

Kundeninformation März 2010



**Bad Dürkheim,
im März 2010**

Liebe Weinfreunde,

normalerweise beginne ich unsere Briefe in dieser Zeit meist mit dem Bericht über die ersten Vorboten des Frühlings in unseren Weinbergen – aber damit ist es im Moment nicht weit her. Einzig ein paar mutige Krokusse haben wie gewohnt ihre bunten Hälse zur spärlichen Sonne gereckt und sich dann wahrscheinlich angesichts des gerade erst zart entkräfteten Winters verwundert die Augen gerieben...

So hat der Rebschnitt in diesem Jahr doch viel Kraft gekostet. Die eisigen Winde und die dauerhaften Minusgrade der letzten Monate verlangten unseren eifrigen Mitarbeitern und uns alle Motivationskünste ab, der Kälte zu trotzen und den notwendigen Winterschnitt durchzuführen. Angesichts der hier zu leistenden **über eintausend Arbeitsstunden in unseren Rebbergen**, kann man sich nur bei Schneefall/Nässe oder nahezu zweistelligen Minusgraden einen Aufschub leisten und Tätigkeiten innerhalb des Gutsgebäudes vorziehen. So sehen wir nun wirklich sehnhchlichst – wie Sie wahrscheinlich auch – den ersten warmen Tagen des Jahres entgegen...

Auch im Weinkeller haben wir eine anstrengende Zeit hinter uns. Unzählige Verkostungen unserer Weine und viele Vorversuche waren mühevoll und zeitaufwendig. Angesichts einer – lassen Sie es mich so ausdrücken – beschränkten Aufnahmekapazität des menschlichen Körpers für Wein, ziehen sich diese Proben für *einen* unserer jährlich sieben Abfülltage meist über eine ganze Woche hin. Täglich etwa eine Stunde erarbeiten wir dann konzentriert die feinen Nuancen wie z.B. die optimalen Anteile des Holzfasses im Verhältnis zu den Edelstahlanteilen in unserem **Chardonnay** und **Grauburgunder**. Die Zusammenstellung der frischesten und aromatischsten Cuvée für unsere „**Drei Reben**“ **Blanc** und „**Drei Reben**“ **Rosé** oder auch die Auswahl der besten Partien aus mehreren Tanks unserer Rieslinge aus den Lagen „**HOCHBENN**“ und „**SPIELBERG**“ ist ebenfalls eine Herausforderung für uns. Manchmal wird unsere Liebe zum Wein angesichts des zu erledigenden Pensums schon auf eine harte Probe gestellt, meist überwiegt aber die Freude und der Stolz auf das Erreichte. Gerade bei *den* Weinen, die diesen Winter auf dem Tisch standen:

Sicherlich haben Sie vom Jahrgang 2009 schon einiges vernommen. Zwar zähle ich mich mit meinen erst 14 ausgebauten Weinjahrgängen noch zu den „jungen“ Winzern, ertappe mich in diesen Tagen aber oft bei dem Ausspruch „...an so einen Herbst kann ich mich nicht erinnern!“ Und das im ausschließlich positiven Sinne. **Noch nie konnten wir so zielgerichtet und fast minutiös während der Ernte vorgehen:** Mit warmen, aber nicht heißen und vergleichsweise trockenen Herbsttagen blieb uns viel Zeit. Vor allem die in den letzten Jahrgängen oft aufgetretene hohe Luftfeuchte blieb weitgehend aus – und damit auch die Traubenfäule. Für die Ernte ausgereifter Trauben waren dies beste Voraussetzungen.

... bitte wenden...

2009 war im Witterungsverlauf äußerst ruhig und konstant, und so **konnten wir im Weinberg wirklich alle Register ziehen, um die Grundlage für Top Gewächse zu schaffen.** Der zwar „gefühlte“ nur mäßige Sommer hatte es zusätzlich in sich - vor allem durch die im Juli-September vergleichsweise hohen Durchschnittstemperaturen. Im Ergebnis ernteten wir über alle Rebsorten hinweg Trauben von bester Güte. Die 2009er Weine präsentieren sich infolge dessen mit einer kaum dagewesenen Fülle und unglaublichen Intensität – einige Weine möchte man gar fast *mondän* in ihrem Auftreten bezeichnen. Mit ihrer mineralischen Art sind sie durchweg beeindruckend. Die stabilen, gut eingebundenen Fruchtsäuren bringen zusätzlich ein hervorragendes Lagerpotenzial für diesen Jahrgang mit sich.

