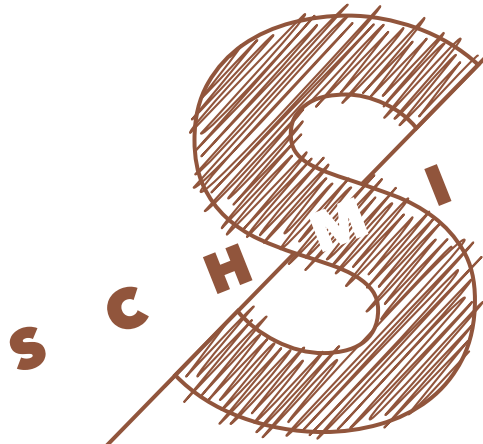




FAMILIENANGELEGENHEIT.
SEIT 1978



WEINGUT SCHMITT - BAD DÜRKHEIM

NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT OKTOBER 2023

LIEBE WEINFREUNDE,

die arbeitsreichen und langen Tage der Weinlese sind vorüber und somit neigt sich das Weinjahr 2023 dem Ende zu. Noch im August ließen nur die weißen Rebsorten Gutes verhoffen und die Hoffnung auf kraftvolle und tiefdunkle Rotweine war fast verschwunden. Doch dann folgte eine Erntesaison, die sich nahtlos in die Reihe der turbulenten und heißen Herbsttage der letzten Jahre einfügt: Die sehr warmen Tage im September haben die Trauben in atemberaubender Geschwindigkeit reifen lassen. Und unser wirklich fantastisches Leseteam mit vielen fleißigen Helfern um unsere Mitarbeiter Andreas Weißler und Martin Aupperle musste richtig Gas geben, um die Trauben in der gewünschten besten (und nicht Über-) Reife und im tadellosen Gesundheitszustand heimzubringen. Denn die Kirschessigfliege lauerte in allen Ecken und Winkeln der Weinberge und forderte allen viel Disziplin und Hingabe bei der Selektion der Trauben. Aber auch unser Kellermeister Martin Hoor und unsere Auszubildende Helen mussten viele Stunden leisten und unsere Wochenenden opfern, um den 2023ern die nötige Aufmerksamkeit bei Kelterung und Vergärung zuteil kommen zu lassen.

Wie oft in der Weinlese: Lange Tage - kurze Nächte! Nicht gerade einfacher wird die Dürkheimer Wurstmarkt (für Nicht-Kenner: das größte Weinfest der Welt mit mehr als 600.000 Besuchern!) mitten in die Zeit der Hauptlese gefallen ist. In den 9 Festtagen rund um das zweite und dritte Septemberwochenende bewirbt unser junges und hochmotiviertes Wurstmarktteam zusammen mit unserer Familie um Corina jeden Tag viele hundert Besucher in unserem kleinen Festzelt. In diesem Jahr haben wir so viele nette Rückmeldungen zu unseren Weinen, zu unserem liebevoll dekorierten Zelt und vor allem zu unserem engagierten Gutsausschank-Team erhalten, dass wir an dieser Stelle allen Besuchern ein von Herzen kommendes „Danke“ sagen möchten. Wir freuen uns jetzt schon, viele von Ihnen/Euch bei unserer Vorstellung der „Winterweine“ am 18. und 19. November 2023 zu begrüßen. Dieses Jahr wollen wir es wieder mit „einfach mal so vorbeikommen“ probieren, also ganz ohne Zeitfenster und ohne Voranmeldung.

Soweit für den Moment,
viel Spaß nun beim Lesen
unserer „neuesten Neuigkeiten“
aus dem Weingut

CORINA UND JOCHEN SCHMITT





SAMSTAG, 18. NOVEMBER 2023
13:00 - 18:00 UHR

SONNTAG, 19. NOVEMBER 2023
13:00 - 18:00 UHR

WINTERWEINE

Draußen wird es kalt und regnerisch, drinnen wird es dafür umso gemütlicher und heimeliger. Bei Kerzenschein und prasselndem Kaminfeuer, einem herbstlich gefärbten Menü oder bei den ersten Vorbereitungen für die kommende Weihnachtszeit kommt auch die Zeit der „Winterweine“. Kräftige, samtige Rotweine - gerne auch im Holzfass gereift. Aber auch packende und kraftvolle Weissweine, die „keine Angst“ vor den oft deftigen Speisen des Herbstes und Winters haben. Ebenso dürfen unsere nach traditioneller Champagnermethode sorgfältig zubereiteten Sekte an den kommenden Festtagen nicht fehlen.

