



FAMILIENANGELEGENHEIT.  
SEIT 1978

# SCHMITT

WEINGUT SCHMITT  
BAD DÜRKHEIM

## NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT

MÄRZ 2024

## LIEBE WEINFREUNDE,

kennen Sie das Gefühl ein lange angestrebtes Ziel erreicht zu haben und sich dann zu fragen, warum man so lange mit der Umsetzung gewartet hat? Einfach weil es sich soooo gut angefühlt, es erreicht zu haben? Das fühlen wir gerade - denn endlich sind wir angekommen: **Die ersten zertifizierten BIO Weine sind auf der Flasche!**

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ stellte schon vor 2500 Jahren der griechische Philosoph Heraklit fest. Und welche Wandlungen unser Weingut auf dem langen Weg zum BIO zurückgelegt hat, beleuchten wir im Artikel: „Zu Ende gebracht, was früher begann“.

Auf einen weiteren Wandel freuen wir uns ebenfalls sehr - und der wird Sie bestimmt ebenfalls freuen: Wir werden unser Team zum frühen Sommer hin verstärken und dann über das Jahr eine kleine aber **feine Auswahl an Weinproben, Weingutsbesichtigungen und Wanderungen anbieten** können. Wenn Sie also schon immer mal mit dem Fachmann durch die Weinberge streifen wollten oder hinter unsere Kulissen im Kelterhaus und Reifekeller schauen wollten - dann haben Sie ab Juni die Gelegenheit dazu. Einige neue Termine stellen wir Ihnen heute bereits vor.

Manches ändert sich aber auch nicht: so sind und bleiben wir leidenschaftliche Weinmacher und haben einen Jahrgang in der Pipeline, der sich sehen lassen kann! Gelegenheit diesen zu verkosten (und zu erwerben 😊) gibt es viele! Kommen Sie gerne mal vorbei, wir freuen uns auf Sie.

Sie sehen, es erwartet uns ein spannendes Jahr!

Mit herzlichen Grüßen  
aus dem Weinkeller,

JOCHEN SCHMITT







**SAMSTAG 27.04.2024**  
13:00 - 18:00

**SONNTAG 28.04.2024**  
13:00 - 18:00

## JAHRGANGS- PRÄSENTATION 2024

Die Sonne zeigt sich immer öfter und länger, die Temperaturen steigen und die Neugier auf den neuen Jahrgang steigt mit jedem Tag. Daher freuen wir uns, Sie wieder in unserer Vinothek und im Kelterhaus zur Verkostung der aktuellen Kollektion begrüßen zu dürfen. Probieren Sie sich einmal quer durch die Welt der Schmitt-Weine & Sekte und entdecken Sie unsere frischen Abfüllungen. Dieses Jahr freuen wir uns sehr, Ihnen die ersten Schmitt Weine in BIO - Qualität anbieten zu können. Vielleicht finden Sie an diesem Wochenende auch Ihren „Sommerwein 2024“ oder die idealen Speisenbegleiter für die kommenden Grillabende. Frische Sommersalate und herzhaft gegrillte Köstlichkeiten und liebe Freunde auf der Terrasse fordern einen gut gefüllten Kühlschrank mit duftigen Weißweinen, frischen Rosés und prickelnden Sekten - denn der nächste Sommer kommt bestimmt. 😊  
Genießen Sie die ungezwungene Verkostungsmöglichkeit in unserer Vinothek und im Kelterhaus am **27. und 28. April** - auch in diesem Frühjahr wieder ganz ohne Anmeldung und zu buchende Zeitfenster.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# Zu Ende gebracht, was viel früher begann...

Wer uns kennt, der weiß, wie intensiv wir uns seit Jahren mit dem Thema „Nachhaltigkeit“ auseinandersetzen. Oder anders gesagt: Wie können wir Wein machen und dabei als Unternehmer verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umgehen. Bereits in den 1990er Jahren begannen Inge und Egon in den Weinbergen auf eine „kontrolliert umweltschonende Wirtschaftsweise“ umzustellen.



