

Leger

Hierbei handelt es sich um unsere guten, leichten Einsteigerweine aus klassischen Rebsorten der Pfalz. Sie verschönern einfach den Alltag.

Elegant

Unser Augenmerk liegt auf stark ausgeprägten Fruchtaromen. Beginnend im Wingert und später beim Ausbau im Keller entstehen diese eleganten Weine.

Brillant

Hier haben wir höchste Ansprüche an die Weinbergslagen. Viel Erfahrung, Weinwissen, Handselektion und Einsatzfreude bringen diese brillanten Tropfen ins Glas.

Eisbach

Bei diesen fruchtigen, lieblich-süßen Cuvees haben wir mit viel Gespür Rebsorten miteinander vereint.

Tradition

Für diese Weine werden nur die allerbesten, handselektierten Trauben einer Parzelle verwendet. Durch die lange Reifezeit im Holzfass, erreichen wir fruchtige Weine mit einer dezenten, unterstützenden Holznote.

Weinproben

Ein Querschnitt unseres Sortiments, viele Informationen und Anekdoten direkt vom Winzermeister erwarten Sie. Auch fürs leibliche Wohl sorgen wir auf Wunsch gerne.

Wir veranstalten die Verkostung bei uns im Weingut oder bei Ihnen zu Hause. Gerne finden wir gemeinsam einen Termin.

Probepakete (frei Haus)

- | | |
|---|-------------------|
| 1. Paket lieblich bis halbtrocken (12 Weine) A 11,6 | 73,00 (6,95€/Ltr) |
| 2. Paket trocken bis halbtrocken (12 Weine) A 10,3 | 73,00 (6,95€/Ltr) |
| 3. Paket trocken, feinherb oder lieblich (6 Weine)
Je nach Paket A 8,0 - A 13,0 - Information erfolgt vor Bestellung | 43,00 (9,56€/Ltr) |

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

Weinpräsente

Sie suchen Präsente für Freunde, Geschäftspartner, ...? Gerne stellen wir Ihnen dieses zusammen - Zur Abholung oder inklusive Versand.

Versand

Zwischen unseren Auslieferungen, können Sie unseren Wein per Post oder Spedition (telefonische Avisierung möglich) erhalten.

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.

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. Alle unsere Weine sind vegan und Qualitätsweine.

Informationen zum Widerruf (inkl. Formular) finden Sie unter www.weingut-schmitt.eu.

Unser Weingut

Unser rund 17 Hektar großes Weingut ist seit Generationen im Familienbesitz. Wir sind alle im Wingert groß geworden, deshalb herrscht eine besondere Beziehung zwischen uns, den Weinbergen und unseren Weinen. Weder typisches Bio noch typisch konventionell. Um die Vorteile beider Bereiche auszunutzen, haben wir uns für den goldenen Mittelweg entschieden. So nah wie möglich am Biobereich, so wenig wie möglich konventionell. Generell steht bei unserem Handeln die Verantwortung für zukünftige Generationen im Vordergrund. Hier stehen neben einfach umzusetzenden Punkten auch sehr komplexe Themenbereiche an. Hier nur ein paar Beispiele für unsere Bemühungen: EBike statt Auto, Photovoltaikanlange, veganer Weinausbau, biodiverse Begrünungseinsaat, entlauben zur Abhärtung und Gesunderhaltung der Trauben, Anbau von PiWi's, nachhaltige Düngung, ...

Öffnungszeiten & Anschrift

Unser Weinverkauf mit Verkostung ist für Sie wie folgt geöffnet:

Mo, Di, Do, Fr 14⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr

Sa 10⁰⁰ - 12⁰⁰ & 13⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr

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

Über die Öffnungszeiten zu unserem Terrassen-Ausschank informieren wir Sie auf unserer Homepage. Alternativ kontaktieren Sie uns per Telefon, per Email oder folgen Sie uns auf Facebook.

