



SCHMITT

WEINGUT SCHMITT - BAD DÜRKHEIM

NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT MÄRZ 2022

LIEBE WEINFREUNDE,

während die ersten Mandelblüten schon langsam den nahenden Frühling ankündigen, widmen wir uns in den letzten Weinbergen dem wichtigen und gewissenhaft auszuführenden Rebschnitt. Parallel bereiten wir in unseren Weinkellern weitere Abfüllungen der frischen Weiß- und Roséweine des frischen und aktuellen Jahrgangs 2021 vor. Auch mit diesem Jahrgang haben wir wieder einige Neuigkeiten für Sie auf die Flasche gebracht:

So sind wir schon sehr gespannt auf die ersten Beurteilungen unseres dritten Weines aus unserer „Green Vibes“-Linie, der in den nächsten Tagen erscheinen wird. Lesen dazu ein Stück weiter unten mehr ...

Ebenso freuen wir uns über die vierte Ausgabe unserer experimentell angehauchten Weinlinie „Sherlock Schmitt“, in der Sherlock mit dem „Duett der Düfte“ wieder einen besonders spannenden Fall bearbeitet hat. Wie immer in limitierter Ausgabe.

Voller Vorfreude können wir Ihnen auch den Termin unserer ersten Jahrgangspräsentation seit 2019 ankündigen - wir freuen uns „wie Bolle“ auf einen unbeschwertem Plausch mit Ihnen bei einem Probierschluck unserer neuesten Kreationen und unserer bestens herangereiften Gewächsen aus den Vorjahren.

Wie immer haben wir in dieser kleinen Broschüre neben Neuigkeiten über unsere Weine auch einiges niedergeschrieben, was uns als Winzerfamilie im Weingutsalltag sonst noch so beschäftigt. Viele liebe Rückmeldungen unserer Kunden ermutigen uns, diese gute Tradition beizubehalten.

Wir hoffen Ihnen auch mit dieser Ausgabe viel Freude zu bereiten.

Viel Spaß beim Lesen

CORINA & JOCHEN SCHMITT



BESTELL-NR. „PGV 2021“

PROBIERPAKET GREEN VIBES

›Green Vibes‹ – die Zeit war reif für eine Erweiterung unserer Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Sie zeigen sich im Weinberg deutlich robuster gegenüber Krankheiten und veränderten klimatischen Bedingungen. Der Anbau dieser Sorten ist für uns daher Herzenssache und logische Konsequenz in unserem Streben nach einem maximal nachhaltigen Weinbau. Damit auch Sie die „grünen Schwingungen“ fühlen können, haben wir ein Probierpaket aus eben diesen Weinen zusammengestellt. Schnell sein lohnt sich – in den vergangenen Jahren waren unsere neuesten Weine der ›Green Vibes‹ Linie oftmals sehr schnell vergriffen.

›2021 Sauvignac trocken (aus Versuchsanbau)



›2021 Laurot Rosé (aus Versuchsanbau)



›2021 Muscaris (aus Versuchsanbau)



6er: je 2 Flasche 0,75l **FÜR 49,50 €** statt 52,80 €
12er: je 4 Flasche 0,75l **FÜR 95,00 €** statt 105,60 €

Bestellnummer PGV 2021/6 oder PGV 2021/12
Angebot gültig bis 24.4.2022, max. ein Paket/
Rechnungsanschrift, ggf. zzgl. Versandkosten

