

# Veranstaltungen 2025





1. Februar **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**
7. Februar **erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr**  
**10 Jahre – 2015, wie schmecken sie denn heute?**  
 Eine spannende Weinprobe, in der wir uns mit gereiften Weinen beschäftigen  
**Kostenbeitrag 78 Euro – frei Haus – 4 Weine**
1. März ▶ **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**
7. März ▶ **erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr**  
**Farbenspiel des Spätburgunders**  
 Der Spätburgunder gehört zu den facettenreichsten Rebsorten, die wir in Deutschland anbauen.  
 Vom blanc de noir bis zum tiefen rubinrot reisen wir mit dem Spätburgunder in seine Welt.  
**Kostenbeitrag 60 Euro – frei Haus – 4 Weine**
4. April ▶ **erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr**  
**„So schmeckt Frühling“ mit Weinen des neuen Jahrgangs**  
 Der erste Spargel wird angeboten und im Weinberg und Garten wachsen wohlschmeckende Kräuter.  
 Wir verkosten die ersten 2024er Weine **Kostenbeitrag 60 Euro – frei Haus – 4 Weine**
5. April **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**  
**Spaziergang in den blühenden Weinbergen 14 Uhr**  
**„So schmeckt Frühling“ mit den ersten Weinen des neuen Jahrgangs**  
 Der erste Spargel wird angeboten und im Weinberg und Garten wachsen wohlschmeckende Kräuter.  
 Wir spazieren durch die Weinberge und schauen, was so alles blüht und wächst.  
 Anschließend verkosten wir Weine zu kleinen Frühjahrsgerichten. **Kostenbeitrag 32 Euro**



2. Mai **erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr**  
**Riesling – und das Spiel mit der Beerensüße**  
4 Rieslinge spielen mit der Beerensüße,fränkisch trocken – modern trocken – feinherb – halbtrocken – fruchtigsüß – süß – edelsüß – Süße ist vielfältig. **Kostenbeitrag 60 Euro – frei Haus – 4 Weine**

3. Mai **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**

24. Mai **„Tafeln unter dem Nussbaum“ kulinarische Weinprobe 19.00 Uhr**  
Es ist für Sie unter den aus- und einladenden Zweigen des Nussbaums gedeckt.  
Ein Sechs-Gang-Menü begleitet von unseren Weinen & Sektempfang |  
frech und frei kombiniert mit regionalen Zutaten | gereiften und jungen Weinen  
**mit Anmeldung, Kostenbeitrag 86 Euro**



24. & 25. Mai **Große Gutsweinprobe – Präsentation des neuen Jahrgangs 12 bis 18 Uhr**  
Führungen in den Weinberg und den Weinkeller,  
gemütliche Atmosphäre auf der Terrasse und im Garten

7. Juni **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**

5. Juli **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**

2. August **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung &**  
**Sommerabend im Weingut ab 19 Uhr**

Feiern und genießen im Garten unter dem großen Nussbaum und der großen Terrasse.  
Rhein Hessische Tapas von „unserem“ Koch Michael Holzky | Sommerweine | Musik

**mit Anmeldung, Kostenbeitrag 56 Euro**  
oder spontaner Besuch und à la carte





6. September **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**

20. & 21. Sept. **„Weinlese“-Wochenende**

mit Blick ins Kelterhaus & Weinkeller | Most & frische Trauben

**Samstag:** Sie sind herzlich eingeladen mit uns einen Tag in den Weinbergen zu erleben.

Mal selbst die Trauben abschneiden, den Rücken beugen, frische Trauben kosten, die Verarbeitung im Kelterhaus und die Kellerarbeit anschauen!

Und natürlich auch gemütlich zusammensitzen, Federweißen mit Zwiebelkuchen und eine kleine Weinprobe genießen.

**mit Anmeldung, Kostenbeitrag 48 Euro den ganzen Tag incl. der Abendveranstaltung & 36 Euro nur der Abend mit Weinprobe & Zwiebelkuchen**



**Sonntag:** - offene Probe, Einkauf & Beratung

4. Oktober **erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung**

Im November Weinproben unterwegs: Hannover 31. Oktober | Hamburg 1. November | Braunschweig 22. November

8. November zweiter Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung &

**Martinsgans-Kulinarium mit Michael Holzky um 18.30Uhr**

5 Gang-Menü mit Sektempfang, die Gänse lebten auf den Wiesen im Nachbardorf

Michael bereitet die Gans ganz – von „nose to tail“ – mit raffinierten Vor- und Zwischengängen und  
klassischem Hauptgang

**mit Anmeldung Kostenbeitrag 98 Euro**

6. Dezember **Weinverkostung im Advent**

erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

vom Gutswein bis zum Großen Gewächs | Kleinigkeiten aus der Gutsküche | Geschenke

**Individuelle Weinproben**: präsent oder virtuell | mit Freunden und Kollegen | mit und ohne Thema |  
probieren und feiern | im großen und kleinen Kreis **sprechen Sie uns an!**



Auszeichnungen: Feinschmecker 2025 | Eichelmann 2025 | Vinum 2025 | Der Mainzer 2025 | Falstaff 2025 | WeinPlus

Weingut Brüder Dr. Becker | Mainzer Str. 3-7 | 55278 Ludwigshöhe | Tel. 06249-8430  
weingut@brueder-dr-becker.de | www.brueder-dr-becker.de | DE-ÖKO-039



