

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. Fruchtbare Weine mit einer dezent unterstützenden Eichenholznote, in denen man unser ganzes Können wiederfindet.

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 | 79,00 (7,52€/Ltr) |
| 2. Paket trocken bis halbtrocken (12 Weine) A 10,3 | 79,00 (7,52€/Ltr) |
| 3. Paket trocken, feinherb oder lieblich (6 Weine) | 47,00 (10,44€/Ltr) |
- Je nach Paket A 8,0 - A 13,0 - Information erfolgt vor Bestellung

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 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:

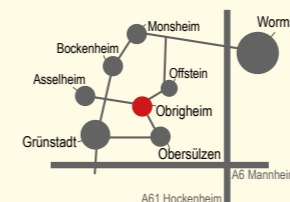
Mo, Di, Do, Fr 14^{oo} - 18^{oo} Uhr

Sa 10^{oo} - 12^{oo} & 13^{oo} - 16^{oo} 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



Familie Weber 4 Generationen



von links nach rechts: Dieter - Bastian - Bernd - Dan
vorne: Otmar

Angebotsliste

01/02/2026

Leger

- 2024 Cuvee rot-halbtrocken(bisher Portugieser) 5,90
#13 A 11,5 Fs 15,2 S 5,3 1,0 l (5,90/l)
- 24/25 Portugieser Rosé -lieblich 5,70
#30 2024: A 10,5 Fs 29,4 S 5,8 1,0 l (5,70/l)
- 2025 Portugieser Rosé -feinherb 5,70
#32 A 10,5 Fs 16,7 S 5,2 1,0 l (5,70/l)
- 24/25 Müller - Thurgau -lieblich 5,70
#40 2024: A 10,5 Fs 26,9 S 5,5 1,0 l (5,70/l)
- 24/25 Morio - Muskat -lieblich 5,90
#41 2024: A 9,5 Fs 31,0 S 5,9 1,0 l (5,90/l)
- 24/25 Müller - Thurgau -trocken 5,70
#45 2024: A 11,5 Fs 6,8 S 5,3 1,0 l (5,70/l)

Elegant

- 2024 Dornfelder Rotwein -lieblich 6,20
#10 A 10,5 Fs 39,8 S 5,2 1,0 l (6,20/l)
- 2024 Dornfelder Rotwein -feinherb 6,20
#12 A 11,5 Fs 22,5 S 5,2 1,0 l (6,20/l)
- 2024 Dornfelder Rotwein -trocken 6,20
#16 A 12,5 Fs 6,6 S 5,1 1,0 l (6,20/l)
- 2023 Dornfelder Rotwein -trocken 5,90
#17 A 12,5 Fs 6,9 S 5,4 0,75 l (7,87/l)
- 24/25 Dornfelder Rosé -lieblich 6,60
#31 2024: A 9,5 Fs 31,6 S 5,4 0,75 l (8,80/l)
- 2025 Gewürztraminer -fruchtig, süß 6,70
#54 2025: A 10,0 Fs 50,0 S 5,5 0,75 l (8,93/l)
- 24/25 Riesling -halbtrocken 6,00
#43 2024: A 11,0 Fs 14,2 S 6,9 1,0 l (6,00/l)
- 24/25 Riesling -trocken 6,00
#44 2024: A 11,5 Fs 7,8 S 7,0 1,0 l (6,00/l)

