

SCHMITT
WEBER

{ 2018 }

ZWISCHEN MODERNE UND TRADITION

Seit 1725 ist Weinbau in unserer Familie bekannt. Das hat uns dazu geführt, eine eigene Edition im Premium-Sektor anzubauen. Unser Tun und Handeln basiert auf einer großen Tradition.

Diese Tradition verpflichtet uns zur Moderne: All unsere Weine werden naturnah und mit sehr hohen Ansprüchen an uns selbst angebaut. Wir verzichten seit Jahren auf viele chemische Zusätze im Weinberg.

*Die Pflege der Tradition ist unser Ansporn für die Zukunft.
Ihre Familie Schmitt-Weber*





DAS WEINJAHR 2018

Durch das warme Frühjahr erlebten wir die früheste Traubenlese der Geschichte.

Schon Anfang September starteten wir in eine sehr zügige und schnelle Ernte 2017.

Spätfröste im April trübten zunächst die Ernteaussichten, doch die idealen Blütenbedingungen und der warme Sommer machten es möglich, einen Jahrgang zu ernten mit viel interessanter Fruchtaromatik, dezentem Säurespiel und gewohnter mineralischer Frische.

Bei unseren –Lagen- und –Premiumweinen 1725- können wir Ihnen dieses Jahr erstmals eine Kollektion anbieten, die sich auf dem optimalen Reifepunkt präsentiert.

Die Struktur und die Aromatik der Weine aus unseren hochwertigen Holzfässern kommt erst nach einer Zeit so zum Ausdruck, wie wir es wünschen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen.



Unsere Klassiker zeichnen sich durch ihre enorme Spritzigkeit und Frische aus.

Wir haben circa 80 Hektoliter pro Hektar geerntet. Der Wein wird kaltvergoren im Edelstahlfass ausgebaut. Unsere Klassiker trinkt man jung. Sie eignen sich als Begleiter zum Essen, sind Durstlöscher und Terrassenweine zugleich.

Weine, die Freude bereiten, begeistern und Lust auf mehr machen.

DIE KLASSIKER

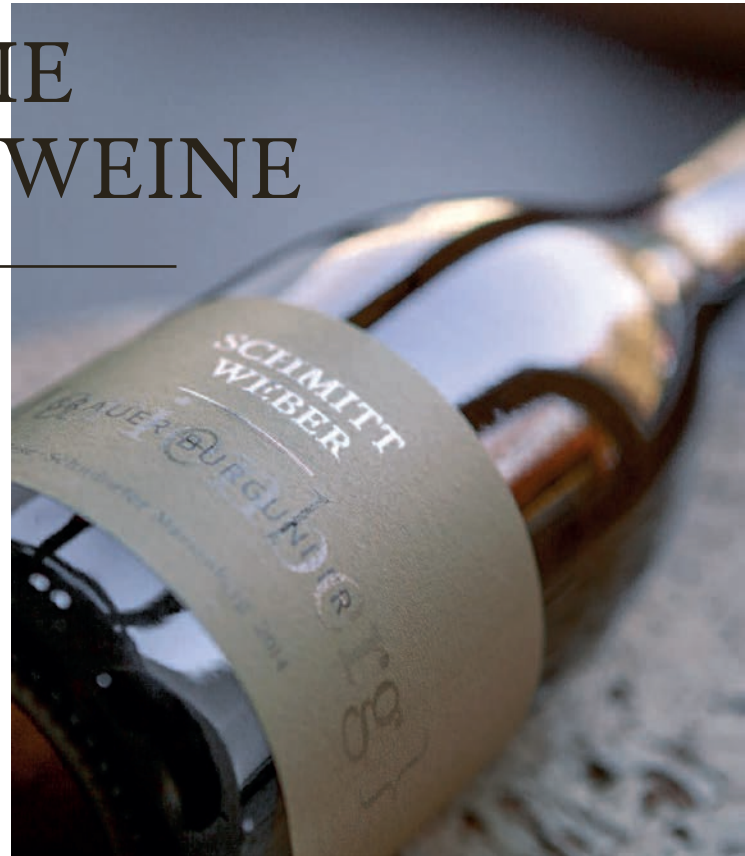
Weißweine				0,25l	0,75l
Nr. 1	2015er	Elbling	<i>herzhaft, kernige Säure</i>		6,00 €
Nr. 2	2017er	„Ebbes von Hei“	<i>Cuvée aus verschiedenen Burgundertrauben</i>	3,50 €	6,60 €
Nr. 3	2017er	Weißer Burgunder	<i>fruchtig, saftig, frisch</i>		6,90 €
Nr. 4	2017er	Auxerrois	<i>blumig, elegant, exotisch</i>		7,20 €
Nr. 5	2017er	Grauer Burgunder	<i>Qualitätswein vollmundig, gehaltvoll</i>		8,20 €
Nr. 6	2016er	Riesling	<i>feinherb</i>		8,30 €
Roséwein					
Nr. 7	2017er	Rotling „Ebbes von Hei“	<i>aus verschiedenen Burgundertrauben</i>	3,50 €	6,60 €
Nr. 8	2017er	Blanc de noir	<i>ein hellgekelterter Spätburgunder</i>		7,20 €
Rotwein					
Nr. 9	2015er	Cuvée Fusion	<i>Rotwein aus Regent u. Spätburgunder</i>		7,50 €
Nr. 10	Spätburgunder		<i>rot</i>	3,50 €	