Vor vielen Jahren schon schlossen wir uns der Initiative „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz an. Ziel ist ein Erhalt der Biodiversität und damit biologischen Aufwertung der Weinbergsflächen selbst, aber auch von Randflächen der Weinbergslandschaft wie Trockenmauern und Raine.

2014 kam mit „Fair and Green“ eine weitere Zertifizierung hinzu, welche erstmals neben dem naturnahen Weinbau auch alle anderen Prozesse der Weinbereitung berücksichtigt: also das Weingut ganzheitlich im Hinblick auf seine Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung betrachtet. Als logische Konsequenz für uns folgte dann zwei Jahre später die Zertifizierung zum klimaneutralen Weingut. Der an uns 2018 verliehene Preis für das „Nachhaltigste Weingut“ der Fair and Green Gemeinschaft folgte auf den Fuß.

Seit 2020 sind wir Teil der Biodiversitäts-Forschungsinitiative „Ambito“, die gemeinsam mit

Weinbaubetrieben deutschlandweit nach standortangepassten Pflanzen sucht, die in Weinbergen in guter Symbiose mit den Rebenkulturen leben können. Und gleichzeitig biologisch wertvoll für die dort vorkommende Fauna sind. Mit dem Entschluss im Sommer 2020 unser Weingut vollkommen auf eine biologische Wirtschaftsweise umzustellen, haben wir uns dann endgültig auf den Weg gemacht, um zu voll-

enden, was schon vor vielen Jahren gestartet ist! Trotz eigener Erfahrungen der letzten Jahre mussten wir viel dazulernen, ausprobieren und bei lieben Kollegen nachfragen. So hatte uns unser erstes „richtiges“ Bio - Jahr 2021 mit seinen Wetterkapriolen und Regengüssen das ein oder andere Mal aus der Ruhe und dem gewohnten Rhythmus gebracht - aber niemals an der Entscheidung der Umstellung zweifeln lassen! Wir waren immer

überzeugt davon, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. Und wurden dabei von unserem Team voll und motiviert unterstützt. Auch dann noch, wenn Andreas wegen zu großer Hitze früh morgens um 5:00 Uhr anfangen musste und auch der ein oder andere Wochenend-Einsatz wegen wochenlangen täglichen Regens sein musste!

Und jetzt endlich, mit den ersten Weinen des Jahrgangs 2023, ist die dreijährige Umstellung unseres gesamten Betriebes abgeschlossen: **Wir sind Bio!** Und mit den Weinen des Jahrgangs 2023 dürfen unsere Weine ab sofort nun das leuchtend grüne EU Bio Siegel tragen.

Bleibt die Frage: Schmeckt man Bio? Wir glauben: Ja! Der wesentlich intensivere Kontakt zu unseren Weinbergen lässt uns diese immer besser verstehen, bringt die Reben in eine bessere Balance. Und uns damit im Herbst beste Trauben. Und selbst wenn es nicht schmeckbar sein sollte: Es fühlt sich einfach besser an! 😊

# Sherlock Schmitt

**„LES BLANCS“ ODER „DIE UNGLAUBLICHE LEICHTIGKEIT DES WEINS“ LÖST ER AUCH #FALL 6?**

Der Auftrag an unseren rastlosen Weinsucher war klar und einfach: „Forsche nach einem Wein zu folgendem Anlass: Träge im Schatten unter großen Bäumen durch die Blätter in den wolkenlosen Himmel blinzeln. Mit Freunden zusammen am See auf der Picknickdecke sitzen und das Leben genießen. Oben auf der Almhütte die weltabgewandte Stille erleben, unterbrochen von Kuhglocken und dem Zirpen der Grillen. Im Pfälzerwald auf der Bank die Pfefferbeisser auspacken und mit einem Brötchen die unendlichen Schattierungen der Farbe Grün wahrnehmen. Oder nach einem Tag am See im Schwimmbad die leckere Einfachheit von Currywurst und Verspielte Leichtigkeit, klare Frische, Frucht und einfach er sein und vollkommen trocken. Ein Weißwein, mit dem wir einen langausklingen lassen wollen - um vielleicht noch nach dem Einbruch der Dünzen zu bleiben... hat diesen Wein gefunden: Sherlock Schmitt # Fall 6 „Les Blancs“ ist eine Weißweins-Cuvée aus Calardisgnon Blanc, Sauvignon Blanc, und einer Prise Muscaris. Man riecht in diesem Wein förmlich noch heraus: Maracuja, süße Blutorange und ein Hauch Honigmelone, frisch und trocken.



