

Das Weingut Jean-Paul Schmitt produziert ausschließlich Weine von Trauben aus biologischem Anbau, zertifiziert durch Ecocert SAS, Frankreich / FR-BIO 01.



Auch der Ausbau unserer Weine im Keller ist sehr natürlich:

- † Spontangärung durch eigene Hefen
- † keine tierischen Produkte beim Ausbau
- † minimalste Schwefelgaben vor dem Abfüllen
- † minimalste Histaminwerte auch bei Weißweinen
- † dadurch auch für viele Allergiker geeignet



Domaine Jean-Paul Schmitt

Hühnelmühle
F-67750 Scherwiller
Tel. 0033 388 82 34 74



Unser Weingeschäft

Unsere Probierstube ist für Sie geöffnet:
Montag bis Freitag von 9:00 – 19:00 Uhr
Samstag von 14:00 bis 19:00 Uhr
Sonntag nach Vereinbarung

Jean-Paul Schmitt
VIGNERON
EN ALSACE
Rittersberg



Alsace Rittersberg

Domaine Jean-Paul Schmitt
Ferme Hühnelmühle
67750 Scherwiller, France
Tel. 0033 388 82 34 74
Fax 0033 388 82 33 95
vins-schmitt@orange.fr
www.vins-schmitt.com

Unsere Spezialitäten



Jean-Paul Schmitt
Crémant du Rittersberg



Unsere Weine des Rittersberg überzeugen durch Ihre hervorragende Qualität bei internationalen Verkostungen:



Robert Parker, USA

 **BETTANE & DESSEAUVE**

Bettane & Desseauve, Frankreich



Le Guide Hachette des Vins, Frankreich

Wein-Plus.de
das Wein-Netzwerk im Internet

Wein-Plus, Deutschland

**Mehrfache
Auszeichnungen bei:**

- † Riesling du Monde
- † Pinot Gris du Monde
- † Gewurztraminer du Monde



Die Weine des Rittersberg

Fruchtig, gehaltvoll, naturnaher Ausbau, mit feiner Weinsäure und unsere Réserve Personnelle-Weine mit angenehmer Restsüße: so kennen unsere Kunden unsere Weine des Rittersberg seit Jahren.

Dafür werden unsere Weine auch regelmäßig von neutralen Oenologen prämiert – auch die Fachpresse in Frankreich und im Ausland empfiehlt unsere Weine.

Ausgewählte Weinhändler und Restaurants in vielen Ländern weltweit führen unsere Weine, denn auch sie möchten ihren Kunden beste Qualität anbieten.

Empfehlung

Genießen Sie unsere Weißweine bei 8–12° C. Unseren Pinot Noir dagegen bei Raumtemperatur.

Öffnen Sie die Flaschen 15–30 Minuten vor dem Servieren: die Weine entfalten so ihr volles Bukett.