

# WEINGUT SCHMITT

BAD DÜRKHEIM / PFALZ

## Kundeninformation zum Frühjahr 2014

Bad Dürkheim,  
im März 2014

Liebe Weinfreunde,

es ist einfach wunderbar an diesen ersten warmen Frühlingstagen durch die Weinberge zu streifen: Der modrig nasse Geruch zerfallenden Herbstlaubes, die träge, schier unendliche Winterstarre der Flora und Fauna in den Rebzeilen ist endlich vorüber. Stattdessen der **Duft von lebendiger Erde** und blütengeschwängelter Luft. Die Vögel picken im frisch bearbeiteten Boden und die ersten Schmetterlinge verirren sich ins helle Sonnenlicht.

Da macht das Biegen der nach dem Rebschnitt verbliebenen Fruchtruten gleich doppelt so viel Spaß! Und - nach der Arbeit im Weinkeller mit den jungen Weinen stimmt es glücklich, am frühen Abend noch ein wenig Tageslicht abzubekommen...

**Für uns Winzer ist dieser Anbruch des Frühlings auch immer ein Zeitenwechsel:** Die Weine des letzten Jahres, die wir nun seit einem knappen Jahr intensiv begleitet haben, kommen in diesen Tagen auf die Flasche. Sie sind nun im übertragenen Sinne „erwachsen“ und bereit auf die Welt und unsere Kunden losgelassen zu werden ☺. Ein paar rote Jungs bleiben noch hier in unserem Holzfasskeller, aber auch sie entschwinden (zunächst) unserem täglichen Gedankengut auf ihre teilweise mehrjährigen „Reife-Reise“ in den großen und kleinen Eichenholzfässern.

Und so nehmen wir gerne die **Energie des Frühlings** auf, um uns auf einen neuen Jahrgang einzustellen. Ihn mit wachen Sinnen aufzunehmen, um die Besonderheiten des Vegetationsverlaufes früh zu erkennen und die richtigen Weichen für ein optimales Ergebnis zu stellen. Und daran feilen wir jedes Jahr ein weiteres Stück – immer auf der Suche nach dem (leider unerreichbaren) perfekten Wein.

Dabei hilft uns, dass wir seit über 15 Jahren Winzerinnen und Winzer ausbilden. Denn neben der Tatsache, dass wir uns als mittelständischer Betrieb auch in einer gesellschaftlicher Verantwortung sehen, wollen wir ständig aufs Neue herausgefordert werden, unser Handeln durch die jungen Azubis hinterfragt sehen. Und in Folge lernen auch wir permanent hinzu. So haben wir im letzten Jahr im Rahmen eines Praxisprojektes unserer dualen Studiengängerin die Idee eines **veränderten Laubwandmanagements in heißen Jahrgängen** als Experiment umgesetzt. Die Fragestellung war, ob es durch eine extreme Einkürzung der grünen Triebe im frühen Sommer (Verringerung der assimilierenden Blattfläche) einer zu frühen Beerenreife und zu hohen Mostgewichten entgegengesteuert werden kann.

... bitte wenden...

Denn nicht immer ist eine schnelle und frühe Reife gut: Jahrgänge mit einer langen Zeitspanne zwischen Blüte und Erntereife bringen in unseren Breitengraden oft aromaintensivere und lebendigere Weine hervor.

Und es hat funktioniert, die gekürzten Reben waren später reif als die ungekürzten, wengleich statistisch noch nicht gesichert (wir konnten ja im Vorfeld noch nicht wissen, dass es kein besonders warmes Jahr werden wird ☺) **Und so haben wir nun - zusammen mit unseren Azubis - für unseren Betrieb den Ansatz für eine Weinbergspflege entwickelt**, die uns in sehr frühen Jahrgängen (wie z.B. 2003) frischere und aromaintensivere Weißweine erzielen lassen könnte. Wir haben noch eine Menge ähnlicher Ideen um unsere eigene Ausbildung zusammen mit denen der jungen Menschen up-to-date zu halten....

Doch nun zu den Weinen aus 2013: Im Nachhinein betrachtet, hatten wir am Ende jede Menge Glück im Unglück: Trotz eines späten Blütewetters konnten wir dank eines sommerlichen Zwischenspurts durchweg gut ausgereifte Trauben ernten, wengleich auch die Fruchtsäuren meist überhöht ausfielen. Diese haben wir inzwischen in nahezu allen Weinen auf ein verträgliches Maß reduziert, ohne den Weinen – und hier insbesondere den Rieslingen – ihr Profil und Rückgrat zu nehmen. Ein langwieriger und probierintensiver Prozess, aber unabdingbar für die spätere Bekömmlichkeit und Trinkbarkeit der Weine. **Die überwiegend kühle Witterung des Jahres bescherte uns äußerst fruchtbetonte Weine.**

Die **Rieslinge** sind druckvoll und balanciert. Insbesondere vom erstmals **gänzlich im Holzfass ausgebauten KREIDKELLER** sind wir schwer beeindruckt; soviel Eleganz und Mineralität haben wir trotz guter Hoffnung nicht von unserem ersten „puren Kalksteinwingert“ erwartet. Ein absolut klasse Teil! Von den „dicken Drei“ (**Spielberg, Spielberg „Z“** und **Herrenberg**) konnten wir die beiden **Spielberge** bereits abfüllen. Unserem **Herrenberg** wollen wir noch ein wenig Zeit zur Reife geben, zumal wir vom erfolgreichen 2012er (90 Punkte Gault Millau; Top 100 Platzierung bei „Best of Riesling“) glücklicherweise noch einige Flaschen auf Vorrat haben.

Einer der Weine, der alljährlich mit größter Spannung erwartet wird, ist schon auf Flaschen: **Sauvignon Blanc**. Hier freute uns das Lob des Gault Millau über den 2012er: „...einer der besten der Pfalz.“ Wir sind gespannt auf Ihr Urteil über den 2013er.

Auch unsere beiden „**Drei Reben**“ (**Rosé und Weiß**) sind bereits abgefüllt und sehen dem Frühling mit (Trink-)Freude entgegen. Ebenso wieder da: Cuvée **THOR (2011)**, dessen Vorjahrgang nun schon seit Wochen ausverkauft ist – er war der bestverkaufte **THOR** aller Zeiten. Die Neuausrichtung der Cuvée mit Blaufränkisch und Sankt Laurent hat sich gelohnt, die fruchtige, aber tiefgängige Art kommt super an!

Also, Sie merken schon: Wie immer im Frühjahr bei uns viel Neues! Vielleicht sehen wir uns ja zu unserer **Jahrgangspräsentation**, die in diesem Jahr am **3. und 4. Mai 2014** stattfinden wird. Nutzen Sie diese Tage zu einer ausführlichen Probe unseres bis dahin gesamten Sortimentes, wie immer bieten wir auch einige gereifte Schatzkammerweine an. **Samstag 11 - 18 Uhr und Sonntag 12 - 17 Uhr.**

Soweit für heute die Neuigkeiten aus unserem Gut, wie immer stehen wir Ihnen für Fragen, Anregungen und natürlich auch Bestellungen zur Verfügung! Nutzen Sie gerne anliegende **portofreie Bestellkarte** um uns Ihre Wünsche mitzuteilen. **Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anregungen persönlich zu kontaktieren!**

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und uns ein sonniges und genußreiches Frühjahr 2014,

mit herzlichen Grüßen aus dem Weinkeller,

Jochen Schmitt  
Weingut Egon Schmitt