Neu: Spielberg Riesling „Zeitlos“. Schon seit Jahren „fühlen“ und schmecken wir, dass im Spielberg noch mehr drin steckt, als nur ein Guter unter den Besten: Spielberg - Weine zeichnen immer ein kristallklares Rieslingbild, sind oft von unantastbarer Struktur und Stabilität – kaum ein Jahrgang wirft sie aus der Bahn. Auch Verkostungen älterer Jahrgänge aus unserer Schatzkammer zeigen das enorme Reifepotential dieser Weine auf. Und so schien uns endlich die Zeit *und* der Jahrgang gekommen, aus dem **Filetstück unserer Spielberg Weinberge einen absoluten Spitzenriesling** zu bereiten. Herausgekommen ist ein äußerst athletischer und kraftvoller Weintyp, fast schon übertrieben dicht im Aroma, gleichwohl auf der Zunge mit saftiger Eleganz und vornehmer Größe. Ein Wein, der in sich ruht. Bei dem man sich gar nicht vorstellen kann, dass er jemals seine Brillanz verlieren wird – **„Zeitlos“ gut eben.** ☺

Prächtig sind auch unsere im letzten Jahr sehr begehrten Übersee-Typen geraten: **„CAMOUFLAGE“ Cabernet Sauvignon** hatte gar eine so hohe Traubenreife, dass wir ihn aufgrund der hohen Farbstoffgehalte in diesem Jahr als Rosé anbieten. Der **Sauvignon Blanc** präsentiert sich ebenfalls als typischer, fordernder Vertreter seiner Art mit einem Füllhorn an grüner und exotischer Aromatik.

Beleg für unsere nachhaltige und jährlich wiederkehrende Investition in die Qualität unserer Weine war die **Verleihung des "Großen Staatsehrenpreis" des Landes Rheinland-Pfalz**, den wir im Dezember 2009 **als einziges Weingut der Pfalz** erhalten haben. Der "Große Staatsehrenpreis" wird nur an Weingüter verliehen, die über einen Zeitraum von zehn Jahren mindestens fünf Mal in die Riege der 25 besten Weingüter der Pfalz bei der Landesweinprämierung aufgenommen wurden und einen "Staatsehrenpreis" erhalten haben.

Gerne laden wir Sie zu einer persönlichen Verkostung in unser Weingut ein. Oder aber Sie nutzen an **unserer Jahrgangspräsentation** die Gelegenheit, sich einen Überblick über unser bis dahin komplettes Sortiment zu verschaffen. Aufgrund der großen Nachfrage im letzten Jahr, werden wir an beiden Tagen auch wieder einige jetzt **trinkreife Schatzkammerweine in den Verkauf** bringen. Also, jetzt schon **Samstag, den 29. Mai von 10-18 Uhr und Sonntag, den 30. Mai 2010 von 11-16 Uhr vormerken.** Wir freuen uns auf Ihren Besuch, gerne können Sie auch weininteressierte Freunde mitbringen.

Noch ein möglicher Termin, die ersten 2009er mit Genuß kennen zu lernen, ist der 7. Mai 2010. Zusammen mit dem Hotel und Restaurant „Fronmühle“ veranstalten wir unsere schon zur guten Tradition gewordene **„Kulinarische WeinNacht“**. Nachdem der Samstag, 8. Mai schon seit letztem Jahr ausgebucht ist, können wir noch für den **Freitag, den 7. Mai unser Fünf-Gang-Menü mit zehn korrespondierenden Weinen** anbieten. Gerne nehmen wir Reservierungen zu 72,-Euro pro Person entgegen.

Zu guter Letzt noch ein Hinweis auf unsere **Frühlingsaktion „12 für 10“**: Für die ersten unbeschwertten warmen Nachmittage und Abende bieten wir Ihnen 12 Flaschen **Secco „Rosé & Co“** zum Preis von 10 Flaschen d.h. für 55 Euro anstelle 66 Euro an. Frisch gefüllt und mit leichten 10,5%vol. ausgestattet, ein herrlich fruchtig-perliger Frühjahrsgruß. Diese Aktion ist gültig bis zum 31. Mai 2010.

Mit den besten Wünschen zum Frühlingsanfang,

Ihre Winzerfamilien Jochen und Egon Schmitt