



Unsere Weine und Sekte bereiten wir nach zertifizierten Standards. Hierzu zählen nachhaltiger naturnaher Weinbau, Förderung der Biodiversität und Schutz natürlicher Ressourcen. Ebenso gehören soziales und gesellschaftliches Engagement zum ganzheitlichen Konzept der Winzerinitiative „Fair and Green“. Wir möchten unsere Region mit ihren Kulturlandschaften bewahren und stärken. Um auch unseren Kindern die Faszination des Weinbaus in einem natürlich und sozial intakten Umfeld zu ermöglichen. Mehr Infos unter www.fairandgreen.de



Unserer Familie liegt besonders am Herzen, den ökologischen Rucksack unserer Produkte so gering wie möglich zu halten. Seit 2016 produzieren wir daher als eines der ersten Weingüter in der Pfalz (und auch in Deutschland) unsere Weine „CO2 Neutral“. Denn nur wenn man die „ökologischen Kosten“ nicht einfach externalisiert, sondern als verantwortungsvoller Unternehmer bereit ist, diese selbst zu tragen, handelt man nachhaltig. Mehr hierzu unter www.save-climate.com



Wir haben ganzjährig einen engen Kontakt zu den Weinbergen aus denen unsere Weine und Sekte stammen. Alle Rebanlagen werden individuell geführt und die jeweiligen Kulturmassnahmen präzise auf den späteren Wein abgestimmt. Unser Kelterhaus und Weinkeller sind auf einen äußerst schonenden Umgang mit Trauben und Weinen ausgelegt. So können wir bereits seit Jahren auf früher durchaus übliche Geschmackskorrekturen und Stabilisationsmassnahmen mittels Produkten tierischen Ursprungs vollkommen verzichten. Ebenso verwenden wir Etiketten mit Klebern, die ohne tierische Bestandteile hergestellt werden.



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

S WEINGUT SCHMITT

Weingut Egon Schmitt · Inhaber Jochen Schmitt
Am Neuberg 6 · D-67098 Bad Dürkheim
Telefon 06322-5830 · Fax 06322-68899
info@weingut-egon-schmitt.de
www.weingut-egon-schmitt.de

Öffnungszeiten Weinverkauf:
Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag:
10:00 - 12:00 Uhr und 14:00 - 18:00 Uhr
Mittwochs kein Verkauf.
Samstag durchgehend 9:00 - 15:00 Uhr

Weinfest (mit Weinverkauf)
18.-22.8.2023
täglich ab 17:00 Uhr
Sonntag ab 11:30 Uhr

Während des Wurstmarktes
7.-19.9.2023
Weinverkauf im Weingut
nur nach Voranmeldung.

Für weitere Informationen über unsere Veranstaltungen wie „Rote Schätze Präsentation“ im November oder unsere „Jahrgangspräsentation“ im Frühjahr melden Sie sich zu unserem Newsletter an. Einfach eine E-Mail an info@schmitt-wein.de mit dem Betreff „Anmeldung Newsletter“. Wir freuen uns, Sie auf dem Laufenden zu halten.

Gerne dürfen Sie diese Weinkarte zur Erinnerung mit nach Hause nehmen.

S FAMILIENANGELEGENHEIT. SEIT 1978

SCHMITT
WEINGUT SCHMITT
WEINFEST
2023



LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen auf unserem Gutshof. Auch in diesem Jahr freuen wir uns an diesen Tagen in Vinothek, alten und neuen Kelterhaus, Innenhof und Kräuterterrasse mit Ihnen zusammen zu feiern – bevor wir in eine hoffentlich erfolgreiche Lese 2023 starten. Wir haben aus unserem Sortiment wieder die Weine ausgesucht, die wir zu einer solchen Gelegenheit genießen möchten: leichte und frische Weiß- und Roséweine, fruchtige Rotweine und prickelnde Sekte und Seccos.

Auch die Gaumenfreunde aus Edenkoben haben wieder ihre sieben Sachen gepackt und werden uns in diesen Tagen kulinarisch überraschen. Egal ob traditionelle Pfälzer Küche oder internationale Klassiker: sie machen aus jedem Gericht etwas Besonderes. Beachten Sie bitte hierzu die gesondert ausliegende Speisekarte.

Gemeinsam mit unseren lieben Helfern werden wir als Familie unser Bestes geben, Ihnen unsere Weine und die Speisen mit Bedienung anzubieten. Alle Weine und Sekte werden bestens gekühlt eingeschenkt, die Speisen für Sie frisch zubereitet und an Ihren Platz gebracht! Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Auszeit in unserem Gutshof!

