



# Pollig & Schmidt

## Kontakt

Oberhutstraße 21, 53474  
Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 0163-3613996  
www.pollig-schmidt.de  
weingut@pollig-schmidt.de

## Besuchszeiten

nach Vereinbarung

## Inhaber

Torsten Pollig & Jan Schmidt

## Betriebsleiter

Torsten Pollig & Jan Schmidt

## Kellermeister

Torsten Pollig & Jan Schmidt

## Außenbetrieb

Torsten Pollig & Jan Schmidt

## Rebfläche

0,7 Hektar

## Produktion

2.000-2.500 Flaschen

Mit einem Weinberg haben Torsten Pollig und Jan Schmidt 2015 angefangen, seither sind sie jedes Jahr ein klein wenig gewachsen, auch wenn ihr im Nebenerwerb bewirtschaftetes Weingut das wahrscheinlich kleinste oder zumindest eines der kleinsten an der Ahr ist. Ihre Weinberge liegen in den Ahrweiler Lagen Silberberg, Rosenthal, Ursulinengarten und Steinkaul sowie in der Walporzheimer Alte Lay. Bislang bauen sie neben dem dominierenden Spätburgunder ein klein wenig Portugieser an. Die Weinberge sind natürlich begrünt, Herbizide werden nicht eingesetzt, und auch beim Pflanzenschutz verzichten sie möglichst auf synthetische Mittel. Die Erträge werden reduziert, auf je nach Jahrgang zwischen 35 und 50 Hektoliter je Hektar, nur vollreife und gesunde Trauben sollen den Weg in den Keller finden. Die Weine werden spontanvergoren, lange im Fass ausgebaut, auf jegliche Behandlungs- und Schönungsmittel wird verzichtet, lediglich vor der Abfüllung erhalten die Weine eine kleine Schwefelgabe, sie werden fast immer unfiltriert abgefüllt.



## Kollektion

Nach dem sehr guten Debüt im vergangenen Jahr präsentieren Torsten Pollig und Jan Schmidt eine nochmals klar stärkere Kollektion auf sehr hohem Niveau. Spannend ist schon der Rosé, konzentriert, zupackend, ein Rosé mit Struktur und Grip. Der Rosenthal-Portugieser ist intensiv, offen, hat Substanz und Struktur. Der rotfruchtige Guts-Spätburgunder ist lebhaft, zupackend, der Wein vom Silberberg faszinierend reintonig. Der Alte Lay-Spätburgunder ist floral, zupackend, besitzt Säure und Grip, die R-Variante ist etwas kraft- und druckvoller. Der 2021er PSP-Spätburgunder zeigt gute Intensität, klare Frucht, etwas florale Noten, ist klar, zupackend, strukturiert. Aus dem Jahrgang 2019 stammt der Pinot Noir genannte Wein, er ist offen, intensiv, zeigt rote und dunkle Früchte, Preiselbeeren, besitzt gute Struktur, Frucht und Grip. Unser Favorit ist der 2019er PSP, der herrlich offen und intensiv ist, viel Frucht und Frische zeigt, kraftvoll, klar und zupackend ist. Tolle Kollektion – Torsten Pollig und Jan Schmidt sind unsere Aufsteiger des Jahres an der Ahr —



## Weinbewertung

- 87** 2023 Spätburgunder Rosé trocken | 11,5%/12,-€
- 87** 2022 Spätburgunder trocken | 12%/15,-€
- 87** 2022 Spätburgunder trocken Alte Lay | 13%/18,-€
- 88** 2022 Spätburgunder trocken Silberberg | 12%/18,-€
- 88** 2022 Spätburgunder trocken Alte Lay „R-“ | 13%/35,-€
- 88** 2022 Portugieser trocken Rosenthal | 12,5%/28,-€
- 90** 2019 Spätburgunder trocken „PSP -R-“ | 13%/45,-€
- 89** 2021 Spätburgunder trocken „PSP -R-“ | 12%/45,-€
- 89** 2019 Spätburgunder trocken „Pinot Noir“ | 12,5%/k.A.