



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

KUNDENINFORMATION

**Bad Dürkheim,
im April 2015**

Liebe Weinfreunde,

es ist jedes Jahr das Gleiche: Kaum sind die ersten warmen Tage ins Land gezogen, kann man sich nicht mehr vorstellen, dass es nochmals kälter werden könnte. Wir hatten bereits in den ersten beiden März-Wochen fast frühlingshafte Temperaturen mit annähernd 20°C, so dass die beliebten Frühlingboten, die Mandeln, fast schon wieder verblüht sind !

Nun hoffen wir, dass wir von den **gefürchteten Spätfrösten** verschont bleiben. Zum Glück sind die Knospen großteils bisher nur „angeschwollen“ und noch nicht „aufgebrochen“; wir Winzer nennen diesen Zustand „in die Wolle gehen“, weil die Vielzahl der feinen Blatthärchen beim beginnenden Austrieb der Knospen aussehen wie kleine Wollknäuel. In dieser Phase - solange kein Blattgrün sichtbar ist - besteht noch ein ausreichender Schutz vor geringen Minusgraden. Doch damit wird es bald vorbei sein und die Reben werden Fahrt aufnehmen auf ihrem Weg bis zum großen Finale im Herbst. Doch bis dahin ist es noch eine gute Zeit hin - nicht nur in den Weinbergen, denn: **Wir bauen um !**

Wir stecken mitten in der Planungsphase für einen **größeren An- und Umbau unseres Kelterhauses** und die Renovierung unseres Verkaufslagers. Neben einer energetischen Sanierung ist unser Ziel hierbei, alle unsere Trauben von der Ernte weg in qualitativ optimalster Weise verarbeiten zu können. Dies haben wir in den vergangenen Jahren, die teils von größtem Zeitdruck während der Ernte geprägt waren, nur unter massiven persönlichen Einsatz aller Familienmitglieder und Mitarbeiter bewerkstelligen können. Vor allem in solch arbeitsintensiven Jahren, aber auch in normalen Kampagnen können wir mit einer veränderten Verfahrenstechnik (die eigentlich ein „Weniger“ an Technik bedeutet) ein deutliches Plus an Qualität für unsere Trauben und Weine abrufen: Die Trauben werden in Zukunft deutlich geringer mechanisch beansprucht – was effektiv weniger Bitterstoffe ergibt. Ebenso können die Trauben aufgrund der dann erweiterten Kapazitäten nach der Ernte länger in ihrem eigenen Saft „ziehen“ bevor sie gekeltert werden. Dadurch erwarten wir ein Plus an Aroma- und Geschmacksintensität bei den späteren Weinen. Insofern freuen wir uns schon heute, Ihnen im nächsten Frühjahr unsere 2015er zu präsentieren...☺

... bitte wenden...

Doch nach all der Zukunftsmusik nun zu unserem anliegenden aktuellen Sortiment: Um es ein wenig zu straffen, haben wir in diesem Jahr zwei Weine aus dem Programm genommen: den Dürkheimer Steinberg Riesling (Art. Nr. 25) und den Dornfelder Réserve (Art. Nr. 06). Sicher nicht werden wir auf „**Drei Reben Blanc**“ und „**Drei Reben Rosé**“ verzichten, denn sie sind ja im gerade aufkommenden Frühling wunderbare Begleiter für die ersten Grillnachmittage oder zum frischen Spargel. Im **Premiumbereich des Rieslings** haben wir mit dem Jahrgang 2014 nun eine lange geplante Veränderung vollzogen: Unser „kleiner“ (junger) Spielberg Weinberg ist erwachsen geworden! Die mittlerweile knapp 12jährigen Rebstöcke haben nun die entsprechende Verwurzelung im Boden und die vegetative Reife um künftig **Weine in „Goldkapsel“ Qualität** zu erzeugen. Im Ergebnis haben wir mit dem Jahrgang 2014 die Produktion des „kleinen“ Spielbergs (Art. Nr. 16) eingestellt und beide Spielberg Weinberge für die Erzeugung unseres Spielberg „Goldkapsel“ (Art. Nr. 17) – ehemals auch „Z“ genannten – Rieslings herangezogen. Somit wird es **ab dem Jahrgang 2014 nur noch den „Spielberg“ Riesling Goldkapsel** geben. Als nicht minderes „Substitut“ haben wir ja schon in den letzten beiden Jahren unseren feinen **Kallstadter Kreidkeller Riesling** im Sortiment. Er ist in diesem Jahr mit nur 1,4 g/l Restsüße herrlich trocken und wie sein Vorgänger von prächtiger Mineralität und puristischer Art geprägt.

Im Rotwein Bereich freuten wir uns im vergangenen Dezember ganz besonders über den Erfolg unserer Spitzencuvée „**DUCA XI**“ **2011**, der sich zu den besten drei Weinen seiner Kategorie im anerkannten Wettbewerb um den Deutschen Rotweinpreis der Fachzeitschrift „Vinum“ zählen durfte. Quasi überrollt hat uns der Verkaufserfolg unseres **Regent**: Die Nachfrage nach über einem Jahr Abstinenz in unserem Sortiment war riesig, so dass wir hier bereits nach wenigen Wochen ausverkauft waren. Auch die **nachhaltig** gute Bewertung durch den Gault Millau für diesen Wein freut uns sehr - der neue Jahrgang (2013) erscheint im Sommer.

Stichwort **nachhaltig**: Wie bereits mehrfach angekündigt, haben wir im Jahre 2014 die Zertifizierung beim Verband „Fair & Green“ vollzogen. Somit tragen ab dem aktuellen Jahrgang alle Weine das „**Fair & Green**“ **Siegel auf dem Rückenetikett**. Für uns das deutliche Zeichen für einen verantwortungsvollen Umgang mit allen Ressourcen unseres Weingutes und ein nachhaltiges Wirtschaften. Mehr Informationen über die Initiative „Fair und Green“ finden Sie unter www.fairandgreen.de.

Also, Sie merken schon: Wie immer im Frühjahr bei uns viel Neues im Anschlag ! Vielleicht sehen wir uns ja auch zu unserer **Jahrgangspräsentation**, die in diesem Jahr am **25. und 26. April 2015** stattfinden wird. Nutzen Sie diese Tage zu einer ausführlichen Probe unseres bis dahin gesamten Sortimentes, wie immer bieten wir Ihnen auch einige gereifte Gewächse aus unserer Schatzkammer zur Verkostung und zum Verkauf in Kleinstmengen. Samstag von 11.00 bis 18.00 Uhr und Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr.

Soweit für heute die Neuigkeiten aus unserem Gut, wie immer stehen wir Ihnen für Fragen, Anregungen und natürlich auch Bestellungen zur Verfügung ! Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anregungen persönlich zu kontaktieren! In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und uns ein sonniges und fröhliches Frühjahr 2015.

Mit herzlichen Grüßen aus der aufblühenden Pfalz,

Jochen Schmitt
Weingut Egon Schmitt