



SCHMITT

WEINGUT SCHMITT - BAD DÜRKHEIM

NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT OKTOBER 2021

LIEBE WEINFREUNDE,

erst die drei sonnigen Wochen im September haben uns im wahrsten Wortsinn die (Beeren-) Haut gerettet: Die Trauben konnten abtrocknen und die in den Startlöchern steckende Botrytis wurde durch die trockene Witterung zurückgedrängt. Die Weinberge bekamen noch gute Gelegenheit zum Reifen, so dass die kurz vor der Lese noch erschreckend niedrigen Mostgewichte nun in erfreuliche Bereiche gewandert sind.

Geprägt wurde dieser Wein-Sommer 2021 aber auch durch die Bilder von unvorstellbaren Fluten bei den lieben Kollegen im Ahrtal, die uns wirklich zutiefst schockiert haben. Aber auch die Bilder aus dem Süden Europas von den verheerenden Waldbränden in Griechenland, der Türkei, Spanien und Portugal zeigen uns auf, wie zwingend wir uns alle um ein nachhaltigeres Leben und Arbeiten bemühen sollten.

Daher werden wir nicht müde unser eigenes Tun immer wieder zu überdenken oder in Frage zu stellen. Nach unseren Öko-Projekten der letzten Jahre mit „Klimaneutralität“ und „Weinguts-

Energiecheck“ galt unsere diesjährige Frage: „Welche Maßnahmen im Weinberg können wir ergreifen, um uns eine vielfältigere Flora und Fauna zu schaffen?“ Lesen Sie hierzu doch unseren Artikel über das „ambitionierte“ AmBito-Projekt.

Wir haben auch noch weitere spannende Themen in dieser kleinen Weingutszeitung für Sie aufgegriffen, wie zum Beispiel warum das Holzfass auch im Weißwein bei uns mehr und mehr (Fass-)Raum einnimmt oder wie sich unser endlich wieder im Verkauf befindlicher „Merlot 2018“ präsentiert.

Am meisten freuen wir uns aber, dass wir Sie nach anderthalb Jahren Zwangspause endlich wieder zu einer unserer beliebten Präsentationen einladen dürfen: Die Vorstellung unserer „Winterweine“ ist für den 20. und 21. November 2021 geplant. Um uns alle wieder an Veranstaltungen dieser Art zu gewöhnen, wollen wir diese Weinpräsentation mit buchbaren Zeitfenstern und „mehr Raum“ neu aufstellen. Weitere Informationen hierzu finden Sie auch in dieser Broschüre.

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

CORINA & JOCHEN SCHMITT



BESTELL-NR. „FRR-6/12“

RIESLING IN ALL SEINEN FACETTEN

Wer hat ihn nicht schon mal gehört, den beliebten Spruch: „Riesling ist Riesling ist Unsinn“. Wir treten den Beweis an! Nur wenige Rebsorten werden durch das Terrior so ausschlaggebend geprägt wie der Riesling. Aber auch das Handwerk des Winzers prägt diese Weine, unter anderem die Wahl eines Ausbaus im Edeltank oder aber im großen Holzfass. Um Ihnen alle Stilrichtungen des Rieslings vorstellen zu können haben wir für Sie ein Paket „Facettenreicher Riesling“ geschnürt. Alle unsere trockenen Rieslinge den Kategorien Guts-, Lagen- und Spitzenlagenweine in einem 6er Paket. Und nicht vergessen: Bald ist Weihnachten, wir verpacken auch in Geschenkkartons oder versenden an Ihre Familie, Freunde und Kunden. Sprechen Sie uns an.