Am 18. und 19. November öffnen wir die Türen von Vinothek und Kelterhaus zu unserer jährlichen Präsentation der „Winterweine“ im Spätherbst: Nutzen Sie das dritte November-Wochenende und verkosten Sie die aktuelle Wein- und Sektkollektion für Ihren Weineinkauf zur kommenden Adventszeit.

Genießen Sie die ungezwungene Verkostungsmöglichkeit in unserer Vinothek und im Kelterhaus. Wir freuen uns, Sie in diesem Jahr ohne Anmeldung und ohne gebuchtes Zeitfenster „Willkommen“ zu heißen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familienangelegenheit seit 1978

...ist unser Leitsatz seit Jahren, der die enge Verbundenheit unserer Familie mit unserem Weingut ausdrückt - Weingut ist Familie und Familie ist auch Weingut.

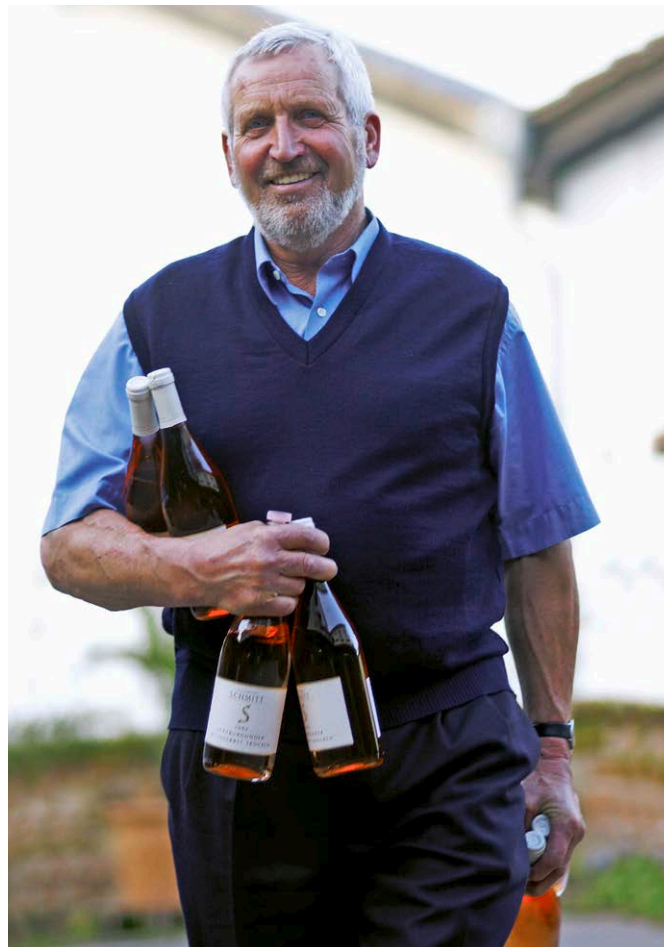
Was in der Familie passiert, passiert in Folge daher immer auch im Weingut.

Wir sind sehr traurig, dass unser lieber Mann, fürsorglicher Vater, herzlicher Schwiegervater und stolzer Opa am 2. Oktober 2023 im Alter von 82 Jahren friedlich eingeschlafen ist. Er war zusammen mit seiner Frau Inge derjenige, der den Grundstein für das gelegt hat, was wir heute sind. Mit viel Schaffenskraft und dem unbedingten Willen mehr als nur Durchschnittsweine zu erzeugen, hat er über 30 Jahre lang die Geschicke des Weingutes gelenkt und bis zuletzt im Familienrat sein umfangreiches Wissen über die Natur und unsere Weinberge mit uns geteilt. Seine Offenheit für Neues und sein Credo „die Jungen auch mal machen lassen“ ist uns bis heute Vorbild in unserer täglichen Arbeit. Auch im Kreise unserer Berufskollegen ist er für das, was er in wenigen Jahren mit seiner Frau aufgebaut hat hoch angesehen und war ein allseits geschätzter Partner zum fachlichen Austausch.

