



WEINGUT SCHMITT - BAD DÜRKHEIM

NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT MÄRZ 2023

LIEBE WEINFREUNDE,

ein nicht besonders kalter, aber langer Winter nähert sich dem Ende. Mit jedem weiteren schummrigen Tag geht einem das etwas mehr „auf den Keks“. Und umgekehrt merkt man bei jedem sonnigen und etwas wärmeren Tag, wie einem - wie wir Pfälzer sagen - „des Herz uffgeht“!

Die „Weinbergnächte“ in Bad Dürkheim bildeten letzte Woche den Auftakt eines abwechslungsreichen Jahresprogramms mit Terminen in und um unser Weingut herum, das wir Ihnen voller Vorfreude auf einen uneingeschränkten Sommer mit dieser Broschüre ankündigen wollen.

Wie immer haben wir viele Wintertage im Weinkeller verbracht und „ja“ (die Frage kommt immer an dieser Stelle), wir haben auch viel probiert 😊! Aber eben auch viel an unseren Weinen gefeilt, die wir Ihnen spätestens anlässlich unserer Jahrgangspräsentation am 22. und 23. April vorstellen möchten. Kommen Sie doch an

diesem Wochenende mal vorbei: Viele von Ihnen wissen es ja schon - Bad Dürkheim und die Pfalz ist immer eine Reise wert. Wenn Sie es im April nicht schaffen, dann vielleicht im Mai zu unserer „Weinprobe - mit allen Sinnen“, die wir in Zusammenarbeit mit der Kultur- und Weinbotschafterin Kerstin Pontasch anbieten: Eine spannende und kurzweilige Tour durch das Weingut, bei der alle Sinne angesprochen werden.

Falls ein Besuch in diesem Frühjahr gar nicht passt, bietet sich bei unserer „Jahrgangspräsentation ONLINE“ eine gute Gelegenheit zusammen mit uns auf eine virtuelle Weinreise durch das Weingut zu gehen. Passend dazu stellen wir Ihnen ein Probenpaket mit 6 verschiedenen spannenden Weine zusammen.

Alles weitere hierzu finden Sie weiter unten in dieser wie immer mit viel (Wein-) Liebe zusammengestellten Broschüre - wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Mit herzlichen Grüßen
aus dem Weinkeller,

JOCHEN SCHMITT



Der Flaschenhals ist die Flasche ...

In den nächsten Wochen wird es spannend im Weingut: Die ersten Abfülltage stehen an. Eigentlich möchte man meinen, das sei eine alljährlich vorkommende Prozedur und daher eher Routine, denn Aufregung. Aber es ist eben auch immer ein wenig wie die Einschulung der Kinder: Über lange Zeit haben wir sie gut behütet und wissen, dass sie da draußen gut zurechtkommen werden. Aber trotzdem wollen wir es nicht so recht glauben, dass es jetzt soweit ist. 😊 Seit Anfang September haben wir mit und an unseren Weinen gearbeitet, abgestochen (klingt martialisch ist aber nur Fachjargon für den Vorgang den jungen Wein von einem Tank in den anderen umzupumpen und dabei das Hefesediment im Ausgangstank zu belassen 😊). Und nun sind viele bereit für ihren Gang in die große weite Welt ...

Wir haben viel verkostet, diskutiert und assembliert, die Weine erneut aus Holzfässern in Edeltanktanks verlagert und umgekehrt, je nachdem wie wir einen weiteren Reifeprozess für nötig sahen. Ein anstrengender und zeitaufwändiger Prozess, da neben der eigentlichen Arbeit am jeweiligen Wein für diesen ja noch die passende Flasche, mit dem geeigneten Verschluss und zugehörigen Etikett bereitgestellt werden muss. Und das zum passenden, lange gebuchten Abfülltag. Denn um bei der Flaschenfüllung jeweils auf dem neuesten technischen Stand zu sein, unterhalten wird selbst keine eigene Abfüllanlage, sondern haben einen langjährigen Dienstleister (Stefans Vater hat schon für meinen Vater abgefüllt!) der an ca. acht Tagen im Jahr mit seiner Maschine in unseren Keller kommt. Und wenn teilweise über 15 Weine an zwei Tagen mit insgesamt 40.000 Flaschen abgefüllt werden, fordert es höchste Konzentration aller Beteiligten damit unsere Jungs in bester Form in die Flasche kommen... Sofern leere Flaschen dafür vorhanden sind: Wir haben zwar weitblickend bereits im letzten September einen guten Teil unseres Flaschen-