DIE LAGENWEINE

Die Lagenweine sind trockene Spätlesen mit feiner cremiger Textur und leichtem Schmelz. Wir haben maximal 60 Hektoliter pro Hektar geerntet und den Wein mindestens sechs Monate im Hefelager ausgebaut – und zwar im großen Seguin-Moreau Eichenholzfass.

Sensorisch präsentieren sich die Lagenweine mit einer klar strukturierten Säure, mineralischer Frucht und feinem Schmelz, unterstützt von einem feinen dezenten Holzeinsatz.

Die Lagenweine sind Ortsweine und damit beste Botschafter unserer Heimat, der saarländischen Obermosel.



					0,75 l
Nr. 11	2015er –Lage–	Weißer Burgunder	Perler St.Quirinusberg	<i>Eisbonbon, Minze, Mirabelle, Quitte Limette und getrocknetes Heu</i>	11,50 €
Nr. 12	2015er –Lage–	Grauer Burgunder	Sehdorfer Marienberg	<i>Feige, Quitte und geröstete Mandeln, dicht, kräftiger Körper</i>	11,50 €
Nr. 13	2015er –Lage–	Auxerrois	Perler Hasenberg	<i>reife Früchte, Apfel, Birne und Maracuja</i>	11,50 €
Nr. 14	2015er –Lage–	Chardonnay	Sehdorfer Klosterberg	<i>Feuerstein, grüner Pfeffer, hochreife gelbe Früchte, Brioche, nussig, Zitronengras</i>	11,50 €
Nr. 15	2014er –Lage–	Chardonnay	Sehdorfer Klosterberg	<i>kräftig, hochreife gelbe Früchte, feine Aromatik mit dezentem Holzeinsatz</i>	12,50 €



1725 – die urkundliche Ersterwähnung unseres Weinguts.

Unsere Premiumweine sind kräftig und harmonisch. Sie haben eine cremige Struktur. Die Weine besitzen eine gute Länge mit sehr viel Schmelz und Körper.

Wir haben maximal 30 Hektoliter pro Hektar geerntet und den Wein im Eichenholzfass von Seguin-Moreau ausgebaut.

Unsere Premiumweine 1725 sind hochwertige Prädikatsweine.

