

Basisweine

bestehen aus hochwertig erzeugten Trauben aus unseren selbstbewirtschafteten Weinbergen, die in mehreren Parzellen verschiedener Ortschaften geerntet werden. Diese Weine reichen vom unkomplizierten, frischen Sommerwein, bis zum eleganten Essensbegleiter.

Ortsweine

entstehen aus Trauben, welche in mehreren Parzellen einer Ortschaft geerntet werden. Die selektierten Trauben wachsen alle auf dem gleichen Bodentyp und verdeutlichen so die Ausdrucksstärke der Böden einer Ortschaft.

Eisbach

Eine Besonderheit innerhalb der Ortsweine ist unsere Eisbach-Linie. Sie besteht ausschließlich aus lieblichen, fruchtbetonten Cuvees. Wir als Winzer stehen mit unserem Gespür dafür, die richtigen Rebsorten miteinander zu vereinen, um das Optimum an Trinkgenuss für Sie zu erreichen.

Lageweine

bestehen aus unseren, mit viel Handarbeit verwöhnten u. hochwertigsten erzeugten Trauben. Hierzu trägt auch das Senken der Erntemenge bei. Durch dieses Reduzieren schaffen wir für die übrig gebliebenen Trauben die besten Reifebedingungen. Sie wachsen in unseren besten Parzellen, bei welchen wir schon beim Erstellen einer Neuanlage versuchen, die spannendste Kombination aus Rebsorte und Bodenart zu erreichen.

Tradition

Eine Besonderheit innerhalb der Lageweine bildet die Linie „Tradition“. Für diese werden nur die allerbesten, handselektierten Trauben eines Weinberges verwendet. Beim Ausbau legen wir großen Wert auf eine Reifung im Holzfass. Durch die lange Reifezeit, erreichen wir sehr fruchtige Weine mit einer leichten, nicht dominierenden Holznote.

Allgemeine Informationen

Die angegebenen Preise sind in Euro inkl. 16 % MwSt., inkl. Glas, Einwegkarton, einschließlich Anlieferung (eigener Transporter und turnusmäßiger Auslieferung) ab 30 Flaschen (vorbehaltlich Irrtümer). Das Angebot ist freibleibend. Für konkrete Anfragen, unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles, vollständiges Angebot. Bei allen unseren Produkten handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Diese enthalten alle Sulfite. Informationen zum Widerruf (inkl. Formular) finden Sie unter www.weingut-schmitt.eu.

Weinpräsente

Sollten Sie zu Weihnachten oder ähnlichen Anlässen kleinere Geschenke suchen (für Freunde, Geschäftspartner, usw.), stellen wir Ihnen nach Ihren individuellen Wünschen gerne Weinpräsente zusammen. Sie geben uns einfach die Adresse, wir erledigen den Rest. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Versand

Es besteht jederzeit die Möglichkeit des Weinversandes per Post oder Spedition (telefonische Avisierung möglich).

Folgende Zusatzkosten für das deutsche Festland entstehen:

6er Postpaket 8,00 €; 12er & 18er Postpaket 5,00 €

60 Flaschen Speditionsversand inkl. telef. Avis 22,00 € je Sendung.

Ab 90 Flaschen erfolgt die Lieferung frei Haus inkl. telef. Avis.

Weinproben

Zu einer Probe unserer Weine sind Sie herzlich willkommen. Hierzu bitten wir um vorherige Anmeldung. Interessierten Gruppen können wir auf Wunsch auch „Pfälzer Spezialitäten“ als Stärkung zur Probe bieten. Selbstverständlich veranstalten wir auch Weinproben außerhalb unseres Betriebes, in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis. Sprechen Sie uns an, wir beantworten gerne Ihre Fragen.

Unsere Weingut

Unser rund 18 Hektar großes Weingut ist seit Generationen im Familienbesitz. Deshalb herrscht eine besondere Bindung zwischen uns, unseren Reben und unseren selbsterzeugten hochwertigen Weinen. Eine Selbstverständlichkeit ist daher viel Handarbeit und eine nachhaltige Arbeitsweise.

Probepakete

Wir stellen Ihnen gerne ein Probepaket zusammen. Die angegebenen Preise verstehen sich frei Haus.