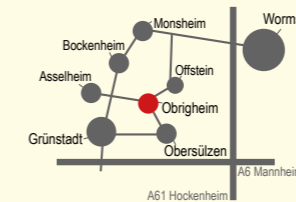
Weingut Schmitt GdbR

Inhaber Dieter Weber & Bernd Weber
Sülzer Weg 11

67283 Obrigheim/Pfalz - Colgenstein
Tel. 0 63 59 / 16 07

Email: info@weingut-schmitt.eu

Hpage: www.weingut-schmitt.eu



Angebotsliste

01/10/2023


Leger

	2022 Portugieser Rotwein -halbtrocken	5,50
	#13 A 12,0 Fs 14,4 S 5,7	1,0 l (5,50/l)
	2022 Portugieser Rosé -lieblich	5,20
	#30 A 10,0 Fs 30,9 S 6,0	1,0 l (5,20/l)
	2022 Portugieser Rosé -feinherb	5,20
	#32 A 10,5 Fs 16,2 S 5,7	1,0 l (5,20/l)
	2022 Müller - Thurgau -lieblich	5,20
	#40 A 10,5 Fs 28,8 S 5,5	1,0 l (5,20/l)
	2022 Morio - Muskat -lieblich	5,40
	#41 A 9,5 Fs 32,4 S 5,0	1,0 l (5,40/l)
	2022 Müller - Thurgau -trocken	5,20
	#45 A 11,5 Fs 7,2 S 5,4	1,0 l (5,20/l)




Prickelndes

	Secco weiss -spritzig, fruchtig frisch	6,70
	#71 aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A10,5	0,75 l (8,67/l)
	Secco -rosé -trocken	6,70
	#72 aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A11,0	0,75 l (8,67/l)
	Secco -Weinbergspfirsich -lieblich	6,70
	#73 aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A10,5	0,75 l (8,67/l)
	Secco -Eisbach Wildperle -fruchtig, süß	6,70
	#74 aromatisiertes weinhaltes Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A 8,5	0,75 l (8,67/l)
	Riesling Sekt	10,40
	#70 traditionelle Flaschengärung (von guten Kollegen) A10,5	0,75 l (13,87/l)

Elegant

	21/22 Dornfelder Rotwein -lieblich	5,90
	#10 2021: A 10,5 Fs 38,8 S 5,7	1,0 l (5,90/l)
	21/21 Dornfelder Rotwein -feinherb	5,90
	#12 2021: A 11,5 Fs 21,1 S 5,4	1,0 l (5,90/l)
	21/22 Dornfelder Rotwein -trocken	5,90
	#16 2021: A 12,5 Fs 6,2 S 5,4	1,0 l (5,90/l)
	2021 Dornfelder Rotwein -trocken	5,60
	#17 A 12,5 Fs 6,2 S 5,4	0,75 l (7,47/l)
	2022 Dornfelder Rosé -lieblich	6,20
	#31 A 10,0 Fs 26,8 S 5,0	0,75 l (8,27/l)
	2022 Gewürztraminer -fruchtig, süß	6,20
	#54 A 9,5 Fs 45,2 S 4,9	0,75 l (8,27/l)
	2022 Riesling -halbtrocken	5,70
	#43 A 11,0 Fs 15,1 S 6,3	1,0 l (5,70/l)
	2022 Riesling -trocken	5,70
	#44 A 12,0 Fs 7,2 S 6,5	1,0 l (5,70/l)



Eisbach

	2022 Eisbach Winter -fruchtig, süß	6,30
	#18 A 9,5 Fs 58,9 S 5,7	0,75 l (8,40/l)
	2022 Eisbach Frühling -fruchtig, süß	6,30
	#34 A 8,5 Fs 57,7 S 4,6	0,75 l (8,40/l)
	2022 Eisbach Sommer -lieblich	6,30
	#60 A 10,0 Fs 40,1 S 5,9	0,75 l (8,40/l)





