Milch übergießen und bei 180 °C etwa 40–50 Minuten backen.
Den Rehrücken aufschneiden und mit den glasierten Möhren, dem Kartoffelgratin und der Wildsauce anrichten.

Dazu empfehlen wir unseren Pinot Noir trocken. Seine elegante Frucht, seine feine Würze und seine ausgewogene Struktur harmonieren wunderbar mit dem zarten Wildfleisch und der aromatischen Sauce.
Genusstipp: Servieren Sie den Pinot Noir bei etwa 14–16° C. So kommen seine feinen Aromen schön zur Geltung.





Becker on Tour und Versandaktion

Bestellungen unter 06731-8238 bzw. 06731-42923
oder per Mail info@weingut-alzey.de
bzw. info@becker-schlossberg.de

26.10.	Wetzlar
26.11.	Darmstadt, Dieburg, Odenwald
9.–10.12.	Allgäu, Rednitzhembach
15.–17.12.	Hamburg, Süderwalsede, Osnabrück, Mülheim, Erfurt

ANGEBOT

für 18 Fl. versandfrei (außer Literweine und Sekte)
bei Bestellungseingang bis 15.12.2026
Gratis Auslieferung im Stadtgebiet Alzey

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit!

Unser Blauer Spätburgunder: eine Rebsorte, viele Gesichter



Der Blaue Spätburgunder, international als Pinot Noir bekannt, zählt zu den traditionsreichsten und anspruchsvollsten roten Rebsorten. Auch in Rheinhessen fühlt er sich wohl und begeistert mit feinen Aromen von roten Beeren, Kirschen und Waldfrüchten. Je nach Ausbau kommen würzige Noten oder dezente Holz- und Röstaromen hinzu.

Seine besondere Stärke ist die Vielseitigkeit: Spätburgunder kann fruchtig und unkompliziert, kräftig und komplex oder als eleganter Sekt ganz überraschend sein.

Zwei Spätburgunder im Gutsweinsegment

Unser **Spätburgunder** (Nr. 404 B) **vom Weingut Becker** überzeugt mit fruchtigen Aromen und einem harmonischen Charakter. **Der Spätburgunder** (Nr. 404 A) **vom Weingut der Stadt Alzey** zeigt ebenfalls eine zugängliche, fruchtige Seite, besitzt aber seinen eigenen Charakter. Zwei Weine aus derselben Rebsorte – jeder mit seinem eigenen Stil.

Pinot Noir – unsere „Big 5“

Mehr Tiefe und Struktur bietet unser **Pinot Noir** (Nr. 564) **aus der „Big 5“-Linie**. Durch den längeren Ausbau verbindet er feine Frucht mit würzigen Noten und einer eleganten Struktur. Ein Wein für alle, die Spätburgunder gerne etwas anspruchsvoller genießen.

Spätburgunder kann auch anders

Unsere Winzersekte zeigen zwei weitere Facetten der Rebsorte. **Der Spätburgunder Weißherbst halbtrocken** begeistert mit heller Farbe und fruchtigen Beerenaromen. **Der Spätburgunder Rotsekt trocken** hingegen bewahrt die rote Farbe der Trauben und verbindet sie mit einer feinen Perlage.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen unserer Spätburgunder-Weine!



6,90 €	14,90 €	7,50 €
0,75l / Nr. 404 B	0,75l / Nr. 564 B	0,75l / Nr. 404 A

Eine Rebsorte mit vielen Möglichkeiten

Ob fruchtiger Gutswein, komplexer Pinot Noir, eleganter Weißherbst oder besonderer Rotsekt – der Blaue Spätburgunder beweist, wie vielseitig eine Rebsorte sein kann.

Jahresrückblick 2026

Ein erfolgreiches Eventjahr dank unseres tollen Teams!


Marktfrühstück


Johannisnacht


Winzerfest


Wingertswanderung


Winzerfest


Fasching


Heinerfest Darmstadt


Oktoberfest


Johannisnacht


Wingertswanderung


X-MAS Party Fischmarkt


Weinprobe


Stadtradeln


Vinothek-Ausschank


Glühweinpavillon

Fotos: Alexandra Scheuermann, shutterstock, unsplash