1. Paket lieblich bis halbtrocken (12 Weine)	65,00
2. Paket trocken bis halbtrocken (12 Weine)	65,00
3. Paket trocken, feinherb oder lieblich (6 Weine)	39,00

Öffnungszeiten & Anschrift

Unser Weinverkauf mit Verkostung ist für Sie wie folgt geöffnet:

Mo, Di, Do 14° - 18° Uhr

Fr 13° - 18° Uhr

Sa 10° - 12° & 13° - 16° Uhr

Gerne sind wir auch zu anderen Zeiten für Sie da. Rufen Sie uns an.

Unser Ausschank ist vom 8. Mai bis 4. Juli und vom 21. August bis zum 10. Oktober für Sie geöffnet. Genießen Sie unsere Weine zusätzlich zu den Weinverkaufszeiten freitags bis 21° Uhr und samstags durchgehend von 10° - 16° auf unserer Terrasse in den Weinbergen. Freitags (ab 17°) und samstags bieten wir Ihnen kleine Snacks an.

Weingut Schmitt GdB

Inhaber Dieter Weber & Bernd Weber

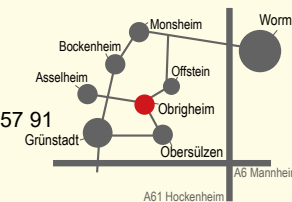
Sülzer Weg 11

67283 Obrigheim/Pfalz - Colgenstein

Tel. 0 63 59 / 16 07 - Fax. 0 63 59 / 9 49 57 91

Email: info@weingut-schmitt.eu




Hpage: www.weingut-schmitt.eu



MwSt-RARABATT:
Bis 31.12. 0,10 € / Flasche



Basisweine

	2020 Portugieser Rotwein - halbtrocken AB NOVEMBER WIEDER DA!	4,80 1,0 l (4,80/l)
	2019 Portugieser Rosé - lieblich A 10,0 Fs 31,7 S 6,1	4,50 1,0 l (4,50/l)
	2019 Portugieser Rosé - feinherb A 10,5 Fs 15,9 S 6,0	4,50 1,0 l (4,50/l)
	2019 Müller = Thurgau - lieblich A 11,0 Fs 29,7 S 5,5	4,40 1,0 l (4,40/l)
	2020 Morio = Muskat - lieblich AB NOVEMBER WIEDER DA!	4,70 1,0 l (4,70/l)
	2019 Müller = Thurgau - trocken A 12,5 Fs 6,6 S 5,5	4,40 1,0 l (4,40/l)




Prickelndes

	Secco - weiß spritzig, fruchtig, frisch aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	A 11,0 5,80 0,75 l (7,73/l)
	Secco - rose, trocken spritzig, fruchtig, frisch aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	A 12,0 5,80 0,75 l (7,73/l)
	Secco - Weinbergpfirsich aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	A 9,5 5,80 0,75 l (7,73/l)
	Eisbach - Wildperle aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	A 8,5 5,80 0,75 l (7,73/l)
	Riesling Sekt traditionelle Flaschengärung (von guten Kollegen)	A 12,0 8,90 0,75 l (11,87/l)

Ortsweine

	2018 Dornfelder Rotwein - lieblich Obrigheim	A 10,5 Fs 36,6 S 5,2 5,20 1,0 l (5,20/l)
	2019 Dornfelder Rotwein - feinherb Mühlheim	A 12,0 Fs 24,0 S 5,4 5,20 1,0 l (5,20/l)
	2018 Dornfelder Rotwein - trocken Mühlheim	A 13,0 Fs 7,0 S 5,2 5,20 1,0 l (5,20/l)
	2018 Dornfelder Rotwein - trocken Mühlheim	A 12,5 Fs 7,1 S 5,8 4,90 0,75 l (6,53/l)
	2019 Dornfelder Rosé - lieblich Mühlheim	A 10,0 Fs 27,3 S 5,4 5,30 0,75 l (7,07/l)
	2020 Gewürztraminer - fruchtig, süß Asselheim AB NOVEMBER WIEDER DA!	5,30 0,75 l (7,07/l)
	2019 Riesling - halbtrocken Asselheim	A 12,0 Fs 15,1 S 7,3 5,00 1,0 l (5,00/l)
	2019 Riesling - trocken Mühlheim	A 12,5 Fs 6,6 S 7,4 5,00 1,0 l (5,00/l)