›2020 ›Kalkstein‹ Riesling

›2020 Dürkheimer Hochbenn Riesling



›2020 Kallstadter Kreidkeller Riesling

›2020 Dürkheimer Spielberg Riesling



›2020 Ungsteiner Herrenberg Riesling

›2020 ›Suiseki‹ Riesling



je 1 Flasche 0,75l **FÜR 75,- € STATT 79,- €**

je 2 Flasche 0,75l **FÜR 145,- € STATT 158,- €**

Großes Holzfass, oder: Zurück in die Zukunft

Alle kennen diesen faszinierenden Kultfilm der späten 80er über eine Zeitreise zurück in die Jahrzehnte, als die eigenen Vorfahren noch jung waren. Durchaus einen Vergleich wert mit dem, was in den letzten Jahren in vielen Kellern der Pfalz passiert: War in den Anfangsjahren unseres Familienweingutes noch der Ausbau im blitzblanken und exakt temperatursteuerbaren Edeltank der absolute „State-of-the-art“ im Weißweinausbau, hat sich das Bild in den letzten zehn Jahren bedeutend gewandelt. Man könnte es auch einfach als eine Entwicklung „back to the roots“ bezeichnen: Das gute alte Holzfass erfährt in den letzten Jahren auch für den Ausbau der Weißweine wieder eine echte Renaissance, nachdem die Rotweine schon immer und ganz traditionell auch in der Pfalz im Holzfass reifen. Wenngleich hier natürlich das Barrique einen riesigen Stellenwert hat - aber dazu ein anderes Mal mehr. Zurück zum Wandel: Im Grunde spricht vieles für den Ausbau im Edeltank, ermöglicht er uns heute extrem präzise, fruchtintensive und herrlich spritzige Weißweine auszubauen - eine Erfolgsstory wie die unserer ›Drei Reben‹ Sommerweine (›Blanc‹ und ›Rosé‹) wäre ohne diesen modernen Gär- und Lagerbehälter undenkbar: Der luftundurchlässige Werkstoff Edeltank erhält die Frische und Lebendigkeit des Weines und bewahrt die frischen Gäraromen vor einer Oxidation, die einen deutlichen Intensitätsverlust bewirken würde. Dies ist einer der Gründe für die unglaublich eindrucksvolle Aromatik unserer Pfälzer Weißweine im internationalen Vergleich. Jeder, der schon einmal vom Urlaub in Frankreich zurückgekehrt ist und einen Schluck Riesling mit diesem „Aroma-Wow“ Effekt genossen hat, weiß wovon wir reden.

Dennoch gibt es auch gute Gründe, die für einen Ausbau im (großen) Holzfass sprechen: Gerade wenn es um den Ausbau von lagerfähigen Weißweinen geht, ist dies ein Fall für

eine Reifung im Holzfass. Weine, die insbesondere zu Speisen vornehme (gereifte) Begleiter sein sollen. Dabei ist es (ganz im Gegensatz zum Rotwein) von eminenter Wichtigkeit, dass der Weißwein bereits zur Gärung in das Gebinde eingelagert wird. Denn in dieser Phase des Ausbaus ist der dezidiert durch das Eichenholz zutretende Sauerstoff dem Wein ein wichtiger Partner, um die traubeneigenen Aromen zu vertiefen. Zitrus, grüner Apfel und Limettennoten werden hierbei verbaut zu Duftnoten, die eher an Mirabellen, Bratpfel und



Krokant erinnern - der Wein wirkt in Folge im Aroma nobler und ruhiger. Aber auch bei der Ausprägung des sogenannten „Mundgefühls“ wirkt das Holzfass ein; auch leichtere Weine werden verwobener, dichter und nachhaltiger im Geschmackseindruck. Und zudem haben im Holzfass gereifte Weine meist ein größeres Reifepotenzial, da ein Teil der Alterung bereits im Fass stattgefunden hat und sie somit bereits „ausgereifter“ in die Flasche gelangen.

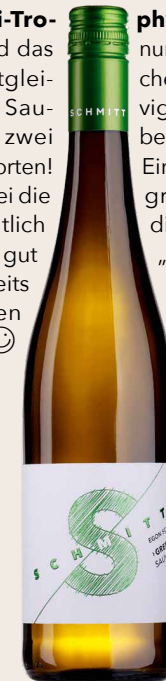
Aktuell vergären und reifen wir unseren ›KREIDKELLER‹, den ›SPIELBERG‹ sowie Teile des ›HERRENBERG‹ Riesling im Holzfass, die wir Ihnen als exzellente Vertreter mit nebenstehendem Paket „Facettenreicher Riesling“ ans Herz legen möchten.

Internationale Weinwettbewerbe

ERFOLG FÜR SAUVIGNAC

Nahezu unüberschaubar ist die Vielzahl von Wettbewerben. Mehrmals wöchentlich erreichen uns Einladungen mit mehr oder weniger spannenden Themen. Als die Einladung von „Falstaff“ - einer der renommiertesten deutschsprachigen Weinzeitschriften - zum Thema „Neue Rebsorten“ eintraf, mussten wir nicht lange überlegen. Schließlich ist uns das Thema dieser neuen robusten Rebsorten (PiWis) mit unserer **GREEN VIBES Linie** sehr ans Herz gewachsen...