Grüne Schwingungen in unserem Weingut

... machen sich seit einigen Jahren in Form unserer Weinlinie ›GREEN VIBES‹ breit. Angelehnt an das englische Idiom „Good Vibes“ für eine Wohlfühlstimmung haben wir diesen Namen gewählt, weil wir uns beim Anbau dieser neuen grünen Rebsorten pudelwohl fühlen. Denn: Der Anbau unserer klassischen Sorten ist in erheblichem Maße auf Pflanzenschutz- und Pflanzenpflegemitteln angewiesen. Ohne deren regelmäßigen Einsatz wäre eine hochwertige Weinproduktion nicht möglich. Denn ist der Befall von Mehltau einmal im Bestand, ist mit qualitativen Beeinträchtigungen zu rechnen – im schlimmsten Fall droht der Totalausfall. Dies trifft sowohl für den konventionellen Anbau als auch auf den BIO-Weinbau zu; bei beiden gilt es einen möglichen Pilzbefall im Voraus zu unterbinden. Da die natürlichen Pflanzenschutzmittel des BIO-Anbaus die Pflanze nur oberflächlich schützen, ist die Ausbringung hier sogar häufiger als im konventionellen Anbau nötig. Die PiWi (Pilz-Widerstandsfähigen) Rebsorten – oder Pioniering Wines – weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf. Sie sind damit wahre Öko-Helden unter den Rebsorten: nachhaltig und umweltfreundlich, da sie nur sehr wenige ökologische Pflanzenpflegeprodukte benötigen, um hervorragende Weine mit einer spannenden Aromenvielfalt zu erzeugen. Dadurch wird die gesamte Ökologie im Weinberg direkt geschont, weil deutlich weniger Pflanzenschutzmittel ausgebracht wird. In diesen PiWi-Weinbergen können wir bis zu 75% unserer ausschließlich biologischen Pflanzenschutzmaßnahmen einsparen, bei einer nahezu 100%igen Ertragsicherheit. Die indirekten Beiträge zum Umweltschutz von PiWi Rebsorten sind ebenfalls beachtlich: Zum einen werden Ressourcen gespart, die für die Herstellung der Fungizide verwendet werden müssten. Darüber hinaus werden Energie und direkte CO₂-Emissionen eingespart, die bei der Ausbringung dieser Mittel im Weinberg verbraucht würden. Im Ergebnis

bedeutet dies einen verringerten Maschinen- und Treibstoffaufwand in den Weinbergen, wovon sowohl Winzer als auch umweltbewusste Konsumenten profitieren. Auch die Bodenverdichtung wird durch weniger Fahrten mit den doch großen und schweren Geräten im Weinberg minimiert. Die pilzwiderstandsfähigen Reben sind aus klassischen Kreuzungen zwischen *Vitis vinifera* (zu der alle unsere „heimischen“ Rebsorten mit hoher Weinqualität wie Riesling, Spätburgunder & Co. gehören) und anderen Arten der Gattung *Vitis* wie z.B. *amurensis* oder *riparia* selektioniert worden. Die wohlschmeckende Weinqualität der *Vinifera* werden mit der tollen Pilzwiderstandsfähigkeit der amerikanischen und asiatischen Wildreben kombiniert – deren Beeren wiederum eben nur schwer genießbar wären. Durch gezielte Züchtung und Selektion im Weinberg, entstehen so neue innovative Rebsorten, die es ermöglichen den Weinbau nachhaltiger zu gestalten und die zukünftigen Herausforderungen im Weinberg zu bewältigen. Ein Generationenprojekt!



Bislang ein Geheimtipp in der Weinwelt – doch immer mehr Weinenthusiasten entdecken und begeistern sich für die „Neuen Weine“. Wir setzen seit einigen Jahren verstärkt auf diese Rebsorten. Und wir haben noch einige fast unbekannte „Green Vibes“ im Blick: Freuen Sie sich auf weitere, spannende neue Rebsorten in den nächsten Jahren... 😊

Der Neue ist da!