bedarfs für die nun bevorstehenden Abfüllungen anliefern lassen. Dennoch sind einige Flaschentypen gerade in diesem Jahr ein knappes Gut. Insbesondere bei weißen Flaschen ist der Markt seit vielen Wochen komplett leergefegt und zudem kann der Handel derzeit gar nicht absehen, wann Nachschub zur Verfügung steht. Daher müssen wir mangels Alternativen nächste Woche unsere frische Secco-Abfüllungen (Secco & Co.) Blanc und Rosé in eine oliv-grüne anstelle der gewohnten weissen Flasche abfüllen. Und können derzeit nicht ausschließen, ob im Jahresverlauf auch unsere beiden Cuvée Drei Reben Blanc und Rosé das gleiche Schicksal ereilen wird. Währenddessen steigen die Preise für Neuglas stetig an, so dass uns die einfachste leere Weinflasche - gleich welcher Farbe und Form - mittlerweile für knapp 0,40 Euro/Stück netto angeboten wird. Fast das Doppelte wie noch vor einem Jahr! Für Flaschen im Premiumbereich zahlt man leicht nochmals 50 Cent mehr ...



Wir experimentieren daher gerade viel mit unseren Etikettenpapieren, um eine gewohnt gute Haftung auch unter schwierigen Einsatzbedingungen (Kühlschrank, Eiswasser,...) bei gleichzeitiger Spülbarkeit der Flasche herzustellen. Unser Ziel ist, unsere Glas-Mehrwegquote zu erhöhen und weniger vom (Flaschen-) Markt abhängig zu sein. Doch dazu mehr zu einem späteren Zeitpunkt, wenn wir mit ersten Versuchsergebnissen aufwarten können.

JAHRGANGS-PRÄSENTATION ONLINE 13. MAI 2023

Am Samstag, den 13. Mai 2023 laden wir Sie per Zoom Meeting zu unserer Jahrgangspräsentation ONLINE ein. Gehen Sie mit uns auf eine virtuelle Reise durch unser Weingut: Mit



Corina im Büro als Moderatorin und direkte Ansprechpartnerin im Chat und Jochen als rasender Winzer aus Vinothek, Weinkeller und Schatzkammer. Dafür stellen wir Ihnen 6 meist brandneue Weine aus unserem Sortiment vor, berichten aus unserem Arbeitsalltag und geben interessante Einblicke aus Produktion, Vinifikation und dem Büroalltag. Sie genießen die vorher gelieferten Weine zu Hause in kleiner oder großer Runde und heißen uns am 13. Mai um 19:00 (virtuell) bei sich zu Hause Willkommen. Freuen Sie sich auf kurzweilige zwei Stunden und hoffentlich auch wieder auf eine illustre und unterhaltsame Runde mit Gästen von Polen bis Südfrankreich wie bei der Premiere vor zwei Jahren.

Weitere Informationen finden Sie hier:
www.schmitt-wein.de/Probepakte

BESTELL-NR. JP23 ONLINE

PAKET „JP23“

› 6 verschiedene Weine

je 1 Flaschen/Sorte 0,75l

75,- € / PAKET MIT 6 FL.

ggf. zzgl. Versandkosten

je 2 Flaschen 0,75l

139,- € / (ANSTELLE 150,- €) / PAKET MIT 12 FL.

ggf. zzgl. Versandkosten

**[NUR NACH]
VORANMELDUNG**

SAMSTAG, 22. APRIL 2023

12:00 - 14:00 UHR

14:30 - 16:30 UHR

17:00 - 19:00 UHR

SONNTAG, 23. APRIL 2023

12:00 - 14:00 UHR

14:30 - 16:30 UHR

17:00 - 19:00 UHR

JAHRGANGS-PRÄSENTATION 2023

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. Unter anderem freuen wir uns auch dieses Jahr wieder auf den nun fünften Fall von „Sherlock Schmitt“...

Bitte beachten Sie unsere buchbaren Zeitfenster, die Sie direkt in www.schmitt-wein.de/ termine unter „Jahrgangspräsentation 2023“ buchen können.