Brillant




	2021 Spätburgunder -halbtrocken	6,80
	#14 A 12,0 Fs 13,2 S 5,8	0,75 l (9,07/l)
	21/22 Cabernet Dorsa Rotwein -trocken	6,80
	#15 2021: A 12,5 Fs 6,7 S 5,7	0,75 l (9,07/l)
	2022 Spätburgunder Weißherbst -trocken	6,80
	#33 A 12,0 Fs 7,0 S 5,5	0,75 l (9,07/l)
	2022 Chardonnay -fruchtig, süß	6,80
	#52 A 10,0 Fs 48,1 S 6,3	0,75 l (9,07/l)
	2022 Riesling (Heiliger Platz)-fruchtig, süß	8,00
	#80 A 8,0 Fs 65,6 S 6,7	0,75 l (10,67/l)
	2022 Edelsüß	9,10
	#81 A 8,5 Fs 104,1 S 7,5	0,375 l (24,27/l)
	2022 Riesling (Goldberg)-feinherb	6,80
	#51 A 11,0 Fs 22,1 S 6,8	0,75 l (9,07/l)
	2022 Cuvee O -halbtrocken	6,80
	#50 A 11,5 Fs 13,3 S 6,1	0,75 l (9,07/l)
	2022 Cabernet Blanc -trocken	6,80
	#59 A 11,5 Fs 6,8 S 5,4	0,75 l (9,07/l)
	Nachhaltigkeit bei maximalem Genuss. Resistenter - klimatisch angepasster - durch Rebenkreuzung. PIWI	
	2022 Riesling Alte Rebe -trocken	6,80
	#56 A 12,0 Fs 5,3 S 6,3	0,75 l (9,07/l)
	2022 Chardonnay -trocken	6,80
	#57 A 12,0 Fs 7,6 S 6,1	0,75 l (9,07/l)
	2022 Grauburgunder -trocken	6,80
	#58 A 12,0 Fs 7,0 S 6,9	0,75 l (9,07/l)
	2022 Weißburgunder -trocken	7,00
	#62 A 11,0 Fs 7,3 S 5,3	0,75 l (9,33/l)

Tradition

	2019 Spätburgunder -trocken	8,80
	#20 A 12,5 Fs 4,8 S 5,9	0,75 l (11,73/l)
	In Bastians Halbstück gereift. Dieser Wein wurde 2009 das erste mal, anlässlich der Geburt unseres Bastians, im historischen pfälzer 600 Ltr. Fass ausgebaut. Hierbei haben wir uns ganz bewußt für absolut traditionelle Winzerhandwerkskunst und viel Zeit entschieden. Es kommen nur die hochwertigsten Trauben hierfür in Frage.	
	2022 Cuvee B -trocken	11,30
	#19 Wird frühestens Ende 2023 da sein. Im Barriquefass gereift. Dieser Wein reift in den traditionellen französischen Transportfässern (225 Ltr). Durch die Reaktion des Rotweines mit Sauerstoff und den Taninen wird der Wein fülliger, komplexer und runder. Nachdem auch hierfür nur besondere Trauben im Fass gelandet sind, ist Geduld das absolut Wichtigste. Denn hier arbeitet die Zeit für uns.	0,75 l (14,80/l)

Sonstiges

	Glühwein (Dornfelder) rot	5,20
	#76 A 11,0 - Nur noch aufwärmen - fertig!	1,0 l (5,20/l)
	NEU Glühwein (Gewürztraminer) weiss	6,00
	#77 A 10,0 - Nur noch aufwärmen - fertig!	0,75 l (8,00/l)
	Edelbrand	17,40
	#90 A 40,0 - (von guten Kollegen)	0,5 l (34,80/l)
	Traubensaft weiss	3,90
	#75 100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 74 kcal/316 kj Kohlenhydrate 18 g - davon Zucker 18 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	0,75 l (5,2/l)

 Weißwein  Rose, Weißherbst  Rotwein

A = Alkohol % vol - FS = Fruchtsüße gr/ltr. - S = Säure gr/ltr.

 Goldene Kammerpreismünze  Silberne Kammerpreismünze