Sein Charisma und stete Freude im Umgang mit Menschen haben in Laufe der Jahre viele anfängliche bloße Geschäftsbeziehungen in tiefe Freundschaften verwandelt, die auch über die aktive Zeit im Betrieb bestand hatten.

Daher helfen uns die vielen lieben Nachrichten und Anrufe sehr über diese schwierige Zeit hinweg.

Leider hat er die auch für ihn immer so emotional aufreibende Weinlese nicht mehr bis zum Ende erleben können. Danke an unser Team und die Lesemannschaft, die uns in diesem letzten Lesetagen geholfen haben, die Ernte 2023 - auch in seinem Sinne - trotz aller Betroffenheit sicher nach Hause zu bringen. Er wird der Familie und unserem Weingut sehr fehlen, aber uns und Ihnen allen nicht zuletzt als Namensgeber unseres Weingutes für immer in lieber Erinnerung bleiben.

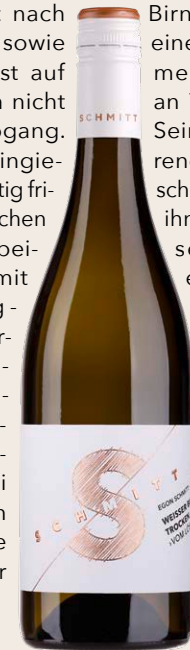


Universal-Talent

PASST IMMER UND ÜBERALL

Der Weiße Burgunder fordert im Weinberg ein gutes „Laub-Management“: Eine Entblätterung der Weinstöcke in der sogenannten Traubenzone ist wichtig, um die dicht gedrunghenen Traubenbeeren bis zur vollständigen Traubenreife gesund zu erhalten. Ein wichtiges Kriterium, um die Weine zu voller Ausdruckskraft zu leiten. Denn insbesondere die Burgunder - ob Spät, Grau oder Weiß - zeigen deutlich im Wein, wenn die Arbeit im Weinberg nicht richtig gemacht wurde bzw. der Jahrgang eher unreif war. Sie „genießen“ es, in der prallen Sonne heranzureifen (ganz im Gegensatz zum Riesling oder Sauvignon Blanc) und so bringt der Weiße Burgunder meist eine ausgeprägte Reife der Schalen mit sich; wunderbare Voraussetzung, um dem Wein eine füllige Struktur zu verleihen, ohne ihn schwerfällig und alkoholreich werden lassen zu müssen.

Feiner Duft nach Birnen und Ananas, Quitte sowie machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. leicht adstringierend bei gleichzeitig frischer Säure machen einen nahezu unerschütterlichen Wein mit unschlagbarer Leistungsstärke. Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten oder gebraucht zu Meeressalaten ein Wein für laue abende oder tisch.



Birnen und Ananas, Quitte sowie machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. leicht adstringierend bei gleichzeitig frischer Säure machen einen nahezu unerschütterlichen Wein mit unschlagbarer Leistungsstärke. Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten oder gebraucht zu Meeressalaten ein Wein für laue abende oder tisch.

WEISSER BURGUNDER
› VOM LÖSS < TROCKEN <

No 62 750 ml alc 12,5% vol. 10,53 €/l **7,90**

Der Wandelbare

2020 „GREEN VIBES“ LAUROT ROTWEIN TROCKEN

Viele kennen ihn ja bereits als den neuen Rosé mit einer spektakulären Farbe. Was viele nicht wissen: der Rosé (erstmalig als 2021er erschienen) war nicht die erste Kelterung dieser Rebsorte in unserem Weingut: Bereits 2020 haben wir einen Rotwein in unserem Keller eingelagert, der nun im Mai diesen Jahres nach über 24 monatiger Reife endlich in die Flaschen gefüllt wurde.

Als Teil unserer GREEN VIBES Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten wird er künftig einen festen Platz in unserem Sortiment einnehmen und den zurzeit ausverkauften St. Laurent „vertreten“, bis dieser im Frühjahr 2024 wieder

erscheinen wird. Als eine Kreuzung aus widerstandsfähigen historischen Sorten mit Merlot, Blaufränkisch und Sankt Laurent zeigt er im Wein bereits deutlich die Verwandtschaft mit den beiden letztgenannten Sorten an.