Ein reiner Einkauf ohne Verkostung ist an beiden Tagen selbstverständlich auch ohne gebuchtes Zeitfenster möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Mit der Eiszeit verbunden

2021 WACHENHEIMER MANDELGARTEN GRAUER BURGUNDER TROCKEN

In den Kaltzeiten des Pleistozäns vor über 20.000 Jahren herrscht kein Wohlfühl-Klima in der Pfalz: Frostige Fallwinde vom nordischen Inlandeis wehen riesige Wolken an feinem, kalkreichem Staub über Hunderte von Kilometern weit herab bis hier in die Pfalz. Viele Jahrtausende später erweisen sich die Staubstürme als Segen, die meterdicken Lößauflagen zwischen Bad Dürkheim und Wachenheim bilden einen idealen mineralstoffreichen Boden, um Weinbau zu betreiben. Die fruchtbaren Krümmen können viel Wasser speichern und liefern hervorragende Erträge. Durch die insgesamt

tiefgründige Textur des Bodens geraten die Weine aus diesen Bereichen sehr ausdrucksvoll. Unser Grauer Burgunder „Mandelgarten“ entstammt einem über 20 Jahre alten Weinberg, gelegen direkt an der südlichen Gemarkungsgrenze Bad Dürkheims. Von Hand geerntet werden die Trauben über Nacht in der Kelter ziehen gelassen: somit kitzeln wir noch ein wenig mehr Aroma und Mundgefühl aus den frischen Früchten heraus.

Die Vergärung mit natürlichen, im Weinberg vorkommenden Hefen findet im Tonneau statt. Diese 500l großen Holzfässer fassen doppelt so viel Inhalt wie ein Barrique aber deutlich weniger als das klassische Pfälzer Stückfass (1.200 l). Daher ist der Einfluss des Eichenholzes zwar schmeckbar, er fällt aber im Vergleich zum kleineren Barrique mit seiner, pro Liter deutlich größeren Oberfläche, geringer aus. Dies führt zu einer sanften Begleitung des Weines durch das Holz.

Nach der Gärung bleibt er noch einige weitere Monate auf der Hefe liegen und wird erst kurz vor der Abfüllung im Sommer ein einziges Mal filtriert. Der 2021 Wachenheimer Mandelgarten Grauer Burgunder überzeugt durch leichte Haselnuss- und Pistaziennoten, im Geschmack feine Krokant und Mandelanklänge. Mit enormem Schmelz im Abgang - der Wein zeigt sich ausdrucksstark mit einer feinen und ausgewogenen Säurestruktur. Nicht unbedingt ein Wein für den heißen Sommerabend auf der Terrasse. Aber an einem regnerischen Tag (soll es ja auch mal geben im Sommer...) als Begleiter zu einem feinen Abendessen wie Linguine mit gehobelten Sommertrüffeln oder einer fangfrischen gebratenen Forelle ein Gedicht. Auch sollte man nicht vergessen: der nächste Herbst und Winter kommt bestimmt. Und damit auch die Gerichte des Herbstes wie zum Beispiel Kastaniensuppe, Steinpilz Risotto oder Entenbrust mit Kürbis-Kartoffelpüree. Ein wenig Flaschenreife steht diesem Wein ausgezeichnet!



**WACHENHEIMER MANDELGARTEN
GRAUER BURGUNDER TROCKEN**

No 59 750 ml alc 13,5% vol. 18,40 €/l **13,80**

Alle guten Dinge sind Drei!

2022 CUVÉE ›DREI REBEN‹ ROSÉ

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird dieser ausgesprochene „Sommer-Rosé“ jedes Jahr aufs Neue komponiert. Anfangs wurde die Assemblage verschiedener Rebsorten noch von vielen Fachleuten und Kritikern belächelt und skeptisch beäugt. Wie beim Vorreiter Rotwein erkannte man jedoch alsbald auch beim Rosé den großen Vorteil von Cuvées: Die jeweiligen Vorzüge der einzelnen Rebsorten miteinander zu vereinen um für einen ausgewählten Anlass den perfekten Wein bereitstellen zu können. Bei unserer Cuvée ›Drei Reben‹ Rosé gibt es nur ein Ziel: Einen fruchtig-frischen Rosé mit feiner Fruchtsüße zu gestalten, der voll im Aroma und Geschmack, aber niedrig im Alkoholgehalt sein soll. „Sommer, Sonne, Spaß“ ist hier das schlichte aber wichtige Credo. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren. Früher gelesene Partien verleihen dem Wein seine schlanke Art und Frische, Anteile aus Saftabzügen unserer kraftvollen Rotweine bringen Aroma und einen feinen Tannin-Kick. Durch die kühle, langsame Gärung werden die unterschiedlichen Traubenaromen gut erhalten und bilden in ihrer späteren Assemblage eine reizvolle Kombination zwischen minzigfrischen und vollreif-fruchtigen Geruchs- und Geschmackskomponenten.

