

Pfalzexcursion am 10. Mai 2012

Auf der Vollversammlung des BRW hatte der Vorschlag von Frank Schneider für eine Exkursion in die Pfalz nach Bad Dürkheim die meisten Stimmen bekommen. Also starteten wir am 10. Mai mit dem Bus in die Pfalz nach Bad Dürkheim.

Unser Geschäftsführer Herr Bollig hatte in bewährter Weise wieder alles organisiert.

Erste Station in Bad Dürkheim war das Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim (www.fitz-ritter.de). Das Weingut mit dem Gutspark und dem Hausweinberg „Dürkheimer Rittergarten“ war ursprünglich am Stadtrand von Bad Dürkheim gelegen. Mittlerweile ist eine grüne Insel im Herzen der Kurstadt. Das 1785 erbaute Gutshaus mit dem angrenzenden Park befindet sich seit 9 Generationen im Besitz der Familie. Der große Park exotischen Bäumen, wie einem über 200 Jahre alten Ginkgo Baum, einer Sumpfzypresse mit Luftwurzeln sowie dem artesischem Brunnen wird für Events genutzt. Hierzu wurde der Kuhstall von 1785 mit seinem schönen Kreuzgewölbe mit einem Wintergarten erweitert. Hier können nun bis zu 120 Personen feiern.



2011 wurde das Angebot um die Rebarena erweitert. Hier in Mitten von Reben kann jetzt gefeiert werden. Das heißt hier finden Veranstaltungen wie Wine Rotation oder auch Firmenevents bis hin zur Trauung unterm freien Himmel statt.



Neben dem Weingut, mit 24 ha Reben, das seit 2010 ökologisch bewirtschaftet wird, befindet sich hier seit 1837 eine der ältesten Sektkellereien Deutschlands. Empfangen wurden wir von John Fitz. Das

Weingut ist in der 9. Generation in Familienbesitz. John Fitz hat nach seinem Studium der Betriebswirtschaft in Berkeley in Kalifornien, dann noch eine Ausbildung zum Winzer und weiter zum staatlich geprüften Wirtschaftler im Weinbau absolviert und leitet jetzt das Weingut und die Sektkellerei. Er führte unsere Gruppe durch den Gutsark und die Keller und erläuterte sehr lebendig die Geschichte des Weinguts und der Sektkellerei, sowie die Qualitätspyramide in der Vermarktung für



das Weingut.

Die anschließende Weinprobe begann mit einem Weißburgundersekt brut mit historischem Etikett. In der Probe wurden dann Ortsweine der Rebsorten Riesling, Pinot noir, Chardonnay und Gewürztraminer. Gekrönt wurde die Probe durch eine 1999er Riesling Trockenbeerenauslese. Die Weine und Sekte, der Park mit Rebarena waren eine tolle Erfahrung.

Im Anschluss bestand dann die Möglichkeit Bad Dürkheim auf eigene Faust zu erkunden.

- Ab 14:30 Uhr stand dann die Besichtigung und Weinprobe im Weindom in Bad Dürkheim auf dem Programm (www.weindom.de). Hier stellte Herr Ferver das Konzept des Weindoms vor.



Ideal mitten in einem Parkplatz mit 600 Plätzen gelegen, können hier die Kunden unverbindlich alle Weine die Sie interessieren probieren. Probe ohne Einkauf 2,50. Bei Einkauf entfällt die Zahlung. Bei Verpackung als Geschenk entsteht ein Aufpreis von 0,50€. Weingüter können hier ein Regal anmieten und vier bis 5 verschiedene Produkte zum Verkauf anbieten. Präsentieren können sich hier Weingüter aus der Region sprich der Pfalz. Daneben werden saisonal verschiedene Spezialitäten, wie Dessertweine, Liköre, Brände Weinessig etc. angeboten.

