

KUNDENINFORMATION
Oktober 2010

WEINGUT



SCHMITT
A M N E U B E R G 6
D-67098 BAD DÜRKHEIM
Tel. 0 6 3 2 2 - 5 8 3 0
Fax. 0 6 3 2 2 - 6 8 8 9 9
info@weingut-egon-schmitt.de

**Bad Dürkheim,
im Oktober 2010**

Lieber Weinfreund,

eine Disziplin, die unsere Auszubildenden zum Winzer zu bestreiten haben, ist die Ampelografie, die Lehre über die Rebsorten. Wichtig ist hier die Kenntnis über die Herkunft der Sorten; ob sie beispielsweise aus natürlichen Mutationen und zufälligen Kreuzungen entstanden sind oder aber das Ergebnis zielgerichteter klassischer Züchtungsversuche. Aber natürlich auch die Besonderheiten bei der Bezeichnung einer Rebe wird hier gelehrt, deren Entstehung oft eng mit den Eigenschaften der jeweiligen Sorte in Verbindung zu bringen ist.

So wird dem **Riesling** nachgesagt, er hätte seinen Namen daher, dass er während der Rebblüte unter ungünstigen Witterungsbedingungen leiden würde und leicht „verriesele“. Als Verrieseln bezeichnet man bei der Rebe die unvollständige Ausreifung der Blütenstände an dem Traubengerüst. Dies könne insbesondere bei regnerisch-kühlem Wetter um den Monatswechsel Mai zu Juni herum geschehen und die Menge des Fruchtansatzes deutlich verringern. Und da das beim Riesling wohl leicht geschähe, nannte man ihn wohl irgendwann einfach: *Riesling*.

Soweit die Theorie, der jedoch in der Praxis oft wenig Bedeutung beigemessen wurde. **Gelten doch die heute angepflanzten Riesling-Arten** (richtiger spricht man hier von „Riesling-Klonen“) **als sehr ertragsstabil, robust und lediglich begrenzt anfällig** für Verrieselung. Glaubte man jedenfalls bis zu diesem Jahr - das uns jedoch eines besseren lehren sollte:

Denn derzeit reiben wir uns noch immer verwundert und auch offen gestanden leicht erschrocken die Augen, wenn wir durch unseren Keller gehen, ob der geringen Erntemengen. **Beim Riesling ernteten wir in den meisten Weinbergen nur die Hälfte dessen, was in einem durchschnittlichen Jahr anfällt.** Bei anderen Rebsorten liegen wir meist bei geschätzten zwei Dritteln eines normalen Ertrages. Zusätzlich bereiteten uns die sehr feuchten Bedingungen im August und Anfang September erhebliche Schwierigkeiten und verlangten einiges an Schlagkraft und Erntedisziplin um die verbliebenen Trauben in bestmöglichem Reifezustand nach Hause zu bringen. **Erst die beiden ersten Oktober Wochen mit traumhaften Sonnentagen verschafften uns ein wenig Entspannung und bescherten doch noch einige sehr gute Qualitäten.** Nach der ruhigen und entspannten letztjährigen Ernte also wieder ein Jahrgang mit viel Nervenkitzel. So ist es eben, wenn man seine Werkstatt unter freiem Himmel hat...

... bitte wenden...

Aber dies sind auch Herausforderungen, an denen man wächst. **Momente in denen man froh ist, über genügend Erfahrung, Know-How und auch eine kompetente Mannschaft zu verfügen, um auch auf stürmischer See das Schiff sicher in den Hafen zu bringen.** So haben wir also kurz vor den ersten richtig regnerischen Herbsttagen der letzten Woche die Weinlese beendet und werden uns nun in unseren Kellern ganz dem Ausbau der frischen 2010er verschreiben. Vorher wollen wir Ihnen - wie immer in dieser Jahreszeit - mit der anliegenden Angebotsliste noch einen Überblick über unser aktuelles Sortiment ermöglichen:

Leider sind einige 2009er Weiß- und Roséweine bereits ausverkauft. (Zu den auf der Liste bereits ausgestrichenen gesellen sich nun leider kurzfristig auch noch unser beliebter „**Drei Reben Rosé**“ und „**Spätburgunder Rosé**“). Den Bedürfnissen der Jahreszeit entsprechend ist aber endlich unser Rotweinsortiment wieder komplett: Hier geht allen voran unser sehr begehrter **Cabernet Sauvignon (2007)**, im Juni nach einer 30 monatige Reife in neuen Barriques abgefüllt. Dieses "Muskelaufbautraining" im kleinen Holzfass beanspruchte ihn zugegeben zunächst sehr. Wie bei einem Spitzensportler empfiehlt es sich daher, den Wein noch ein wenig zu lagern. Um ihr Reifepotential vollends auszuschöpfen sollten Sie unsere Cabernets erst 7 bis acht 8 Jahre nach der Ernte angehen, sofern es - und hier sprechen wir aus eigener Erfahrung - die Ungeduld und Neugier zulässt. ☺ Soviel sei gesagt – man kann ihn auch jetzt schon ganz gut trinken, wie die Goldene Kammerpreismünze auf seiner Flasche stolz verrät...

Länger als gedacht mussten wir auf die vollendete Fassreife des **Spätburgunder „GOLDKAPSEL“ (2008)** warten. Ende Juni konnten wir ihn dann endlich auf Flaschen ziehen. Ebenso unseren **Lagrein (2008)**, vom dem wir übrigens erstmals einen größeren Posten von Magnum-Flaschen (1,5 l.) abgefüllt haben. Für die einen ist diese Flaschengröße einfach nur praktisch, weil man auch in größerer Runde nur *eine* auf den Tisch stellen muss. Für andere ist es schlichtweg Kult(ur). Das Reizvolle an jenen Flaschen ist jedoch nicht nur der üppigere Inhalt und das Erlebnis eines echten Schwergewichtes beim Einschenken. Vielmehr ist auch das veränderte Reifeverhalten solcher Flaschen ein eindrucksvolles Erlebnis: **Aufgrund des geringeren Einflusses des Sauerstoffes auf den Wein** (Korken und Luftraum darunter sind mit dem einer Normal-Flasche annähernd identisch), **reifen Weine in den Magnums deutlich langsamer als ihre Brüder in den kleineren 0,75 l Flaschen.**

Nachdem wir uns für diesen Herbst entschlossen haben, in unserer Veranstaltungsreihe der **Kulinarischen WeinNacht in unserer Vinothek eine kleine kreative Pause** einzulegen, bietet sich Ihnen dennoch eine Gelegenheit, ein Wein-Menü mit unseren Weinen zu genießen. So hat uns das **Hotel und Restaurant ANNABERG**, Bad Dürkheim eingeladen, unsere Weine in deren historischen Gewölbekeller zu einem **5-Gänge Menü mit je 2 korrespondierenden Weinen pro Gang am 26.November 2010** vorzustellen. Begleitet von Live-Musik am Flügel, sowie einem phantastischen Lichtspiel. Buchungen zu 99 Euro pro Person inklusive Aperitif, Amuse bouche, Weinen, Wasser und Kaffee nimmt der **ANNABERG** direkt entgegen. Weitere Infos und die Menükarte finden Sie unter www.hotel-annaberg.com oder Tel. 06322-94 000.

Soweit für heute aus unserem Weingut – wie immer sind Sie zu einer Probe oder Besichtigung herzlich willkommen. Im Moment zeigen sich die Weinberge noch in ihrer vollen herbstlichen Farbenpracht und laden zu ausgiebigen Spaziergängen ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Mit herbstlichen Grüßen aus dem Weinkeller,

Ihre Winzerfamilie Schmitt