Umso schöner für uns, dass unser **2020 Sauvignac trocken** als drittbesten Weißwein der „PiWi-Trophy“ ausgezeichnet wurde - und das nur hauchdünn hinter dem punktgleichen Zweitplatzierten (auch ein Sauvignac). Er ist somit einer der besten Vertreter dieser neuen Sorten! Eine tolle Auszeichnung - wobei die eigentliche Auszeichnung eigentlich Ihnen als so gut „bewertet“ wurde, dass er bereits ausverkauft ist. Wir arbeiten daher intensiv am 2021er ... 😊



2020 SAUVIGNAC TROCKEN

No 91 750 ml alc 11,5% vol. 11,33€/l **8,50**

Das lange Warten hat ein Ende

2018 MERLOT ROTWEIN TROCKEN

Merlot, eine endlich auch in der Pfalz heimisch gewordenen Rebsorte, die weltweit die Grundlage für herausragende Weine darstellt. Eine lockere Traubenstruktur erlaubt dem Merlot in den meisten Jahren eine lange Reifephase und bringt somit Weine hervor, die sich – ganz im Gegensatz zu seinem oft kongenialen Partner Cabernet Sauvignon – durch eine ausgeprägte und dennoch überaus weiche Tanninstruktur und einen hochreifen Duft nach dunklen Beeren auszeichnen. Intensive Farbe und ein samtiger, fülliger Körper sind Attribute, die einen Merlot durchweg prägen.

Ein kraftvoller und vollmundig-molliger Rotwein auf den viele unserer Kunden seit dem letzten Jahrgang 2015 warten. Unter anderem durch den grandiosen Erfolg unseres ›DREI REBEN ROT‹ (Merlot ist hier eine der Cuvée Komponenten!) hatten wir in den letzten 5 Jahren eine viel zu geringe Erntemenge, um auch einen reinsortigen Merlot aufzulegen. Aus diesem Grund haben wir vor einigen Jahren unseren Bestand an Merlot-Weinbergen erweitert. Die neu gepflanzten und noch jungen Rebstöcke brauchten jedoch Zeit, um heranzuwachsen. Mit dem Jahrgang 2018 war es endlich so weit – wir konnten hochreife und tiefdunkle Trauben von internationalem Top-Format nach Hause bringen.

Auf den nur wenige hundert Meter südwestlich unseres Gutes gelegenen Weinbergen des Dürkheimer Fronhofs, wo die Böden vom Schwemmkies zum kräftigen Lößboden übergehen, lassen sich bei entsprechend niedrigen Erträgen äußerst stämmige, vollmundige und saftige Rotweine mit kräftigem Körper gewinnen. Nach einer zweiwöchigen klassischen Maischegärung reifte dieser fast als mondän zu bezeichnende und hochkonzentrierte Wein über zwei Jahre in französischen Barriques von 225 l Größe zu voller Kraft heran. Abgefüllt im Mai 2021 verspricht er Trinkgenuss für Jahrzehnte. 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 absolutes Kraftpaket aus dem Super-Rotwein-Jahrgang 2018. Ein wunderbar weicher und vollmundiger Wein zur kross angebratener Rinderhüfte, oder zu leicht getrüffeltem Spaghetti. Auch zu reifem Käse oder einfach nur „so“ – stets ein herausragender Genuss mit „Wow-Effekt“.

Vom Holz ummantelt

2020 SPIELBERG CHARDONNAY TROCKEN

Chardonnay ist als Rebsorte in ihrem Anspruch an den Boden durchaus mit dem Riesling vergleichbar – sie zeigt im späteren Wein deutlich ihre Herkunft. So bringen sandige, warme Böden eher duftige Weine hervor, die im Aroma an Weißdornblüten und Aprikosen erinnern und von einer geschmeidigen und sanftmütigen Art geprägt sind. Die dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des „Dürkheimer Spielbergs“ bringen hingegen eher mineralische Chardonnay-Typen hervor: Feuerstein, fein gebackener Mürbeteig, dezente Vanille sowie Orangenzeste kommen zur Geltung. Durch die relative Höhenlage unseres Terrassen-Weinbergs ist das Mikroklima des Spielbergs im Vergleich zu tiefergelegenen Weinbergen eher kühl bei gleichzeitig langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse, aber stets „straffe“ und durchweg lebendige Chardonnays.