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. Das kennen Sie von den Tomaten: die kleinen sind immer die leckersten. Und so eignet er sich hervorragend für kraftvolle Rotweine sowie intensiv fruchtige und faszinierend ausgefärbte Rosés - eine wirklich vielseitige Rebsorte.

Nach einer knapp 2-wöchigen Gärung auf den Schalen (wir sprechen von „Maischegärung“) wird der Wein abgepresst und im weiteren Reifeverlauf im Eichenholzfass ausgebaut. Dabei achten wir insbesondere auf den Erhalt der ausgeprägten Fruchtaromen und lagern diesen Wein daher meist „nur“ in bereits mehrjährig verwendeten großen und kleinen Eichenholzfässern. Frische Kirschen und feiner Veilchenduft prägen den Duft, im Geschmack sind Johannisbeeren, Pfeffer und Schokolade präsent. Eine lebendige Säure und reife Tannine verleihen dem Wein Frische und Saftigkeit. Wir empfehlen unseren Rotwein vom Laurot zu Nudelgerichten und Antipasti, zu Grillabenden oder auch mal „einfach so“ (im Sommer auch gerne leicht gekühlt)!

Übrigens: Der Laurot ist bereits mit unserem neuen kunststofffreien Papier ausgestattet und wir verzichten hier ganz im Sinne der nachhaltigeren Green Vibes Linie auf eine aluminiumbasierte Flaschenkapsel. Auch für uns neu und ungewohnt, wir sind gespannt, was Sie dazu sagen...

Der Vielschichtige

2020 CABERNET FRANC TROCKEN

Unser Allererster! Als Rebsorte steht er meist im Schatten seiner häufigen Cuvée Partner Merlot und vor allem seines nahen Verwandten Cabernet Sauvignon. Weil Cabernet Franc allerdings deutlich früher ausreift als Cabernet Sauvignon, gelangt er in der Pfalz auch in den seltenen nicht ganz so sonnreichen Jahren zur Vollreife. Daher sind seine Weine meist aromatischer, weicher und auch komplexer in ihrer Tanninstruktur als die des Sauvignons. Zugleich sind sie deutlich rarer im sortenreinen Ausbau. Übrigens ist er angeblich sogar älter als der Cabernet Sauvignon, den man ampelographisch (Ampelographie = Rebsortenkunde) als natürliche Kreuzung zwischen Sauvignon Blanc und eben Cabernet Franc ansieht.

Unser Cabernet Franc reift in einem sehr windgeschützten Areal des Dürkheimer Nonnengartens, im Nord-Osten ganz nahe den wärmen den Häusern unserer Kurstadt. Wegen der sehr sandigen und schnell aufwärmenden Böden zugleich daher einer der hitzigsten Standorte Bad Dürkheims.

Die Trauben wurden nach einer sorgfältigen Handlese in traditioneller, offener Maischegärung vergoren. Nach langer Reife über 30 Monate hinweg in neuen Barriques aus französischem Eichenholz erfolgte die Abfüllung mit anschließender Flaschenreife in unserem Keller im Juni dieses Jahres. Es empfiehlt sich den Cabernet Franc noch ein wenig länger auf der Flasche reifen zu lassen, damit sich der Einfluss des Barriques in feinsten Weise in den Wein integrieren kann. Die Weine des Cabernet Franc sind generell gut lagerfähig, wir rechnen auch bei unserem „Auftakt“ - Exemplar mit einer tollen Trinkreife bis in die 2030er Jahre hinein.

Im Aroma erinnert dieser eher mollige Wein an Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren und Veilchen, gepaart mit Noten von

Zirbenholz und grünem Pfeffer. Auf der Zunge nimmt man seine feinwürzige, dezente erdig-würzigen Noten wahr, dennoch überwiegt klar die rote Frucht. Die satten Tannine verleihen Druck und Tiefe.

Ein trefflicher Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, kräftigen Hartkäse, Pilzragout - nach entsprechender Flaschenreife reicht auch ein gutes Buch an einem fröstelnden Herbst- oder Winterabend! Wie gesagt, unser Allererster - aber bestimmt nicht der letzte...