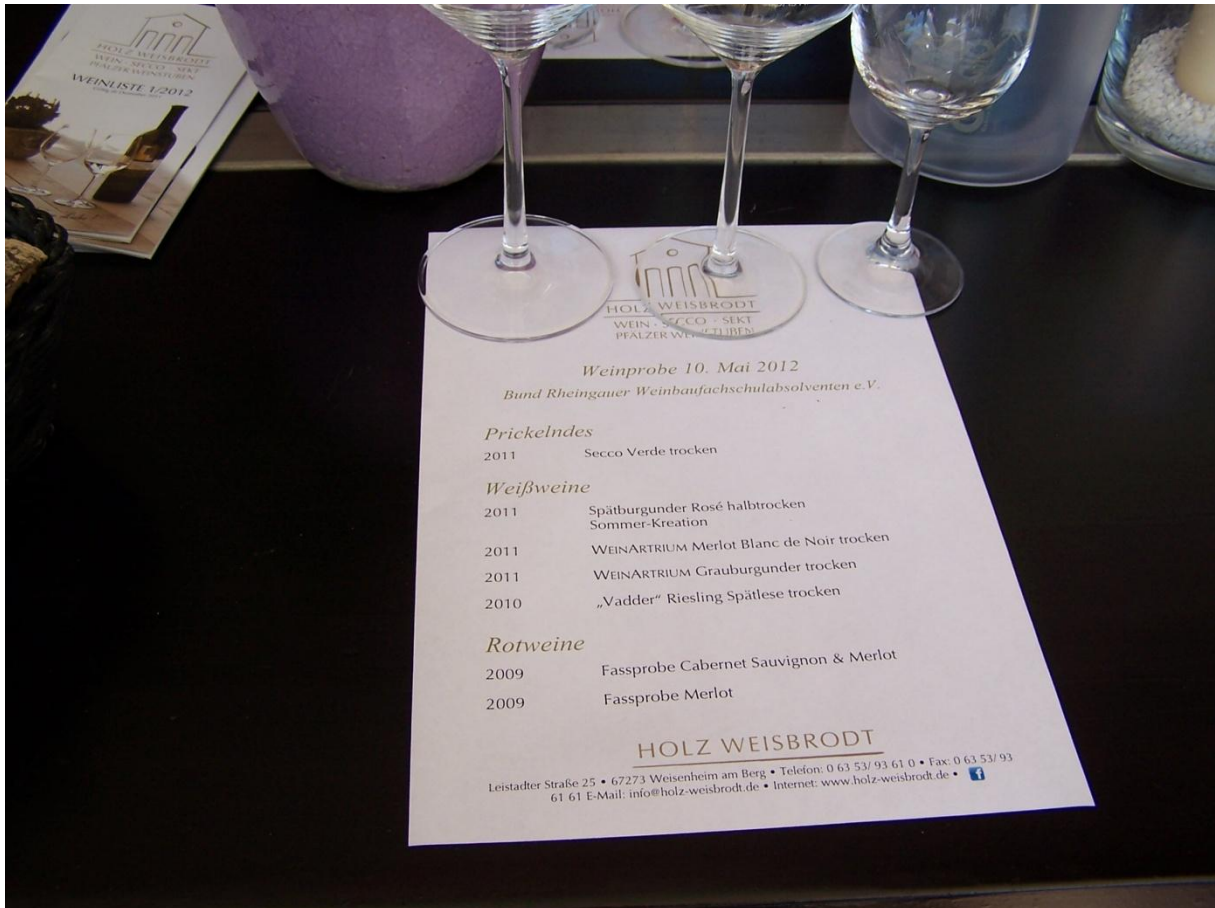
- Um 15:30 Uhr ging es weiter im Weingut HOLZ WEISBRODT (www.holz-weisbrodt.de/main_artrium.htm) in Weisenheim am Berg. Hier wurden wir von Sebastian Weisbrodt im WEINARTRIUM empfangen.



Diese moderne sehr stylisch aufgemachte Vinothek der Extraklasse wendet sich an junge Leute und will einen einfachen unkomplizierten Zugang zum Wein vermitteln. Stellvertretend für dieses Konzept wurde uns zum Empfang ein Secco Verde gereicht. Dieser fruchtige Secco wird gezielt früh aus einem Cuvee von gesunden Trauben geerntet um mit Alkoholgehalten von 9,5 % Vol auch ein "leichtes" Produkt für den unkomplizierten Genuss anbieten zu können.



Das Weingut erzeugt im Rahmen einer Erzeugerkooperation auf 50 ha Rebfläche Wein. Weitere 30 ha werden als Trauben zugekauft. Ein Schwerpunkt ist die Secco Bereitung mit und ohne Alkohol. Nach einer Führung durch den Keller der trotz Neubau bereits wieder zu klein ist, erfolgte die Weinprobe draußen auf der Terrasse des Weinatriums.



Im Anschluss daran waren wir gegenüber in den Pfälzer Weinstuben zum Essen. Schwer fiel es dann sich zur Rückfahrt loszueisen. Das schöne Ambiente im WeinARtrium, die Beobachtung der Gäste des Weinatriums und deren Autos neben den schicken Longdrinks verlockten zum Bleiben. Besonders „Hugo“ fand viel Anklang bei den Teilnehmern. Daher hier zur Auffrischung des Pfalzfeelings und für alle, die nicht dabei sein konnten, das Rezept:

- 2cl Holunderblütensirup
- 10cl Prosecco
- 1 Spritzer Mineralwasser
- 3-4 Blätter Minze
- 2 Eiswürfel

Gut gekühlt bei 5-8 ° Celsius servieren



Zum Wohl!