

## 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. 19 % 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](http://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 25,00 € 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 17 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 (frei Haus)

1. Paket lieblich bis halbtrocken (12 Weine)	67,00 (6,38€/Ltr)
2. Paket trocken bis halbtrocken (12 Weine)	67,00 (6,38€/Ltr)
3. Paket trocken, feinherb oder lieblich (6 Weine)	40,00 (7,62€/Ltr)

Kaufen Sie innerhalb von 4 Wochen nach Bestellung Ihres Probepaketes Wein für mind. 200 Euro schreiben wir Ihnen 50 Prozent des Probepaketes gut.

## 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 7. Mai bis 10. Juli und vom 3. September 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

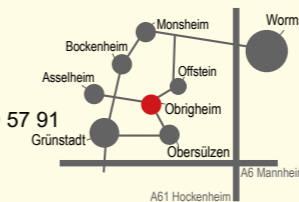
Sülzer Weg 11

67283 Obrigheim/Pfalz - Colgenstein







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

Email: [info@weingut-schmitt.eu](mailto:info@weingut-schmitt.eu)

Hpage: [www.weingut-schmitt.eu](http://www.weingut-schmitt.eu)






Basisweine

	2020 Portugieser Rotwein - halbtrocken	<b>4,90</b>
	A 11,5 Fs 14,9 S 4,9 1,0 l (4,90/l)	
	2020 Portugieser Rosé - lieblich	<b>4,60</b>
	A 10,0 Fs 31,8 S 5,7 1,0 l (4,60/l)	
	2020 Portugieser Rosé - feinherb	<b>4,60</b>
	A 10,5 Fs 15,8 S 5,7 1,0 l (4,60/l)	
	2019 Müller = Thurgau - lieblich	<b>4,50</b>
	A 11,0 Fs 29,7 S 5,5 1,0 l (4,50/l)	
	2020 Morio = Muskat - lieblich	<b>4,80</b>
	A 10,0 Fs 33,0 S 6,1 1,0 l (4,80/l)	
	19/20 Müller = Thurgau - trocken	<b>4,50</b>
	2019: A 12,5 Fs 6,6 S 5,5 1,0 l (4,50/l)	




Prickelndes

	Secco - weiß spritzig, fruchtig, frisch aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	<b>5,90</b>
	A 11,0 0,75 l (7,87/l)	
	Secco - rose, trocken spritzig, fruchtig, frisch aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	<b>5,90</b>
	A 12,0 0,75 l (7,87/l)	
	Secco - Weinbergpfirsich aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	<b>5,90</b>
	A 9,5 0,75 l (7,87/l)	
	Eisbach - Wildperle aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure	<b>5,90</b>
	A 8,0 0,75 l (7,87/l)	
	Riesling Sekt traditionelle Flaschengärung (von guten Kollegen)	<b>9,60</b>
	A 12,0 0,75 l (12,80/l)	


Ortsweine

	2019 Dornfelder Rotwein - lieblich	<b>5,30</b>
	Obrigheim A 11,0 Fs 38,6 S 5,4 1,0 l (5,30/l)	
	2019 Dornfelder Rotwein - feinherb	<b>5,30</b>
	Mühlheim A 12,0 Fs 24,0 S 5,4 1,0 l (5,30/l)	
	18/19 Dornfelder Rotwein - trocken	<b>5,30</b>
	Mühlheim 2018: A 13,0 Fs 7,0 S 5,2 1,0 l (5,30/l)	
	2018 Dornfelder Rotwein - trocken	<b>5,00</b>
	Mühlheim A 12,5 Fs 7,1 S 5,8 0,75 l (6,67/l)	
	2019 Dornfelder Rosé - lieblich	<b>5,40</b>
	Mühlheim A 10,0 Fs 27,3 S 5,4 0,75 l (7,20/l)	
	2020 Gewürztraminer - fruchtig, süß	<b>5,40</b>
	Asselheim A 10,0 Fs 50,2 S 6,0 0,75 l (7,20/l)	
	2020 Riesling - halbtrocken	<b>5,10</b>
	Asselheim A 11,0 Fs 15,5 S 6,9 1,0 l (5,10/l)	
	2020 Riesling - trocken	<b>5,10</b>
	Mühlheim A 11,5 Fs 7,6 S 6,9 1,0 l (5,10/l)	