Brillant

- 22/25 Spätburgunder -halbtrocken 7,30
#14 2022: A 12,5 Fs 14,2 S 5,0 0,75 l (9,74/l)
- 23/24 Cabernet Dorsa Rotwein -trocken 7,30
#15 2023: A 13,0 Fs 6,7 S 5,5 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Spätburgunder Weißherbst -trocken 7,30
#33 2024: A 12,0 Fs 8,8 S 6,2 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Chardonnay -fruchtig, süß 7,30
#52 2024: A 8,5 Fs 51,3 S 6,6 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Riesling (Heiliger Platz)-fruchtig, süß 8,50
#80 2024: A 7,0 Fs 69,9 S 7,0 0,75 l(11,33/l)
- 2022 Edelsüß 9,60
#81 A 8,5 Fs 104,1 S 7,5 0,375l(25,60/l)
- 24/25 Riesling (Goldberg)-feinherb 7,30
#51 2024A 10,5 Fs 21,0 S 7,0 0,75 l (9,74/l)
- 2024 Cuvee O -halbtrocken 7,30
#50 A 11,0 Fs 15,8 S 6,6 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Cabernet Blanc -trocken 7,30
#59 2024: A 11,5 Fs 7,2 S 5,7 Nachhaltigkeit bei maximalem Genuss. Resistenter - klimatisch angepasster - durch Rebenkreuzung. **PIWi** 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Chardonnay -trocken 7,30
#57 A 11,0 Fs 6,8 S 6,8 0,75 l (9,74/l)
- 24/25 Riesling Alte Rebe -trocken 7,40
#56 A 11,0 Fs 6,8 S 6,8 0,75 l(9,87/l)
- 24/25 Grauburgunder -Kalkstein -trocken 7,40
#58 A 11,5 Fs 8,1 S 6,0 0,75 l (9,87/l)
- 24/25 Weißburgunder -trocken 7,50
#62 A 12,0 Fs 6,3 S 5,7 0,75 l (10,00/l)

Tradition

- 2025 Annerschd -trocken 8,70
#63 Ab Februar 2026 wieder da!  Unser neuer Weißwein - der einfach ANNERSCHD ist. Samtig, weiches, komplexes Weißweincuvee mit reifen Fruchtaromen und einer dezenten Taninstruktur. **NEU** 0,75 l(11,60/l)
- 2022 Spätburgunder -trocken 9,40
#20 A 12,5 Fs 4,8 S 5,9 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. 0,75 l(12,53/l)
- 2021 Cuvee B -trocken 12,50
#19 A 13,0 Fs 5,4 S 5,6 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(16,67/l)

Prickelndes






- Secco weiss -spritzig, fruchtig frisch 7,20
#71 aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A10,5 0,75 l (9,60/l)
- Secco -rosé -trocken 7,20
#72 aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A11,0 0,75 l (9,60/l)
- Secco -Weinbergspfirsich -lieblich 7,20
#73 aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A10,5 0,75 l (9,60/l)
- Secco -Eisbach Wildperle -fruchtig, süß 7,20
#74 aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure A 8,5 0,75 l (9,60/l)
- Riesling Sekt 11,00
#70 traditionelle Flaschengärung (von guten Kollegen) A10,5 0,75 l(14,66/l)
- Secco - OHNE **NEU** 7,80
#79 schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein - Alkoholfrei -(<0,5 % vol) Brennwert 100 ml:27 Kcal - 112 KJ Kohlenhydrate 100 ml:55,3 Kcal - davon Zucker 55,3 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. 0,75 l (10,40/l)

Eisbach

- 24/25 Eisbach Winter -fruchtig, süß 6,80
#18 2024: A 10,5 Fs 55,8 S 5,9 0,75 l (9,07/l)
- 24/25 Eisbach Frühling -fruchtig, süß 6,80
#34 2024: A 9,0 Fs 57,3 S 5,8 0,75 l (9,07/l)
- 24/25 Eisbach Sommer -lieblich 6,80
#60 2024: A 9,5 Fs 40,8 S 6,6 0,75 l (9,07/l)

Sonstiges

- Glühwein (Dornfelder) rot 5,50
#76 A 11,0 - Nur noch aufwärmen - fertig! 1,0 l (5,50/l)
- Glühwein (Gewürztraminer) weiss 6,30
#77 A 10,0 - Nur noch aufwärmen - fertig! 0,75 l (8,40/l)
- Traubensaft weiss 4,20
#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 (5,60/l)

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