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von Hand gelesen – kerngesund, mit den so Chardonnay typischen Beeren-Aromen, die frisch geerntet an Maracuja und Ananas erinnern! Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden diese mit geringem Druck sehr schonend abgepresst. Die spontane Vergärung des Weines erfolgte im Barrique (225 l.) und im Tonneau (500 l.) um dem Wein – trotz aller bereits vorhandenen Konzentration – mehr Körper und Tiefgang zu verleihen. Unserer Ausbau-Philosophie entsprechend verwendeten wir Fässer, die lediglich fein und dezent getoastet wurden. Diese geben dem Wein Kraft, ohne ihn vom Holz zu stark zu prägen. Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöhte die Tiefe und die Komplexität des Weines. Diesen 2020er Jahrgang haben wir erst im Juli 2021 auf die Flasche gebracht. Der Wein präsentiert sich mit fein exotischer Aromatik, Duft von Buttergebäck und Hefezopf,

ebenso finden sich an Kokos und Walnuss erinnernde Noten. Im Geschmack kraftvoll und mineralisch – mit viel Struktur im Abgang. Die feinen Holznoten sind noch gut wahrnehmbar und verweben sich mit zunehmender Reife immer mehr mit dem Wein – und machen ihn damit zu einem spannenden und lagerfähigen Exemplar sowie zu einem exzellenten Speisenbegleiter. So haben wir kürzlich bei der Feier zum 80. Geburtstags unseres Senior Chefs Egon Schmitt einen 2006er Dürkheimer Spielberg Chardonnay geöffnet, der noch viel Frische und Präsenz zeigte – und die Platte mit Meeresfrüchten wunderbar begleiten konnte.



**2018 MERLOT
TROCKEN**

No 88 750 ml alc 14,5% vol. 21,33 €/l **16,00**



**2020 DÜRKHEIMER SPIELBERG
CHARDONNAY TROCKEN**

No 65 750 ml alc 13,0% vol. 19,33 €/l **14,50**



SAMSTAG, 20. NOVEMBER 2021
 10:00 - 12:00 UHR
 13:00 - 15:00 UHR
 16:00 - 18:00 UHR

SONNTAG, 21. NOVEMBER 2021
 10:00 - 12:00 UHR
 13:00 - 15:00 UHR
 16:00 - 18:00 UHR

PRÄSENTATION DER WINTERWEINE

Große Freude bei uns - und sicherlich auch bei Ihnen: Unsere beliebte Verkostung „Winterweine“ findet in diesem November wieder statt. Wir öffnen die Türen der Vinothek (und auch des Kelterhauses) zu unserer jährlichen Rotweinpräsentation im Spätherbst. Probieren Sie die aktuellen Weine und nutzen Sie dieses Wochenende zum Weineinkauf für die kommende Advents- und Weihnachtszeit. Bitte beachten Sie unser neues Konzept, das wir aufgrund der andauernden Pandemie geschnürt haben: Wir möchten uns behutsam an alten Zeiten herantasten und führen die Verkostung **nur nach Voranmeldung** unter info@schmitt-wein.de durch. Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung (inkl. Anzahl der Personen) eines der oben angegebenen Wunschzeitfenster an, da wir neben den „3G“ (bitte „offizielle Testungen“) nur eine begrenzte Personenzahl pro Zeitabschnitt einlassen können.

Biodiversität im Weinbau

NEUE MASSNAHMEN WERDEN ERFORSCHT UND UMGESETZT!

Seit Jahren versuchen wir durch gezielte Einsaaten und extensive Bewirtschaftung der an unsere Weinberge angrenzenden Grünstreifen die Artenvielfalt der Beikräuter in und um den Weinberg zu fördern. Mit dem Ziel Insekten und Kleinsäugern in unseren Lagen Refugien und Nischen zu bieten. Auch die Freihaltung und gegebenenfalls Instandsetzung alter Trockenmauern gehören zu unserem „Standardrepertoire“, um die Biodiversität und damit das ökologische Gleichgewicht zu stabilisieren. Doch leider stoßen wir hier oft an unsere Grenzen: Es fehlt uns des Öfteren schlicht an Wissen, welche Arten es wie an bestimmten Standorten zu fördern gilt und welche nur gut aussehen, aber vielleicht gar keinen Beitrag zur Balance des Ökosystems leisten. So kann eine bunte Blühmischung einen wunderschön aussehenden Blühstreifen erzeugen. Leider oftmals mit nicht-heimischen Blüten, die von den Insekten aus unseren Breitengraden gar nicht angefliegen werden können. Ebenso erzeugen die trockeneren Frühjahre und Sommer immer höhere Ansprüche an uns Winzer. Zum einen stellt eine Begrünung in den Reihen - gerade in Stresssituationen wie Trockenheit - immer eine unmittelbare Konkurrenz zu den Weinreben her, zum anderen haben auch die Grünpflanzen selbst es oft nicht leicht die Gluthitze im Rheintal schadlos zu überstehen.