DIE PREMIUMWEINE

{ 1725 }

Nr. 16	2015er	Auxerrois -1725-	<i>nachhaltiges Bouquet, feine exotische Fruchtaromatik</i>	0,75 l	22,50 €
Nr. 17	2015er	Weißer Burgunder -1725-	<i>feinherbe aromatische Restsüße mit verspielter Säure</i>	0,75 l	22,50 €
Nr. 18	2015er	Grauer Burgunder -1725-	<i>Waldkirsche, getrocknete Mirabelle, Schokolade, Feuerstein, dicht und komplex</i>	0,75 l	22,50 €
Nr. 19	2015er	Grauer Burgunder -1725- Doppelmagnum	<i>Waldkirsche, getrocknete Mirabelle, Schokolade, Feuerstein, dicht und komplex</i>	3,0 l	98,00 €
Nr. 20	2015er	Grauer Burgunder -1725- Jerobeam	<i>Waldkirsche, getrocknete Mirabelle, Schokolade, Feuerstein, dicht und komplex</i>	5,0 l	185,00 €
Nr. 21	2015er	Roter Traminer -1725- feinherb	<i>deutlich wahrnehmbare Restsüße, dezente Säure exotische Fruchtfülle</i>	0,375 l	14,50 €
Nr. 22	2015er	Roter Traminer -1725- feinherb	<i>deutlich wahrnehmbare Restsüße, dezente Säure exotische Fruchtfülle</i>	0,75 l	25,00 €
Nr. 23	2015er	Grauer Burgunder -1725- feinherb	<i>feine Edelsüße, duftet nach Trockenfrüchten (Feigen, Rosinen) getrocknetes Schwarzbrot, kandierte Früchte</i>	0,375 l	15,50 €

DIE PRICKELNDEN

				0,75 l	1,5 l
Nr. 24	2017er	Schmitt-Weber Secco	<i>feinfruchtig</i>	6,50 €	
Nr. 25	2016er	Elbling Brut	<i>typischer Winzersekt aus der Region</i>	8,50 €	
Nr. 26	2013er	Pinot Rosé Brut	<i>Crémant</i>	9,50 €	
Nr. 27	2015er	Pinot Brut	<i>Crémant</i>	12,00 €	
Nr. 28	2010er	Pinot Brut	<i>Crémant mit 6 Jahren Hefelager</i>	15,00 €	
Nr. 29	2017er	Pinot Rosé	<i>Crémant Magnumflasche</i>		29,00 €

CUVEÉ TROIS FRONTIÈRES

Trois vigneronns – Trois Pays - Une Passion

Europa ist rechts und links von der Mosel. Genau von dort im Dreiländereck stammt der Pinot Gris (Grauer Burgunder) des Jahrgangs 2016, den drei passionierte Winzer zu einem Wein zusammenführten:

Jean Paul Paquet (Domaine Mure du Cloitre, Contz les Bains, Frankreich)

Henry Ruppert (Domaine Ruppert, Schengen, Luxemburg)

Thomas Schmitt (Weingut Schmitt-Weber, Perl, Deutschland)

Ein einzigartiges Projekt: drei Winzer, drei Länder, ein Wein.

Jetzt kann man gelebtes Europa riechen, fühlen und schmecken in einem Wein.

Nr. 30 2016er Cuvée trois frontières
Dreiländerwein



0,75 l

18,00 €

UNSERE ALKOHOLFREIEN...

Nr. 31	2017er	Traubensaft Secco mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l 5,50 €
Nr. 32	2017er	Perling Secco Hergestellt aus alkoholfreiem Wein	6,50 €

DIE EDLEN SÜSSWEINE

Nr. 33	2016er	Gewürztraminer			0,375 l	0,75 l
Nr. 33	2016er	Gewürztraminer				10,00 €
Nr. 34	2015er	Gewürztraminer	Perler St.Quirinusberg	<i>Spätlese</i>		15,00 €
Nr. 35	2015er	Ruländer	Perler St.Quirinusberg	<i>Beerenauslese</i>	15,00 €	
Nr. 36	2015er	Auxerrois	Sehdorfer Klosterberg	<i>Beerenauslese</i>	16,00 €	
Nr. 37	2012er	Riesling	Perler Hasenberg	<i>Eiswein</i>	35,00 €	
Nr. 38	2016er	Riesling	Perler Hasenberg	<i>Eiswein 116 °Öchsle</i>	45,00 €	
Nr. 39	2016er	Riesling	Perler Hasenberg	<i>Eiswein 125 ° Öchsle</i>	50,00 €	
Nr. 40	2007er	Weißer Burgunder	Sehdorfer Klosterberg	<i>Trockenbeerenauslese</i>	85,00 €	
Nr. 41	2007er	Ruländer	Perler St.Quirinusberg	<i>Trockenbeerenauslese</i>	95,00 €	
Nr. 42	2005er	Auxerrois	Sehdorfer Klosterberg	<i>Trockenbeerenauslese</i>	202,00 €	