**2020 „GREEN VIBES“
LAUROT TROCKEN**

No 85 750 ml alc 13,0% vol. 13,06 €/l **9,80**



**2020 CABERNET FRANC
TROCKEN**

No 03 750 ml alc 13,0% vol. 23,33 €/l **17,50**



2023/2024

TERMINE

› 23. DEZEMBER BIS 14. JANUAR 2024 Win(t/z)er-Pause

Unser Weinverkauf ist geschlossen und auch wir genießen die ruhigen Tage. Vom 2.-14. Januar erreichen Sie uns in dringenden „Der Keller ist leer-Fällen“ gerne per Mail.

› 1. UND 2. MÄRZ 2024 Weinbergnacht in Bad Dürkheim

Wir begrüßen Sie in den illuminierten Weinbergen Bad Dürkheims.

› APRIL/MAI Jahrgangspräsentation

Verkosten Sie unser aktuelles Sortiment in unserer Vinothek & Kelterhaus (Termin richtet sich nach den Abfüllungen des neuen Jahrgangs)

› 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 auf dem Schlossplatz in Bad Dürkheim

› 16. BIS 20. AUGUST 2024 Weinfest in unserem Gutshof

Unser jährliches Hoffest im Weingut, der Höhepunkt unseres Weinjahres

› 6. BIS 16. SEPTEMBER 2024 Dürkheimer Wurstmarkt

DAS Weinfest: Sie finden unser gemütliches Zelt im weitläufigen Weindorf

› NOVEMBER 2024

Winterweine Präsentation Vinothek
Verkosten Sie „Winterweine“ in unserer Vinothek. Termin steht noch nicht fest

Draußen wird es kalt und nass...

... DRINNEN WIRD ES WARM UND GEMÜTLICH.

Die langen Abende der kalten Jahreszeit laden ein zum gemütlichen Zusammensitzen und Genuss dessen, was der Sommer hat heranreifen lassen. Und dies am Besten in Begleitung von einem guten Glas Wein.

Wir haben für Sie ein spannendes Probierpaket zusammengestellt. Wir nennen es „Neue (Winter-) Weine 2023“, eben weil viel Neues dabei ist, aber auch einige lang Vermisste sind endlich wieder verfügbar.

Drei der Weine stellen wir ja bereits oben bzw. nebenstehend ausführlich vor: 2020 Cabernet Franc Rotwein trocken, 2020 Laurot Rotwein trocken sowie 2022 Sherlock Schmitt „Im Namen des Rosé“. Für die meisten unserer Kunden neu und von den wenigen, die ihn schon kennen sehnsüchtig erwartet: 2020 Satin Noir Rotwein trocken. Ein Wein aus unserer „Green Vibes“ Linie, den wir in kleiner Auflage bereits einmal aus dem Jahrgang 2018 bei unserer Winterwein-Veranstaltung im Jahre 2021 vorstellen konnten. Und der damals so gut bei den Besuchern angekommen ist, dass dieser sofort nach diesem einen Wochenende vollständig vergriffen war! Nun also der 2020er Jahrgang: Nach der behutsamen Handlese der vollreifen und dunklen Trauben, dem schonenden Entfernen der Stiele (um nur die feinen und weichen Tannine aus den Traubenschalen im späteren Wein zu haben) und der zehntägigen klassischen Maischegärung auf den Schalen reifte der Wein über knapp zwei Jahre in Barriques mehrjähriger Vorbelegung. Jetzt zeichnet der Wein sich durch eine tiefrote, dichte Farbe aus. Im Geruch und Geschmack finden sich reife schwarze Brombeeren und Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade mit Anklängen von Zigarre, Leder und Zedernholz.

Endlich wieder verfügbar ist der 2021 Cuvée „Thor“ Rotwein trocken, auf dessen Erscheinen viele seit ganzen 17 (!) Monaten warteten. Lange „wehrte“ sich diese Cuvée gegen eine Abfüllung, zeigte sich vor jedem möglichen Fülltermin unreif und unruhig, einfach noch nicht bereit. Und auch das gehört zum Job des Winzers: dem Wein seine benötigte Zeit im Fass zu geben, einfach mal noch auf ihn zu warten... Umso mehr freuen wir uns jetzt einen ausgereiften und wunderbar trinkigen Thor präsentieren zu dürfen: Kirsch-

konfitüre, schwarze und rote Johannisbeeren, ein Hauch Erdbeere, gepaart mit Veilchen- und Kokosnoten, sowie einem feinen Zedernholzduft. In der Farbe tiefdunkel, im Geschmack voluminös und warmherzig, dennoch saftig – elegant. Und mit „göttlich“ kraftvollem Körper.