**„LES BLANCS“ ODER „DIE UNGLAUBLICHE LEICHTIGKEIT DES WEINS“**  
**2023 WEISSWEIN CUVÉE TROCKEN**  
**No 92** 750 ml alc 11,5% vol. 11,73 €/l **8,80**

# Aufgepasst, jetzt trocken

2023 › GREEN VIBES ‹ LAUROT ROSÉ TROCKEN

Nach einigen Jahren des Suchens, des Experimentierens, Probierens, Umhörens, der Internet- und Literaturrecherche haben wir im Mai 2019 mit der Pflanzung eines kleinen Weinbergs ein weitere hochspannende Rotweinsorte in unser Sortiment aufgenommen: LAUROT. Laurot ist als Teil unserer ›GREEN VIBES‹ Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten und ein wertvoller Partner auf unserem Weg zu einem möglichst nachhaltigen Weingut. Denn die Herausforderung im Wein-

bau war und ist es bis heute, Rebsorten zu finden, die mit Klimaschwankungen und deren Auswirkungen besser und selbständiger zurechtkommen.

Die enge Verwandtschaft des Laurot mit Merlot, Blaufränkisch und St. Laurent lässt bereits „auf dem Papier“ äußerst fruchtige Roséweine erwarten, was wir nach den ersten Ernten auch freudig bestätigen können. Und nicht nur wir erfreuen uns an dieser Sorte: Vom ersten Jahrgang an hat sich der Laurot Rosé direkt in die Herzen unserer Kunden geschlichen. Laurot Beeren sind nicht viel größer als Heidelbeeren und haben eine vergleichsweise dicke Schale, die vollgepackt mit einer herrlich tiefvioletten Farbe und satten Tanninen ist. Durch eine entsprechende Ertragsreduzierung während der Sommermonate erhalten wir vollreife und super-fruchtige Beeren mit einem engen Saft-/Schalenverhältnis - was den Weinen immer eine ausdrucksvolle Farbe und intensives Aroma verleiht. Und einer herrlich kraftvollen dunklen Rosé-Struktur.

Nachdem der 2022er schon im späten Sommer vergriffen war, freuen wir uns Ihnen ab sofort den 2023 ›Green Vibes‹ Laurot Rosé trocken vorstellen zu können. Entgegen der Laurot Rosé Weine der letzten Jahre haben wir uns zu nun für eine Variante mit deutlich weniger Restsüße entschieden. Warum?

Wir glauben, dass dieser Rosé mehr ist als „nur“ ein launiger Begleiter an einem lauen Sommerabend. Die für einen Rosé ungemein kräftigen Tannine machen ihn zu einem tollen Speisenbegleiter für würzig-aromatische Speisen vom Grill. Unser Favorit: gegrillter Fenchel mit Miso-Mayonnaise und frisches Baguette. Vielleicht erinnern Sie sich noch an unseren Sherlock Schmitt #Fall 3: „Das Geheimnis von Ying & Yang“ und warteten auf einen Nachfolger: Hier ist er!