Genau hier setzt das Bundesprogramm „Biologische Vielfalt“ an, ein deutschlandweites Projekt zur Stärkung der Biodiversität im Weinbau. Besetzt mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Weinbau, Nachhaltigkeitszertifizierung und Wissenschaft, werden regional und individuell angepasste Biodiversitäts-Maßnahmen gemeinsam mit Winzerinnen und Winzern aus allen deutschen Weinanbaugebieten entwickelt, getestet und umgesetzt. „AMBITO - Entwicklung und Anwendung eines modularen Biodiversitäts-Toolkits für den Weinbau in Deutschland“ nennt sich diese spannende Initiative abgekürzt.

Wir freuen uns sehr, zu den 30 ausgewählten Modellbetrieben zu gehören, die im Rahmen dieses Projektes zielgerichtet für ihre Weinberge beraten werden. So haben wir bereits letztes Jahr in einigen Weinbergen speziell zusammenge-

stellte Versuchs-Saaten zwischen den Rebzeilen ausgebracht, die auf die jeweiligen Standorte und Bodengegebenheiten optimiert sind. Von den Versuchsauswertungen durch Experten der Hochschule Geisenheim erwarten wir neue Strategien, um mit gezielter Ansiedelung heimischer Pflanzenarten die biologische Vielfalt in unseren Weinbergen weiter auszubauen.

Weitere Maßnahmen werden wir in unseren Toplagen „Dürkheimer Spielberg“ und „Ungsteiner Herrenberg“ umsetzen: Während eines Ortstermins im August mit den Experten von AMBITO und den eingebundenen örtlichen Naturschutzgruppen konnten wir lernen, dass manchmal die Dinge wesentlich komplexer sind als gedacht! Da kann es auch schon mal vorkommen, dass ein vom angrenzenden Gebüsch befreiter Grünstreifen durch eine stärkere Besonnung insbesondere im Frühling der frisch erwachenden Hummelkönigin lebensnotwendige Frühblüher und damit dringend benötigte Nahrung beschert. Und somit bedeutend mehr zur Biodiversität beiträgt als neu zu pflanzende heimische Gehölze, wie sie von uns angedacht waren. Oder auch die Tatsache, dass ein sinnvoll aus abgestorbenen Reben und alten Holzpfählen aufgeschütteter „Holzhaufen“ kein Unrat darstellt, sondern als wertvolles Refugium für Insekten und Kleintiere dienen kann.

Wir sind jedenfalls mit großer Neugier und nicht ohne Stolz, Teil dieses bundesweiten Forschungsprojektes.



Eine Hummel im Dürkheimer Steinberg

Schmitt's Wein-Aperitif

„Ein Aperitif ... ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann ...“ (Wikipedia)

Und auch wir genießen gerne einen Aperitif zum Auftakt zu einem genussvollen Essen mit Familie und Freunden. Kann man doch dabei so herrlich unkompliziert noch gemeinsam die letzten Handgriffe in der Küche erledigen, die Vorspeise anrichten oder den neuesten Klatsch austauschen. Was lag also näher, als einen eigenen Aperitif zu kreieren?

Der nun per Hand abgefüllte außergewöhnliche „Schmitt's Wein-Aperitif“ ist eine Assemblage aus unseren Kellern gereiften, zum Teil über 20 Jahre im Holzfass gelagerten, Trockenbeerenauslesen und Eisweinen. Nicht austauschbar, sondern eine dezente Süße und einer unglaublichen Fülle an Aromen. Dünne, an Rosinen- und Karamellnoten prägen dieses konzentrische, lebendige Elixier, das es gut und gerne mit einigen stolzen Portweinen aufnehmen könnte. Ein wahrhaft grobartiger Auftakt zu einem in der nun kommenden Jahreszeit gerade munden kühlenden oder den nahen-



SCHMITTS WEIN-APERITIF

No 40 375 ml alc 15,0% vol. 48,00 €/l **18,00**