Außerdem im Paket enthalten ist der ebenfalls lang herbeigesehnte 2020 Merlot Rotwein trocken. Auch hier mussten wir uns alle gedulden, dem Wein seine Zeit im Keller geben. Dafür werden wir nun aber belohnt: Im Duft vollmundige Waldbeerenfrucht, am Gaumen würzige Lebkuchen- und Pfeffernoten. Ein Hauch Brombeermarmelade und Bitterschokolade. Eine satte und füllig-weiche Tanninstruktur vollenden diesen warmherzigen Rotwein. Ein herrlich vollmundiger Roter aus dem klasse Jahrgang 2020.

Wie immer bieten wir Ihnen unser Probierpaket zum Vorteilspreis an!

BESTELL-NR. „NWW“

PAKET „NEUE (WINTER-) WEINE 2023“

6 verschiedene Weine im 6er oder 12er Paket

› 2020 Cabernet Franc Rotwein trocken

› 2021 Cuvée ›THOR‹ Rotwein trocken

› 2020 Satin Noir Rotwein trocken

› 2020 Laurot Rotwein trocken

› 2020 Merlot Rotwein trocken

› 2022 „Im Namen des Rosé“ Sherlock #5 Rosé trocken

6er Paket (je 1 Fl. 0,75l): **FÜR 79,00 €** statt 84,00 €

12er Paket (je 2 Fl. 0,75l): **FÜR 145,00 €** statt 168,00 €

Bestellnummer NWW6 (6er) oder NWW12 (12er)

ggf. zzgl. Versandkosten, nur 2 Pakete je Bestelladresse,

Angebot gültig bis 1.12.2023 nur solange Vorrat reicht.

Nicht mit Abholrabatten kombinierbar.



Sherlock Schmitt

SEIN SPANNENDER 5. FALL

Im aktuellen Fall „Im Namen des Rosé“ bricht Sherlock eine Lanze für diese Weinart: Vom Weinexperten oft als belangloser und eindimensionaler Sommerwein belächelt, steckt viel mehr Potenzial im Rosé, als auf den ersten Blick vermutet. Auch Rosés können Tiefgang haben. Im traditionellen „Saignée“-Verfahren aus Merlot und Spätburgunder erzeugt, sind die Tannine ganz fein im Hintergrund, während ihm die natürliche Vergärung im Barrique eine ganz eigene, mineralisch-würzige, ja fast salzige Note verleiht. Unfiltriert, aber ausdrücklich KEIN Orange-Wein! Einfach ein herrlich tiefgängiger Rosé mit viel Grip und vielschichtiger Struktur.

Im Duft herbe und ätherische Noten, mit süßem Buchenholz-Rauch gespickt, Anklänge vom Matcha-Tee und Bergamotten. Auf der Zunge kraftvoll aber dennoch elegant, viel Druck am Gaumen, herrlich ambivalentes Spiel von Orangenzeste und Tabak, Pink Grapefruit und Espressoschaum im Abgang. So viel zu entdecken...

Ein Wein der nach verlangt – und das Winter! Denn die tur gibt diesem und kann durch-tigen Schmor-g-Schweinenbäck-Sauce, Süßkartof-siertem Rosen-Oder halten Sie französische dort genießt Jahresende menüs als gerne die ders aromati-Austern der – mit einem nen Rosé. also nicht S c h m i t t

Grill und Feuer durchaus auch im kräftige Tanninstru- Wein viel Power mit aus zu einem def-richt (geschmorte chen mit dunkler felpüree und gla-kohl) bestehen. es wie unsere Nachbarn: man zum zu den Festersten Gang jetzt beson-schen frischen B r e t a g n e Glas trocken-Salut! Warum zum Sherlock greifen?



„IM NAMEN DES ROSÉ“
2022 ROSÉ TROCKEN

No 93 750 ml alc 12,5% vol. 16,66€/l 12,50