Eisbach

	2020 Eisbach = Winter - fruchtig, süß fruchtbetonter Rotwein	<b>5,50</b>
	ab Ende Januar da! 0,75 l (7,33/l)	
	2020 Eisbach = Frühling - fruchtig, süß spritzig, fruchtiger Rosé	<b>5,50</b>
	A 8,0 Fs 61,6 S 6,0 0,75 l (7,33/l)	
	2020 Eisbach = Sommer - lieblich frischer Weißwein	<b>5,50</b>
	ab Ende Januar da! 0,75 l (7,33/l)	

Lageweine

	2019 Spätburgunder Rotwein - halbtrocken	<b>6,00</b>
	Mühlheimer Grafenstück A 12,0 Fs 13,7 S 5,0 0,75 l (8,00/l)	
	2019 Cabernet Dorsa Rotwein - trocken	<b>6,00</b>
	Mühlheimer Hochgericht A 13,5 Fs 7,3 S 5,5 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Spätburgunder Blanc de Noir/Weißherbst - trocken	<b>5,90</b>
	Mühlheimer Hochgericht Blanc de Noir: A 12,5 Fs 8,2 S 7,7 0,75 l (7,87/l)	
	2020 Chardonnay - fruchtig, süß	<b>6,00</b>
	Obrigheimer Mandelpfad ab Ende Januar da! 0,75 l (8,00/l)	
	2020 Riesling - fruchtig, süß	<b>7,20</b>
	Mühlheim - Am Heiligen Platz A 8,0 Fs 69,2 S 6,3 0,75 l (9,60/l)	
	2019 Riesling Edelsüß	<b>8,30</b>
	Obrigheimer Benn A 8,5 Fs 120,4 S 8,7 0,375 l (22,13/l)	
	19/20 Riesling Goldberg - feinherb	<b>6,00</b>
	Asselheimer Goldberg 2019: A 12,0 Fs 17,0 S 7,1 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Cuvee O - halbtrocken	<b>6,00</b>
	Mühlheimer Grafenstück 2019: A 12,5 Fs 14,0 S 6,1 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Cabernet Blanc - trocken	<b>6,00</b>
	Obrigheimer Rosengarten 2019: A 12,0 Fs 6,9 S 6,1 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Riesling Alte Rebe - trocken	<b>6,00</b>
	Heidesheimer Schloss 2019: A 12,5 Fs 6,5 S 6,9 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Chardonnay - trocken	<b>6,00</b>
	Heidesheimer Schloss 2019: A 12,5 Fs 7,0 S 6,5 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Grauburgunder - trocken	<b>6,00</b>
	Heidesheimer Schloss 2019 A 12,5 Fs 6,4 S 6,2 0,75 l (8,00/l)	
	19/20 Weißburgunder - trocken	<b>6,20</b>
	Obrigheimer Rosengarten 2019: A 12,0 Fs 8,0 S 6,2 0,75 l (8,00/l)	




Tradition





	2018 Spätburgunder Rotwein - trocken	<b>8,00</b>
	„In Bastians Halbstück gereift“ A 12,0 Fs 6,6 S 5,4 0,75 l (10,67/l)	
	2018 Cuvee B - trocken	<b>10,50</b>
	Rotweincuvee im Barrique gereift A 13,5 Fs 5,7 S 5,3 0,75 l (14,00/l)	

Sonstiges

Glühwein rot	<b>4,60</b>
Nur noch aufwärmen! Für die kalte Jahreszeit! A 11,0	1,0 l (4,60/l)
Edelbrand	<b>16,50</b>
(von guten Kollegen) A 40,0	0,5 l (33,00/l)
„Winzerkaffee“ - Sahnelikör	<b>12,00</b>
(von guten Kollegen) A 17,0	0,5 l (24,00/l)
Weißer Traubensaft	<b>3,30</b>
100 ml enthalten durchschnittlich:	0,75 l (4,40/l)
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: 01/01/2021