Der Name ist dabei Programm: auch wenn wir je nach Jahrgang die Rebsorten innerhalb der Cuvée mal wechseln, werden immer genau drei Sorten verwendet- denn aller guten Dinge sind nun mal (meist) drei. In diesem Jahr wurde die Cuvée aus den Rebsorten Spätburgunder, St. Laurent und Dornfelder gekeltert. So erinnern die Aromen dieses duftigen und spritzigen Rosé an vollreife Himbeeren & Erdbeeren sowie knackige Kirschen. Die frisch-fruchtigen Noten des Spätburgunders, gepaart mit der herzhaft-vollmundigen Art des Dornfelders

werden durch die anregende und lebendige Frucht des St. Laurent wundervoll ergänzt. Zusammen ergibt diese feine Komposition einen äußerst attraktiven und trinkigen Rosé. Die knackigen Fruchtsäuren und die fein vibrierende Kohlensäure beleben den Abgang des Weines und machen Lust auf mehr... Ein frischer, knackiger Sommerwein, der eiskalt serviert auch „solo - ohne was dabei“ ein toller Genuss ist. Der perfekte Wein für Frühling und Sommer.



**CUVÉE
›DREI REBEN‹ ROSÉ**

No 67 750 ml alc 10,5% vol. 10,53 €/l **7,90**



TERMINE

22. UND 23. APRIL

Jahrgangspräsentation

Verkosten Sie unser aktuelles Sortiment. Nur nach Anmeldung unter www.schmitt-wein.de/aktuelles

1. MAI

Winzerpicknick in Bad Dürkheim

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

13. MAI

Online Jahrgangspräsentation

Weingut Egon Schmitt
Sie bestellen Ihr Paket, wir kommen Online zu Ihnen nach Hause. Vorbestellungen unter www.schmitt-wein.de/aktuelles

17. BIS 21. MAI

Stadtfest Bad Dürkheim

Feiern Sie mit uns auf dem Schlossplatz in Bad Dürkheim

18. BIS 22. AUGUST

Weinfest in unserem Gutshof

Unser jährliches Hoffest im Weingut, der Höhepunkt unseres Weinjahres

8. BIS 18. SEPTEMBER

Dürkheimer Wurstmärkte

DAS Weinfest: Sie finden unser gemütliches Zelt im weitläufigen Weindorf

18. UND 19. NOVEMBER

Winterweine Präsentation Vinothek

Verkosten Sie „Winterweine“ in unserer Vinothek. Nur nach Anmeldung unter www.schmitt-wein.de/aktuelles

„Die Zeit ist reif für den Wandel“

WEINGUT EGON SCHMITT IN BAD DÜRKHEIM ZÄHLT ZU DEN PIWI-PIONIEREN

Schön, dass unser oben gefasster Gedanke in den letzten Monaten so viel Zuspruch erfahren hat. An aller erster Stelle merken wir es am Erfolg unserer »GREEN VIBES« Linie, von denen „Muscaris“ und „Laurot Rosé“ im letzten Jahr doch recht zügig ausverkauft waren. Einzig der „Sauvignac“ hielt dank der freundschaftlichen Kooperation mit dem Züchter Volker Freytag etwas länger an, konnten wir doch einige Trauben von ihm bekommen um der steigenden Nachfrage auch aus Norwegen, Tschechien und Dänemark nachkommen zu können.

Einen weiteren kleinen Nachfrageschub erhielt die Weine aufgrund einer Reportage des Südwestrundfunks Rheinland-Pfalz am 24.11.2023, bei dem unser Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit-



tels des Anbaus neuerer, robusterer Rebsorten dargestellt wurde. Der Beitrag ist nach wie vor in der ARD Mediathek zu sehen, sie finden ihn am besten mittels nebenstehendem QR Code.

Ein am 6. Februar in der pfalzzeit aufgelegten Tageszeitung „Die Rheinpfalz“ erschienener Artikel bescherte uns viele Anfragen und Besuche neugieriger Weinliebhaber aus nah und fern. Uns hat der Artikel so gut gefallen, dass wir ihn Ihnen keineswegs vorenthalten möchten: Als Pivi-Pioniere dürfen sich die Schmitts in Bad Dürkheim fühlen. Sein Vater habe 1990 schon mit dem Regent experimentiert, erzählt Jochen Schmitt vom Weingut Egon Schmitt aus Bad Dürkheim.