2021 LAUROT ROSÉ

Nach einigen Jahren Suche, 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**. Als weitere, grüne Rebsorte mit hervorragender Robustheit im Weinberg freut uns die besonders ressourcenschonende Kulturführung. Aber natürlich freuen wir uns noch mehr auf eine Rebsorte mit tollen Weineigenschaften: Die enge Verwandtschaft des LAUROT mit Merlot, Blaufränkisch und St. Laurent lässt bereits „auf dem Papier“ äußerst fruchtige Roséweine und kraftvolle und athletische Rotweine erwarten, was wir nach den beiden ersten Ernten 2020 und 2021 freudig bestätigen können. Während der 2020er dieser im tschechischen Weinbaugebiet „Mähren“ gezüchteten Rebsorte noch als Rot-schlummert, haben wir den 2021 als Rosé nun auf die Flasche gebracht: Mit seiner kraftfeinen Heideleumatik bereits beim Glas ein einnehmender feiner Restdiger Säure und „Tannin-Kick“ toller saftiger Charaktervoller die Rebsorte Wein gelten als absoluter Geheimtipp und wir rechnen damit, dass die etwas Flaschen bald werden.



2021 LAUROT ROSÉ

No 69 750 ml alc 10,5% vol. 11,73 €/l 8,80

Aus schwarz macht weiß

2021 BLANC DE NOIRS ›CAMOUFLAGE‹ TROCKEN

Die im Titel genannte wörtliche Übersetzung des Begriffs „Blanc de Noirs“ erklärt schon das Besondere an diesem Wein: Er ist ein als Weißwein „getarnter“ Rotwein (im Französischen werden die roten Trauben als schwarz („noir“) bezeichnet. Die Idee, diesen Wein mit der Marke ›CAMOUFLAGE‹ (franz. „Tarnung“) zu versehen, stammt noch aus der Zeit, als der Begriff „Blanc de Noirs“ noch nicht weinrechtlich für deutsche Weine zugelassen war. Heute ist „Blanc de Noirs“ ein beliebter und weithin bekannter Weintyp! Die Trauben unseres ›CAMOUFLAGE‹ stammen zu knapp 60% aus älteren Spätburgunderre-

ben und zu etwa 40% aus Cabernet Sauvignon Anlagen. Beide wurden im frühen Sommer im Ertrag leicht dezimiert, um den verbleibenden Trauben mehr Kraft und Struktur zukommen zu lassen. Im Gegensatz zu den Weinbergen für unsere Premium Rotweine, lassen wir die Trauben hier nicht bis zur absoluten Vollreife am Rebstock, um bewusst die herrlichen pikanten, leicht grünlichen Aromen des Weines zu fördern. Die behutsame Handlese bildet die notwendige Voraussetzung, um durch schonende Verarbeitung möglichst wenig Farbstoffe und Tannine (Bitterstoffe) aus der Beerenhaut und den Stielen zu lösen. Besticht gerade Cabernet Sauvignon als Rotwein mit kräftigem Rot und markantem langlebigem Tanningerüst, überrascht er hier mit einer minimalen Roséfarbe und einer schlanken, aber kraftvollen Art. Der Spätburgunder spendet die nötige Anmut und Eleganz. Ein Wein, der in seiner Aromatik sehr vielschichtig und fein auftritt – so wie es sich für einen „Blanc de Noirs“ gehört. Die Trauben wurden separat zum jeweiligen optimalen Erntezeitpunkt geerntet und die Weine rebsortenrein ausgebaut und erst kurz vor der Abfüllung zusammengebracht. Die Vergärung beider Partien erfolgte bei ca. 18° Celsius im Edelstahl. Eine frühe Abfüllung mit dem hermetischen Drehverschluss garantiert eine Fülle an Frucht und Frische – bis ins Glas. Die spritzig-präsente Säure unterstreicht den Charakter eines ausgesprochenen Frühlings- und Sommerweines. Im Abgang kommt die cremige Art eines elegant vinifizierten Rosés zum Vorschein, ohne aufdringlich oder gar sättigend zu wirken. Ein lebhafter und frischer Wein mit einer außergewöhnlichen Stilistik für Pfälzer „weiße“ Roséweine...

Als herrlich kraftvolle Erfrischung an warmen Abenden, animierendes Getränk für einen geselligen Abend oder zu asiatischen Gerichten, wie z.B. frischem Sushi oder einem leckeren Wok-Gericht.