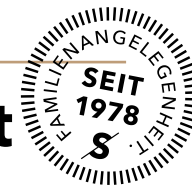
# Spannungsvolle Mineralität

2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN ›VOM KALK‹

Der Spätburgunder (auch „Pinot Noir“ oder kurz „Pinot“ genannt) zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für eine äußerst kurze Zeitspanne während der Weinlese erreicht, was eine punktgenaue Ernte verlangt. Die dicht gepackten Beeren der Trauben machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer - sie verderben leicht, da das Wasser zwischen den einzelnen Beeren nicht abtrocknen kann. Eine Rebsorte, die eine gehörige Portion Erfahrung und konsequentes Handeln in Weinberg und Keller erfordert. Wer den Spätburgunder beherrscht, kann es mit allen roten Reben...!

Unsere für Rotweine vorgesehenen „Pinots“ gedeihen ausschließlich auf Böden im Norden Bad Dürkheims, die vor gut 20 Millionen Jahren noch in der Uferzone eines prähistorischen Meeres lagen. Über Jahrtausende hinweg wurden in einer artenreichen und seicht abfallenden Uferzone die Reste urzeitlicher Meereslebewesen angereichert, die heute in Form massiver Kalksteinplateaus zu Tage treten. Und der Spätburgunder liebt Kalkstein - auf kaum einem anderen Terroir läuft er zu solcher Hochform auf: Eindringliche Frucht, athletische Mineralität und spannungsvolle Säurestruktur sind Attribute, die einen Spätburgunder aus solch herausragenden Weinlagen auszeichnen. Eine knapp zweiwöchige Verweilzeit mit den Schalen, bei der die in der Gärung befindlichen Maische kaum bewegt und lediglich mit dem eigenen Saft überschwallt wird, verleihen dem Wein ein feines aber merkliches Tanningerüst und erzeugen äußerst feine, frische und präzise Fruchtnoten. Im Anschluss folgt eine mehrmonatige Lagerung in Barriques in dritter und vierter Belegung. Sie verleihen dem Wein Nachdruck und Potenzial, ohne ihm aufgesetzt wirkende Holznoten mit auf

den Weg der Flaschenreife zu geben. Die kühlen Standorte der Weinberge verleihen dem Wein die dunkle und präzise Beerenfrucht. Die Reife im kleinen Holzfass fördert die Ausprägung einer eher mineralischen Spätburgunder-Stilistik: an Veilchen, frische rote Früchte und Feuerstein erinnernde Aromen sind Zeugnis seiner Herkunft „vom Kalk“. Ein präserter, aber durchaus fein nuancierter Gerbstoff zeichnet das gute Entwicklungspotential dieses Weines vor.







2024

## TERMINE

### › 1. UND 2. MÄRZ 2024

#### **Weinbergnacht in Bad Dürkheim**

Wir begrüßen Sie in den illuminierten Weinbergen Bad Dürkheims, VVK über TI Bad Dürkheim.

### › 27. UND 28. APRIL 2024

#### **Jahrgangspräsentation**

Verkosten Sie unser aktuelles Sortiment in unserer Vinothek und Kelterhaus. 13:00 - 18:00 Uhr

### › 1. MAI 2024

#### **Winzerpicknick in Bad Dürkheim**

Wir begrüßen Sie unter freiem Himmel im herrlichen Kurpark in Bad Dürkheim.

### › 8. BIS 12. MAI 2024

#### **Stadtfest Bad Dürkheim**

Feiern Sie mit uns in unserem Gutsauschank auf dem Schlossplatz in Bad Dürkheim.

### › 15. JUNI 2024

#### **Zur Rebblüte im Wingert: Weinbergswanderung mit Probe\***

Informative und bewegende Weinprobe durch die Bad Dürkheimer Weinbergs-lagen-Wanderung mit Weinverkostung.

### › 16. BIS 20. AUGUST 2024

#### **Weinfest in unserem Gutshof**

Unser jährliches Hoffest im Weingut, der Höhepunkt unseres Weinjahres.

### › 31. AUGUST 2024

#### **Zur Traubenreife im Wingert: Weinbergswanderung mit Probe\***

Informative und bewegende Weinprobe durch die Bad Dürkheimer Weinbergs-lagen-Wanderung mit Weinverkostung.