Eisbach

	2019 Eisbach = Winter - fruchtig, süß fruchtbetonter Rotwein	A 10,0 Fs 58,9 S 6,4 5,40 0,75 l (6,93/l)
	2019 Eisbach = Frühling - fruchtig, süß spritzig, fruchtiger Rosé	A 9,0 Fs 62,0 S 5,8 5,40 0,75 l (6,93/l)
	2019 Eisbach = Sommer - lieblich frischer Weißwein	A 10,5 Fs 41,4 S 6,3 5,40 0,75 l (6,93/l)

Lageweine

	2018 Spätburgunder Rotwein - halbtrocken Mühlheimer Grafenstück	A 12,5 Fs 13,9 S 5,1 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2018 Cabernet Dorsa Rotwein - trocken Mühlheimer Hochgericht	A 13,5 Fs 7,4 S 5,4 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Spätburgunder Blanc de Noir/Weißherbst - trocken Mühlheimer Hochgericht	A 12,5 Fs 8,2 S 7,7 5,80 0,75 l (7,73/l)
	2019 Chardonnay - fruchtig, süß Obrigheimer Mandelpfad	A 10,5 Fs 52,7 S 5,8 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Riesling - fruchtig, süß Mühlheim - Am Heiligen Platz	A 8,0 Fs 68,8 S 7,5 7,10 0,75 l (9,47/l)
	2019 Riesling Edelsüß Obrigheimer Benn	A 8,5 Fs 120,4 S 8,7 8,20 0,375 l (21,87/l)
	2019 Riesling Goldberg - feinherb Asselheimer Goldberg	A 12,0 Fs 17,0 S 7,1 5,90 0,75 l (7,87/l)
	18/19 Cuvee O - halbtrocken Mühlheimer Grafenstück	2018: A 12,0 Fs 15,4 S 5,9 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Cabernet Blanc - trocken Obrigheimer Rosengarten	A 12,0 Fs 6,9 S 6,1 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Riesling Alte Rebe - trocken Heidesheimer Schloss	A 12,5 Fs 6,5 S 6,9 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Chardonnay - trocken Heidesheimer Schloss	A 12,5 Fs 7,0 S 6,5 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Grauburgunder - trocken Heidesheimer Schloss	A 12,5 Fs 6,4 S 6,2 5,90 0,75 l (7,87/l)
	2019 Weißburgunder - trocken Obrigheimer Rosengarten	A 12,0 Fs 8,0 S 6,2 6,10 0,75 l (8,13/l)




Tradition





	2018 Tradition Blanc - trocken Burgunder Cuvee (Vanille Note)	A 12,5 Fs 5,3 S 6,6 7,60 0,75 l (10,13/l)
	2018 Spätburgunder Rotwein - trocken „In Bastians Halbstück gereift“	A 12,0 Fs 6,6 S 5,4 7,90 0,75 l (10,53/l)
	2014 Cuvee B - trocken Rotweincuvee im Barrique gereift	A 13,0 Fs 4,9 S 5,5 10,10 0,75 l (13,47/l)

Sonstiges

Glühwein rot	4,50 1,0 l (4,50/l)
Nur noch aufwärmen! Für die kalte Jahreszeit!	A 11,0
Edelbrand (von guten Kollegen)	A 40,0 16,40 0,5 l (32,80/l)
„Winzerkaffee“ - Sahnelikör (von guten Kollegen)	A 17,0 11,40 0,5 l (22,80/l)
Weißer Traubensaft	3,20 0,75 l (4,27/l)
100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	74 kcal/316kj
Kohlenhydrate	18 gr. - davon Zucker 18 gr.
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fett säuren, Eiweiß und Salz.	

Legende:

	Weißwein		Rose, Weißherbst		Rotwein
A = Alkohol % vol - FS = Fruchtsüße gr/ltr. - S = Säure gr/ltr.					

	Goldene Kammerpreismünze		Silberne Kammerpreismünze
	Concours International des vins		Silber Concours Intern. de Lyon
Stand: 01/10/20			