Puristisch und Mineralisch

2021 ›KALKSTEIN‹ RIESLING TROCKEN

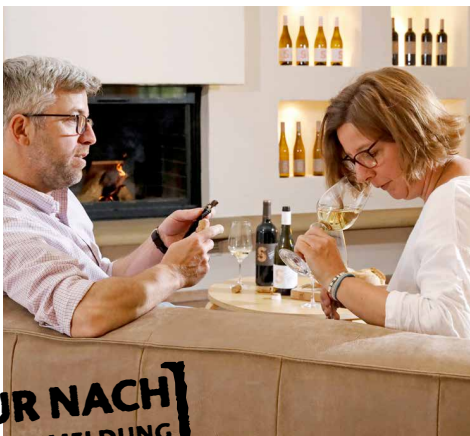
Ganz im Norden von Bad Dürkheim gelegen befindet sich das Dörfchen Leistadt mit seinen herrlich gelegenen Kalksteinplateaus und einer durchaus eher kargen Bodenstruktur, die den Reben nicht immer einen leichten Zugang zum tiefergelegenen Erdreich bietet. Faszinierend an diesem – für Bad Dürkheimer Verhältnisse mit seinen 250 m Höhenlage hochliegenden Areal – ist dessen uralte Riffstruktur, die nur an wenigen Stellen zu Tage tritt. Dann aber als wirklich imposantes Zeugnis einer anderen Zeit: Denn der Wein reift hier auf Böden, die vor gut 20 Millionen Jahren noch in der Uferzone eines prähistorischen Meeres gelegen waren – das ehemals gar von der Nordsee bis zum Mittelmeer reichte. Dort wurden über Jahrtausende hinweg in einer artenreichen und seicht abfallenden Uferzone die Reste abgestorbener Meereslebewesen angereichert, die heute in Form dieser massiven Kalksteinplateaus und Riffstrukturen zu Tage treten.

Aus eben diesen kargen Böden und den dadurch nicht besonders ertragreichen Riesling-Weinbergen, ernten wir die Trauben für unseren ›KALKSTEIN‹ Riesling meist von Hand. Dabei werden beschädigte und unreifere Trauben penibel einzeln aussortiert. Eine kurze Standzeit der Trauben führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine Spontanvergärung (also mit den traubeneigenen Hefen) vollenden die immense Fruchtintensität dieses Weines. Den Kalkstein-Partien gönnen wir gerne ein ausgiebiges Lager auf der Vollhefe, um die seidige Mineralität und den puristischen aber durchaus noblen Stil des Weines zu fördern. Unser frisch abgefüllter 2021er ›KALKSTEIN‹ ist ein äußerst mineralischer Riesling. Ein durchaus schlanker aber ausdrucksstarker

Wein, der trotz seines vergleichsweise niedrigen Fruchtsüße-Gehaltes und einer kräftigen Säure ausgeglichen und keineswegs sauer wirkt. Diese Eleganz im Geschmack und der herrliche Duft nach reifen Zitronen, weißem Krokant und frisch aufgeschnittenem Apfel sind eindrucksvolle Markenzeichen seiner Herkunft.

Ein herrlich ehrlicher Riesling zu Tisch. Aber auch auf einen guten, kräftigen Schluck nach vollbrachtem Tagwerk oder nach einer ausgiebigen Wanderung im Pfälzer Wald ...