Angetrieben von Neugierde hatte Egon Schmitt gleich bei der ersten Generation der neuen Sorten, die pilzwiderstandsfähiger sind, reingeschnuppert. Und Sohn Jochen hat während des Studiums in Geisenheim Mitte der 1990er-Jahre das Gefühl mitgenommen, dass „der Öko-Weinbau in die Puschen kam“.

Je länger man sich mit der Frage, was naturnah ist, beschäftigt, desto weniger komme man um die Pivis herum, findet Jochen Schmitt. Es gehe darum, alle Register zu ziehen, wenn man nachhaltig wirtschaften wolle, erklärt der Winzer, der heute einen Betrieb verantwortet, der seit 2015 als klimaneutral firmiert und seit 2014 dem

Label „Fair and Green“ angehört. Von den 20 Hektar, die die Familie bewirtschaftet, sind fast 15 Prozent der Fläche schon mit Pivis bestückt. Aktuell sind es sechs der neuen Sorten, und zwar: Cabernet Blanc, Sauvignac, Calardis Blanc, Muscaris, Laurot, Satin Noir und in den nächsten beiden Jahren werden noch Sauvignier Gris und aus Italien Merlot Khorus hinzukommen. Um die Weine mit den unbekannteren Namen besser vermarkten zu können, gibt es dafür eine eigene Linie namens „Green Vibes“.

Die Frage, wieviel Mut es braucht, stellt sich für Jochen Schmitt längst nicht mehr. „Natürlich ist ein unternehmerisches Risiko dabei“, bekennt der Familienvater. Aber sein grünes Gewissen lässt ihm keine Wahl: „Es gibt keine Alternative, wenn man seinen Beitrag leisten will. Das Klima macht sehr deutlich, dass es so nicht weiter geht.“ Den letzten Portugieser-Stock habe er vor sechs Jahren entfernt, im vergangenen Jahr den letzten Stock Dornfelder. Schmitt sieht die Zeit für einen Wandel gekommen. „Rieslinge sind nicht mehr alles. Die Leute sind neugierig.“ Und deshalb sieht er den Moment gekommen, „die Jungs am Markt zu etablieren“. Er selbst erfährt beispielsweise Zuspruch für seinen Sauvignac, den er in die Niederlande, nach Tschechien, in die Schweiz und nach Norwegen verkauft und der sich auch einer steigenden Nachfrage erfreut. Aus der Rebschule Freytag in Lachen-Speyerdorf bekommt er auch mal die Trauben von neueren, noch unbekannteren Pivis. Die gehen dann in eine Experimentlinie.

Artikel in der „Rheinpfalz“ vom 6. Februar 2023



WEINGUT MIT ALLEN SINNEN



In Zusammenarbeit mit Kerstin Pontasch, ausgebildete Kultur- und Weinbotschafterin der Pfalz und als Quereinsteigerin mit einem erfrischend unbelasteten Blick auf die (pfälzer) Weinszene – haben wir eine Weingutsbesichtigung der besonderen Art und Weise entwickelt. Erleben Sie den Weg der Trauben und des späteren Weins durch unser Weingut: vom Weinberg, über das Kelterhaus, durch den Keller bis in unsere Vinothek. Und erfahren Sie diese Reise mit allen Sinnen: es wird gehört, gefühlt, gerochen, geschaut – und natürlich auch geschmeckt.

Wir möchten Ihnen, unseren Kunden, diese Reise zum Sonderpreis anbieten. Frau Pontasch wird Sie am 19. Mai und am 9. Juni mit auf die Sinnesreise nehmen und Ihnen viel Neues und Interessantes aus unserem Weingut berichten. Die Probe „Weingut – mit allen Sinnen“ beinhaltet 6 verschiedene Weine, eine kurze Besichtigung eines Weinberges und die Tour durch unser Weingut ... und ein paar kleine Überraschungen. Dauer ca. 2 Stunden.

NORMALPREIS: 35,- €

SONDERPREIS FÜR UNSERE KUNDEN: 30,00€

Max. Teilnehmeranzahl: 20

Anmeldung auf unserer Website www.schmitt-wein.de/termine

Natürlich ist die Weinprobe „Im Weingut mit allen Sinnen“ auch zu anderen Terminen separat für Sie und Ihre Freunde und Bekannte buchbar. Bitte nehmen Sie hierzu doch einfach direkten Kontakt zu Kerstin Pontasch auf: Kerstin.Pontasch@kwb-pfalz.de