

Bad Dürkheim, im Oktober 2008

Liebe Weinfreunde,

endlich können wir Winzer das Wetter einfach mal für ein paar Tage „bloß Wetter“ sein lassen - uns ist (fast) alles egal, unsere Trauben sind allesamt sicher im Keller eingelagert. Als krönenden Abschluß der Ernte 2008 konnten wir am **14. Oktober eine Rieslaner Beerenauslese mit 134°** nach Hause bringen. Aber es bleibt noch einiges zu tun, bis unsere Weine soweit sind, dass wir sie einige Zeit sich selbst zur Reifung überlassen können:

Zunächst sind da noch unsere Rotweine im Kelterhaus: Die traditionell offene Maischegärung in großen Bütten erfordert über ein, zwei Wochen ein regelmäßiges manuelles Unterstoßen der Maische, damit die Farbe und Tannine in optimaler Weise aus den Traubenschalen in den Wein übergehen können.

Im Keller selbst wird es noch einige Wochen dauern, bis alle Weißweine gänzlich vergoren sind. Täglich ist der Verlauf der Gärung zu prüfen. Denn um aroma- und geschmacksintensive Weine zu erzeugen, sind diese während der Gärphase innerhalb eines Temperaturbereiches von 14-20° Celsius zu kühlen. Ziel ist es, sie möglichst langsam durch diese Zeit zu manövrieren, um die gebildeten wertgebenden Inhaltsstoffe besser im Wein zu binden. Eine zu stark gezügelte Gärung birgt jedoch immer das Risiko, dass die Hefen - sozusagen frustriert - vorschnell ihren Geist aufgeben und der Wein mit zu viel Restsüße die Gärung beendet. Diese „steckengebliebene Gärung“ ist nur in seltenen Fällen wieder in Gang zu bringen. Im Falle von „trocken“ vorgesehenen Weinen wie zum Beispiel unseren Lagen Rieslingen vom **HOCHBENN und SPIELBERG** wäre das fatal, da der Wein - jeweils nur aus einem Weinberg kommend - in Einzelfässern heranreift. In einem solchen Fall müssten unsere Kunden dann für ein Jahr mit einem *halbtrockenen* oder *gar lieblichen SPIELBERG* auskommen. Es wird also noch einige Wochen dauern, bis alle Weine das anvisierte Geschmacksbild erreicht haben; erst dann können wir unsere Weine - im wahrsten Sinne des Wortes - in *trockenen* (☺) Tüchern wähen...

Nun, bis jetzt sieht aber alles ganz prächtig aus, die Jungs gären zuverlässig und gleichmässig. Die ersten bereits vergorenen Jungweine präsentieren sich feinfruchtig und sind noch von einer prägnanten, kräftigen Fruchtsäure geprägt. Aber keine Angst, wir werden mit einer verhältnismäßig langen Lagerung auf der Feinhefe die Weine noch etwas weicher gestalten und sie zu gewohnter Verträglichkeit und Qualität führen.

Die Qualität der Weine des vorangegangenen Jahrgangs 2007 haben die meisten unserer Kunden wohl zwischenzeitlich selbst zu spüren, pardon zu *schmecken* bekommen. Dennoch freut es uns, wenn die Güte unserer Weine auch objektiv eine Anerkennung findet. So freuen wir uns über Goldmedaillen der Landwirtschaftskammer für unseren 2007 **Grauen Burgunder trocken**, 2007 **HERRENBERG Riesling trocken** und 2007 **Spätburgunder Rotwein**

... bitte wenden...

**trocken** sowie für 2007 **Gewürztraminer** und 2007 **Rieslaner Auslese**, die im übrigen auf vielfachen Wunsch nun auch in der kleineren 0,5 l. Flasche erhältlich sein wird.

Eine prächtige Erfolgsmeldung erreichte uns in diesen Tagen im Vorfeld der feierlichen Verleihung der **deutschen Rotwein-Preise der Fachzeitschrift „VINUM / Alles über Wein“** am 1.11.2008 in Mainz: Unser jüngster Sproß, der **Lagrein 2006**, konnte sich in der Kategorie „Internationale Klassiker“ als **zweitbesten Rotwein** platzieren. (Gerne geben wir Ihnen als unseren Kunden diesen kleinen Vorab-Hinweis, denn wir rechnen mit einer großen Nachfrage nach der Veröffentlichung durch „VINUM“.)

Eine ganz besondere Wertschätzung erfuhr im Sommer unser **2007 SPIELBERG Riesling trocken**, der bei einem Menu zu Ehren des Dänischen Königshauses Prinz Frederik und Prinzessin Mary gereicht wurde.

Apropos Menü, unsere **Kulinarische WeinNacht am 7. und 8. November** ist leider schon seit Wochen ausgebucht. Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen bereits für das Frühjahr 2009 entgegen. **Diesen und weitere Termine finden Sie in unserer Weinliste**, die wir Ihnen wieder in aktualisierter Variante angelegt haben.

Neu in diesem Herbst möchten wir Ihnen unseren **SECCO „Rosé & Co“** ans Herz legen. Aus den Grundweinen unseres beliebten *Drei Reben Rosé* bereitet, bietet er mit einem kräftigen Schuß Kohlensäure versetzt allen Liebhabern eines (Pro)Seccos eine fruchtig-frische Alternative. Sie finden ihn auf der Weinliste unmittelbar vor unseren Sekten. Ein Stück weiter unten, hat unser **Riesling Brut** einen kleinen Bruder bekommen. In der praktischen **0,375 Flasche** lässt sich nun auch der kleine Durst auf Sekt stillen. Last but not Least auf jener Seite, unser **Balsamico Essig aus eigenen Dornfelder-Trauben**. Ein dunkler, beerig-weicher und fast cremiger **Premium Balsamico**, der sich für den klassischen Einsatz "ToMoz" (Tomate und Mozzarella) ebenso eignet, wie zum Verfeinern vieler Dressings und Soßen. Zusammen mit unserem **Winzeressig aus Gewürztraminer mit Blütenhonig verfeinert** und dem **Roten Traubensaft aus Dornfelder** ist das Sortiment der Produkte aus unserem Hause nun um weitere schmackhafte Spezialitäten bereichert worden.

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. Falls Sie keine Gelegenheit zu einem persönlichen Besuch bei uns finden, werfen Sie doch einfach mal einen Blick auf unsere informative Homepage unter **[www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de)**, um noch ein wenig mehr über unsere Weine zu erfahren...

Bis dahin herzliche Grüße aus der Pfalz,

Ihre Winzerfamilie Schmitt