**[NUR NACH
VORANMELDUNG]**

SAMSTAG, 23. APRIL 2022

10:00 - 12:00 UHR

13:00 - 15:00 UHR

16:00 - 18:00 UHR

SONNTAG, 24. APRIL 2022

10:00 - 12:00 UHR

13:00 - 15:00 UHR

16:00 - 18:00 UHR

JAHRGANGS- PRÄSENTATION 2022

Wie in jedem Frühjahr steigt mit den Temperaturen auch die Spannung auf die neuen Weine des vergangenen Jahres. Daher öffnen wir Vinothek und Kelterhaus zu unserer Jahrgangspräsentation. Probieren Sie die aktuellen Weine und nutzen Sie dieses Wochenende zum Weineinkauf für die kommende Sommerzeit. **Bitte beachten Sie unser neues Konzept mit buchbaren Zeitfenstern**, das wir im vergangenen November erstmals mit viel positiver Resonanz praktiziert haben. Gerne können Sie Ihr Zeitfenster direkt in www.schmitt-wein.de/termine unter „Jahrgangspräsentation 2022“ buchen.

Kurzfristige Änderungen bleiben vorbehalten, entsprechend der zu jenem Zeitpunkt geltenden Corona Regeln des Landes Rheinland-Pfalz.

Ein Einkauf ohne Verkostung ist an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr auch ohne Voranmeldung möglich. Natürlich sind wie bisher auch außerhalb dieser beiden Präsentations-Tage zu unseren normalen Öffnungszeiten jederzeit Verkostungen unseres Sortiments möglich.

Welcher Verschluss für welchen Wein?

Seit der Einführung des Korkverschlusses für Champagner und Wein durch Dom Pierre Pérignon im 17. Jahrhundert schälen Bauern am Mittelmeer die Rinde von *Quercus suber*, der Korkeiche. Zwanzig bis dreißig Jahre müssen die Eichen mindestens wachsen, in 1,50 Meter Höhe einen Umfang von mindestens 70 cm erreicht haben, bevor sie erstmals geschält werden können. Alle neun Jahre ist Erntezeit, echte Handarbeit. Sie ist der einzige Baum der Erde, dessen Rinde man schälen kann, ohne dass der Baum davon Schaden nimmt. Korkeichenwälder weisen unter den Wald-Lebensräumen eines der weltweit höchsten Niveaus an Artenvielfalt auf. Mit einer Fläche von rund 2,3 Millionen Hektar in Portugal, Spanien, Algerien, Marokko, Tunesien und Frankreich binden die mediterranen Korkeichenwälder im Jahr rund vierzehn Millionen Tonnen CO₂. Eine Korkeiche, deren Rinde regelmäßig geerntet wird, bindet sogar mehr als dreimal so viel CO₂ wie eine ungenutzte Korkeiche. Allein die Korkeichen Portugals binden fast fünf Prozent der CO₂-Emissionen des Landes. (<https://natuerlichkork.de/nachhaltigkeit/korkherstellung/>)
Trotz all dieser erfreulichen Eigenschaften des Naturkorks wird bis heute viel experimentiert, probiert, verkostet und verworfen. Es gibt eine Reihe an alternativen Verschlüssen: Kunststoffkorken, Agglomeratkorken (Korken aus zusammengepresstem Korkgranulat), Glasverschlüsse, Kronkorken und natürlich auch der heute weit verbreitete Drehverschluss. Und (fast) jeder Verschluss hat seine Berechtigung. Auch wir haben um die Jahrtausendwende Versuche durchgeführt: Den gleichen Wein unterschiedlich verschlossen und diesen direkt nach der Abfüllung, einigen Monaten und noch nach Jahren verkostet. Und haben daraus für unsere Weine die jeweiligen Konsequenzen gezogen! Daher füllen wir unsere Liter-, Gutsweine und auch einige Lagenweine mit Schraubverschluss. Allesamt Weine, die in ihrer Charakteristik frisch und fruchtig sein sollen, die zum vergleichsweise zeitnahen Trinkgenuss (Flaschenreife nicht länger als 2 Jahre) von uns vorgesehen sind (aber durchaus länger halten können 😊). Diese Weine behalten unter dem Dreh-

verschluss ihre Lebendigkeit und Finesse am besten. Auch die Kostenseite muss hier beachtet werden: Ein Naturkorken fällt heute mit 0,35-0,45 Euro ins Gewicht – pro Stück! Ein Schraubverschluss liegt hingegen „nur“ bei 0,10 Euro/Stück.