### › 6. BIS 16. SEPTEMBER 2024

#### **Dürkheimer Wurstmarkt**

DAS Weinfest: Sie finden unser gemütliches Zelt im weitläufigen Weindorf.

### › 4. OKTOBER UND 2. NOVEMBER 2024

#### **Dem Wein auf der Spur\***

Verfolgen Sie den Weg der Schmitt-Weine von der Traubenannahme bis in die Schatzkammer - eine „Walk & Taste“ Probe durch das Weingut.

### › 2. NOVEMBER 2024

#### **Große Vertikale 2024\***

Erleben Sie vier unserer Spitzenweine (1x weiß und 3x rot) über jeweils 4 ausgewählte Jahrgänge der letzten 10-15 Jahre. Weinprobe am Kamin mit Wein, Käse und Baguette

### › 23. UND 24. NOVEMBER 2024

#### **Winterweine Präsentation Vinothek**

Verkosten Sie „Winterweine“ in unserer Vinothek. 13:00 - 18:00 Uhr

# Runter von der Couch, rein in den Weinberg und Keller



Wo ist eigentlich der Dürkheimer Spielberg, und wo der Ungsteiner Herrenberg und warum schmecken die Weine aus diesen beiden Weinbergen so unterschiedlich? Wie wird aus den Trauben eigentlich Wein? Welchen Weg legt der Wein auf seinem Weg in die Flasche zurück? Wie entwickeln sich unsere Spitzenweine über die Jahre, welchen Einfluss nimmt der Jahrgang?

Wir laden Sie ein, bei unseren **geführten Weinbergswanderungen im Juni und August** unsere Weinberge zu erkunden und zu erleben. Erleben und schmecken Sie die abwechslungsreiche Bad Dürkheimer Weinbergslandschaft, ergünden Sie, warum Riesling eben nicht gleich Riesling ist oder warum sich unsere Rotweinsorten auf den kräftigen Lössböden zwischen Dürkheim und Wachenheim so richtig wohl fühlen und erleben Sie die Unterschiede der Böden und Lagen hautnah. Wir werden Sie unter fachkundiger Leitung unseres Teams in das kleine Einmaleins des Weinbaus einführen, die Besonderheiten des BIO Anbaus aufzeigen und natürlich unterwegs entsprechende Weine auch mal direkt in dem Weinberg verkosten, in dem sie entstanden sind.

Im Oktober und November laden wir Sie direkt ins Weingut ein: „Wie kommt die Traube in die Flasche und wie kommt sie wieder raus?“ (um

es mal der Sprache der Sendung mit der Maus auszudrücken). Traubenannahme, Kelterung, Ausbau und Lagerung, Etikettierung, Schatzkammer... Ein begleiteter Rundgang durch unser Weingut - mit den für die jeweilige Station interessantesten Weinen.

Im November - zum Auftakt des Winterwein-Wochenendes - stellen wir uns der Frage des Lagerpotentials unserer Weine. In unserer **„Großen Vertikale 2024“** greifen wir auf unsere umfangreichen Bestände unserer Schatzkammer zurück und öffnen einige ausgewählte Jahrgänge der besten Weine unsers Weingutes - ganz gemütlich bei Kaminfeuer und begleitet von Käse und Baguette in unserer Vinothek. Und erzählen Ihnen die Geschichte und Besonderheiten der jeweiligen Jahrgänge.

Nebenstehend haben wir in unserer neben Terminübersicht alle Termine für Sie aufgeführt. Die Termine, Preise und Buchungsmöglichkeiten finden Sie ab März auf unserer Homepage unter [www.schmitt-wein.de](http://www.schmitt-wein.de) unter „Termine“.

Da wir ab Mai von einem sehr sympathischen und fachlich bestens ausgebildeten Mitarbeiter in unserer Vinothek unterstützt werden, stellen wir Ihnen und Ihren Freunden, Bekannten, Kollegen ab diesem Sommer auch individuelle Führungen und Verkostungen zusammen.

\* Nur mit Anmeldung, weitere Informationen ab März auf [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de)