



## Weine

1 / 2020

Frei.Körper.Kultur: Unser Weg für Akzeptanz.  
Die Art und Weise wie unsere Weine entstehen, soll keine Nische bleiben.  
FKK steht für unkomplizierte und süffige Weine für jeden Tag.  
Klar gibt es sie in der traditionellen Literflasche.

Nr.	JG	Name	Vinifizierung
125	2018	<b>Frei.Körper.Kultur Weiß</b>	Scheurebe, Weißburgunder und Huxelrebe 3 Wochen auf der Schale. Grauburgunder und Ortega Ganztraubenpressung. Spontan vergoren. Der Wein reifte in Glasfaser-Tanks und bekam 15 mg/l Schwefel direkt vor der Abfüllung.
126	2019 ab 03/2020	<b>Frei.Körper.Kultur Rosé</b>	Portugieser und Dornfelder nach ein paar Stunden Maischestandzeit gepresst und in Glasfaser-Tanks auf der Vollhefe bis zur Abfüllung gelagert. Abgefüllt ohne Filtration mit der Zugabe von 15mg/l Schwefel.
127	2019 ab 03/2020	<b>Frei.Körper.Kultur Rot</b>	Merlot, St. Laurent, Portugieser, Blaufränkisch und Spätburgunder. In 4400 Liter großem Holzfass auf der Vollhefe gelagert. Ohne Filtration und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

### Sortentypizität, Herkunft und Klarheit.

Nr.	JG	Name	Vinifizierung
111	2018	<b>Riesling</b>	Ganztraubenpressung. Spontan vergoren und im Stückfass gereift. Ungefiltert und ohne Schwefelzugabe abgefüllt.
333	2019 ab 05/2020	<b>Müller-Thurgau</b>	50% der Trauben direkt gekeltert, 50% fünf Wochen auf der Maische. Der Wein wurde im 1200 Liter Holzfass ausgebaut. Ungefiltert und ohne Schwefelzugabe abgefüllt.
222	2019 ab 05/2020	<b>Rosé</b>	Merlot, Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder. Im 2400 Liter Holzfass ausgebaut. Ohne Filtration und mit 15mg/l Schwefelzugabe abgefüllt.
150	2017/18	<b>Rot</b>	Merlot, Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder im 4500 Liter Holzfass ausgebaut. Ohne Filtration und Schwefelzugabe abgefüllt.
022	2018	<b>Spätburgunder</b>	6 Wochen lang spontan auf der Maische vergoren. Ohne Schwefelzugabe und Filtration abgefüllt.

### Mehr Geduld, Mehr Zeit, mehr Persönlichkeit.

Nr.	JG	Name	Vinifizierung
131	2018	<b>Riesling M</b>	100% Moscheimer Riesling. 60 Stunden Maischestandzeit. Spontan vergoren und im gebrauchten Barriquefass ausgebaut. Ungefiltert und mit 10 mg/l Schwefelzugabe abgefüllt.
444	2018	<b>Zöld</b>	100% Silvaner. Spontan vergoren. 4 Wochen Maischestandzeit. Im 1200 Liter Holzfass gelagert. Ohne Filtration und Schwefelzugabe abgefüllt.
010	2018	<b>Wild Pony</b>	Weißburgunder, Riesling, Silvaner. Spontan vergoren und 6 Wochen Kontakt mit der Maische. Gereift in gebrauchten Barriques mit Kahlhefe auf der Oberfläche.
123	2018	<b>Feminín</b>	Chardonnay 4 Wochen lang auf der Maische vergoren. Im kleinen Barriquefass gelagert und ohne Schwefelzugabe und Filtration abgefüllt.
124	2017/18	<b>Piros</b>	100% Merlot. Spontan vergoren. 6 Wochen Kontakt mit der Maische, ausgebaut im 600 Liter Holzfass.
777	2018	<b>Erdreich</b>	Muskateller (50%) und Scheurebe (50%) getrennt spontan vergoren, vier Wochen lang auf der Maische gelagert. Der Wein reifte im 1200 Liter Holzfass und wurde ungefiltert und ungeschwefelt abgefüllt.

### Einzellage in Amphore, Eleganz des Terroirs.

Nr.	JG	Name	Vinifizierung
616	2018 ab 05/2020	<b>Parzellás Weißburgunder</b>	100% Weißburgunder spontan vergoren. Ein Jahr lang auf 30% der Schalen in der georgischen Amphore ausgebaut. Ungefiltert und ungeschwefelt abgefüllt.

### Alles andere als still.

Nr.	JG	Name	Vinifizierung
001	2018	<b>Sándor Cidre</b>	Aus diversen Apfelsorten hergestellt. In der Flasche vergoren. Degorgiert ohne Zugabe vom Schwefel.
555	2017	<b>Pinot Sekt Brut nature</b>	Weißburgunder und Spätburgunder. Ein Jahr auf der Vollhefe im Holzfass, ein Jahr in der Flasche. Ohne Dosage und zusätzliche Zugabe von Schwefel versektet.



**Ökologisches Weingut Schmitt GbR**  
**Bianka und Daniel Schmitt**

Weedenplatz 1 • 67592 Flörsheim-Dalsheim  
Tel.: +49 173 31 74 117 und +49 172 45 20 987  
E-Mail: info@schmitt-weingut.de  
www.schmitt-weingut.de