DIE EDEL-BRÄNDE

			0,5 l
Nr. 43	Roter Weinbergpfirsich	<i>exklusiver Likör mit einer feinen, fruchtig-süßen Note</i>	14,00 €
Nr. 44	Mirabelle	<i>sanfter Edelbrand mit feinem Geschmack nach fruchtiger Mirabelle</i>	16,50 €
Nr. 45	Williams Christ	<i>der beliebte Klassiker aus besten reifen Birnen</i>	16,50 €
Nr. 46	Marc de Gewürztraminer	<i>destilliert aus Trauben aus dem Sehdorfer Marienberg</i>	25,00 €
Nr. 47	Kirsch	<i>30- Jahre Fasslager, von Opa Martin's Kirschbaum (Rarität)</i>	39,00 €
Nr. 48	Whisky	<i>Single Malt von der Saarschleife</i>	49,50 €

ÖLE UND CREMES

Nr. 49	kaltgepresstes Traubenkernöl		0,25 l	16,50 €
Nr. 50	Saarweintrüffel	<i>10 St. gemischt</i>		14,00 €
		<i>Die Konditorei Resch aus Eppelborn fertigt auf Grundlage unserer Weine köstliche Weißwein-Schokoladentrüffel aus Gewürztraminer und Roséwein-Schokoladentrüffel aus Spätburgunder</i>		
Nr. 51	Auxerrois- Körpercreme	<i>Auf Basis unserer Auxerrois Beerenauslese hergestellt, einzigartig und besonders gut geeignet für strapazierte Haut. In Zusammenarbeit mit Victor's Residenz Hotel Schloss Berg.</i>		19,00 €

TERMINE



Alle Termine auf einen Blick :

Jungweinverkostung	24. März 2018	<i>im Weingut Schmitt-Weber</i>
Jungweinverkostung	25. März 2018	<i>im Weingut Schmitt-Weber</i>
Jungweinverkostung	20. April 2018	<i>SZ-Forum Saarbrücken</i>
Jungweinverkostung	21. und 22. April 2018	<i>Schengen- Lyzeum, Auf dem Sabel 1, Perl</i>
Weinschmaus am Katzenhaus	02. und 03. Juni 2018	
Perler Wein- und Kellerfest	26./27. und 28. Oktober 2018	

Die Termine für die Kulinarischen Dreiländerwanderungen im Jahr 2019 erscheinen am 12. November 2018 auf www.schmitt-weber.de

Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben, die wir ausschließlich per Mail entgegen nehmen.

WEINPROBEN: *Konditionen und weitere Infos unter www.schmitt-weber.de*



INFOS

Wein-Geschenk-Service

Wir halten für Sie immer eine Vielfalt von Geschenkideen mit Wein und Sekt bereit und gestalten die Flaschen nach Ihren Wünschen und Ideen.

Gerne übernehmen wir auch den Versand.

Wir akzeptieren Eurocard,
Visacard, Euroscheckkarte.

Weinverkauf Öffnungszeiten

Weingut Schmitt-Weber

An Samstagen von 11.00 bis 14.00 Uhr.

An Werktagen bitten wir Sie, sich telefonisch anzumelden.

An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Betriebsferien vom

13.08.2018 - 03.09.2018

22.12.2018 - 06.01.2019

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Die Lieferung im Saarland erfolgt ab 24 Flaschen frei Haus.

Bei kleineren Mengen berechnen wir eine Lieferpauschale von 8,00 €. *Literweine auf Anfrage.*

Bei bundesweitem Versand berechnen wir folgende Frachtsätze:

18 bis 36 Flaschen 0,85 €/Flasche

37 bis 54 Flaschen 0,65 €/Flasche

55 bis 108 Flaschen 0,35 €/Flasche

109 bis 120 Flaschen 0,15 €/Flasche

ab 120 Flaschen *frei Haus*

zuzüglich PTZ-Verpackungsmaterial zum Selbstkostenpreis. Die Preise verstehen sich inklusive Glas-Einweg-Kartonagenverpackung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer ab Weingut. Bei Erstbestellung versenden wir per Nachnahme.Zahlung innerhalb 14 Tagen ohne Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. Angebot und Preise sind freibleibend. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist 66706 Perl. Gerichtsstand ist Merzig.

Weingut Schmitt-Weber
Bergstraße 66
66706 Perl / Saarland

Telefon +49 6867 366

info@schmitt-weber.de
www.schmitt-weber.de