Weine mit Lagerpotential, Weine, von denen wir sicher sind, dass eine jahrelange Lagerung und Reifung die Typizität des Weines erst voll zur Geltung kommen lässt, verschließen wir mit Naturkorken. Denn hier fördert der langsame Austausch zwischen Wein und Umgebungsluft die Reifung des Weines. Auch „arbeitet“ der Wein mit dem Korken selbst; denn am Ende ist der Korken ja auch eine Form von Eichenholz. Rotweine verschließen wir zurzeit (noch?) alle mit Naturkorken. Aber auch hier fahren wir seit einigen Jahren interne Versuche mit Drehverschlüssen und auch modernen und besonders nachhaltigen Formen von Agglomerat - Korken. Aus Aspekten der Nachhaltigkeit eine sehr interessante Entwicklung, werden diese doch aus kleinsten Micro-Rest-Korkstücken hergestellt. Die Vorteile liegen auf der Hand: Der aus Microkorkstücken zusammengepresste Korken kann technisch optimal behandelt werden (z.B. thermisch) um den unschönen Korkgeschmack praktisch auszuschließen; gleiches gilt für Undichtigkeiten und durchnässte Korken, die meist durch Risse und Beschädigungen der Zellstrukturen auftreten können. Und Korkreste, die bei der Produktion der „echten“ Korken anfallen werden genutzt.

Wir verkosten und probieren weiter. Schließlich wollen wir, dass der Wein in der jeweils optimalen Verpackung und in einer perfekten Verfassung bei Ihnen auf dem Tisch steht.

Duett der Düfte

SHERLOCK SCHMITT - SEIN 4. FALL

Oft werden wir gefragt, wer er denn ist, dieser Sherlock Schmitt? Nun, aus seiner Pfalz, seit jeher ein „Schmelztiegel der Rebsorten“, blickt er gerne über den „Kellerrand“ hinaus und probiert sich munter durch die unendliche Welt des Weines. Als rastloser Weinfanatiker findet er dabei immer wieder spannende Fälle, die ihn nicht ruhen lassen, bis er sie gänzlich selbst im eigenen Keller erforscht hat. Und so haben wir die Weinreihe -Sherlock Schmitt- aufgelegt, jedes Jahr ein neuer Wein. Jeden Wein nur einmal und jedes Mal ein neues Abenteuer und damit ein neuer „Fall“ für Sherlock Schmitt! Und nur solange Vorrat reicht.

Im vierten Jahr präsentieren wir Ihnen in unserer Reihe „Sherlock Schmitt“ abermals einen außergewöhnlichen Wein, den man so nicht an jeder (Weinguts-) Ecke findet: Unser Sherlock hat sich im Jahrgang 2021 nochmals ganz genau in der Pfalz selbst umgeschaut und den Trend zu leicht aromatischeren Weinen aufgenommen. In seinem vierten Fall: „Duett der Düfte“ wagt er sich an die selten gewordene von Riesling und zwei so gegensätzliche Weine nebeneinander in könnte der Gegensatz sein: Auf der einen heimischer Frucht Säure ausgeauf der anderüberbordend Aprikosen und tendende, weiche ner. Zusammen die beiden fein-florales dass an eine merwiese oder sches Gewürz- Dabei so herrerfrischend

nicht neue, aber feine Komposition Gewürztraminer – licher Weintypen! dieser Rebsorten zwei Gläser gießt, satz größer nicht Seite der mit viel und vibrierender stattete Riesling, ren Seite der nach Rosen, Muskat duftende, weiche Gewürztraminer ergeben jedoch ein Duft-Duett, blühende Sommer ein orientalisch leicht und trocken.



**„DUETT DER DÜFTE“
2021 SHERLOCK SCHMITT**

No 95 750 ml alc 11,5% vol. 13,07 €/l 9,80