Ihre Winzerfamilie

SCHMITT



UNSERE WEINE

alle Preise in €	Glas 0,25 l	Flasche 0,75 l
2022 ROSÉ fruchtig frisch und mild, feine Fruchtaromen	4,50	alc 10,5 % vol.
2022 RIESLING HALBTROCKEN vollmundig, saftig und spritzig	4,50	alc 11,0 % vol.
2022 RIESLING TROCKEN fruchtig und kräftig, klassischer Gutsriesling	4,50	alc 11,5 % vol.
2022 CUVÉE › DREI REBEN BLANC ‹ duftige sommerliche Cuvée auf Scheurebe-, Rivaner- & Cabernet Blanc-Basis	4,80	13,90 alc 11,0 % vol.




alle Preise in €	Glas 0,25 l	Flasche 0,75 l
2022 WEISSER BURGUNDER TROCKEN feiner Duft nach Birnen, Ananas und Quitte mit spritzig frischer Art	4,80	13,90 alc 12,5 % vol.
2022 › GREEN VIBES ‹ SAUVIGNAC TROCKEN neue Rebsorte aus Riesling und Sauvignon Blanc gekreuzt, Stachelbeere, Minze, ein Hauch Limone	5,00	14,50 alc 11,5 % vol.
2022 DÜRKHEIMER STEINBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN Stachelbeere und Kiwi, frische grüne Noten	6,00	17,50 alc 12,0 % vol.
2022 DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING TROCKEN feinfruchtig, saftig-vollmundig, typisch	5,00	14,50 alc 12,0 % vol.
2021 UNGSTEINER HERRENBERG RIESLING TROCKEN druckvoll, komplex, mit herrlicher Tiefe und Fruchttintensität	7,80	23,00 alc 13,5 % vol.
2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN erfrischende Art, lachsfarben und edel feiner und eleganter Rosé	5,00	14,50 alc 11,5 % vol.
2022 › SHERLOCK SCHMITT ‹ IM NAMEN DES ROSÉ herb und ätherisch, süßes Buchenholz-Rauch, Matcha-Tee Merlot und Spätburgunder, im Holzfass vergoren	6,00	17,50 alc 12,5 % vol.
2022 DÜRKHEIMER NONNENGARTEN GEWÜRZTRAMINER KABINETT würzig, filigranes Aprikosenaroma, fruchtsüß	5,00	14,50 alc 8,5 % vol.
2020 ST. LAURENT ROTWEIN TROCKEN frische Früchte, weiche Tannine, lebendig und saftig	5,00	14,50 alc 12,5 % vol.
2020 CUVÉE › DREI REBEN ‹ ROT TROCKEN kraftvolle Eleganz, tolle Frucht, saftig Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Satin Noir	6,00	17,50 alc 13,5 % vol.
2020 CABERNET FRANC TROCKEN feinwürzige, dunkelrote Frucht, sanfte und elegante Tannine Noten von Zirbenholz und grünem Pfeffer	7,80	23,00 alc 13,0 % vol.
		Glas 0,5 l
WEINSCHORLE köstlich erfrischend, aus Wein No 1 bis 5 und einem Schuss „Kliggerwasser“. Aber ah net zuviel...		5,50



SEKT / SECCO

alle Preise in €	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PINOT ROSÉ BRUT fruchtig, lebendig und fein, traditionelle Flaschengärung	3,50	19,00 alc 11,5 % vol.
› HERR SCHMITT & DIE PINOTS ‹ EXTRA BRUT Eleganter Sekt aus Weißburgunder und Chardonnay, herrlich trocken und spritzig frisch, mit feinen Hefe- und Briochearomen, traditionelle Flaschengärung	4,00	24,00 alc 11,5 % vol.
	Glas 0,25 l	Flasche 0,75 l
SECCO –BLANC & CO– TROCKEN frischer Blütenduft, lebhaftes Fruchtspiel am Gaumen Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	5,00	14,50 alc 10,5 % vol.

ALKOHOLFREIES

TRAUBENSAFT WEISS naturtrüb und lecker – nicht zu süß!	3,50 Glas 0,25 l
TRAUBENSAFTSCHORLE WEISS ... fahre sollscht, ned tringe!	4,50 Glas 0,5 l
MINERALWASSER, ZITRONENLIMONADE ... Jahrgang 2023 und köstlich sprudelnd!	4,00 Flasche 0,7 l
ZITRONENLIMONADE KLEIN – NATURTRÜB – ... Jahrgang 2023 und köstlich sprudelnd!	2,80 Flasche 0,33 l
WINADE WEISS Biologische Erfrischung aus alkoholfreiem Wein mit Limette/Ingwer.	3,80 Flasche 0,33 l 

i Alle Weine erhalten Sie auch für mehr Genuss-Vielfalt als 0,1l (zum halben 0,25l Preis)

i Gerne nehmen wir uns für Ihren Weineinkauf auch während dieses Festes Zeit – fragen Sie nach unserer (Mitnahme-) Weinliste!

i Nur am Montag und Dienstag: Raritäten aus der Schatzkammer (siehe Tageskarte)