

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 15. - 21. April 2024

## Guten Morgen alle zusammen !

Das sind heute meine Themen im Wein-Brief :

- Jetzt ist auch das schon lange angekündigte 3. Weingut aus dem **Markgräflerland** eingetroffen, nämlich das Weingut der Familie **SCHNEIDER - Weingut AM SCHLIPF** in Weil am Rhein.
- Zum sofortigen Kennenlernen packen wir Ihnen gerne **PROBIERPAKETE**.
- Ganz unten kündige ich schon mal unsere nächste **WEINPROBE mit WINZERN** in der übernächsten Woche an.

.....: **NEU im SORTIMENT** .....: .....

Was uns ja selten passiert, ist uns im letzten Herbst mit Weingütern im **Markgräflerland** widerfahren : wir wollten ein neues für unser Sortiment auswählen, konnten uns aber nicht entscheiden. Deshalb haben wir uns überlegt, alle drei ins Sortiment aufzunehmen, deren Weine uns so viel Freude machen. Schlumberger mit den frischen, knackigen Weinen und Thomas Harteneck mit den biodynamischen Weinen mit der schönen Fülle sind schon seit Anfang des Jahres dabei. Jetzt ist auch das dritte Gut mit an Bord, nachdem alle infrage kommenden Weine abgefüllt sind :

### Weingut SCHNEIDER - AM SCHLIPF, Weil am Rhein / Baden-Markgräflerland

mit ausgesucht eleganten und feingliedrigen Weinen. Das Gut ist auf Burgunder-Rebsorten spezialisiert, hat einen hohen Anteil **Spätburgunder** in den Weinbergen stehen, dazu kommen **Weißburgunder**, **Chardonnay** und etwas **Grauburgunder** - und bei einem Markgräfler darf natürlich **Gutedel** nicht fehlen ! **Ganz unten** stehen die beiden Seiten unserer Weinliste, die die Familie Schneider betreffen. Da finden Sie die Geschichte des Gutes, viele Informationen - und natürlich die Weine ! Bitte lesen Sie dort weiter.



**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 9110 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

## ..... Die **PROBIERPAKETE** .....

Die Schneider-Weine werden wir in der Weinprobe am 16. + 17. Mai vorstellen. **Christoph Schneider** wird am Donnerstag persönlich für Sie da sein. Natürlich können Sie bis dahin (und danach) die Weine nach meinen Beschreibungen und Empfehlungen einkaufen. Falls Sie aber eine Weinprobe zu Hause veranstalten möchten, packen wir Ihnen gerne

### **2 PROBIERPAKETE :**

Das **PROBIERPAKET SCHNEIDER WEISS** beinhaltet je 1 Flasche der folgenden **6 Weißweine** und kostet **109,50 Euro** :

- 2021 'La Bohème' Gutedel
- 2019 Gutedel Réserve
- 2021 Weißer Burgunder 'vom Kalkstein'
- 2021 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein'
- 2021 Weil am Rhein Chardonnay
- 2020 Alte Reben Chardonnay

Das **PROBIERPAKET SCHNEIDER ROT** beinhaltet je 1 Flasche der folgenden **6 Rotweine** - inklusive der 4 exquisiten Lagen-Spätburgunder - und kostet **256 Euro** :

- 2021 Weil am Rhein Spätburgunder
- 2017 Alte Reben Spätburgunder
- 2020 Isteiner Kirchberg Spätburgunder
- 2020 Ötlinger Sonnenhole Spätburgunder
- 2021 Weiler Kapf Spätburgunder
- 2021 Weiler Schlipf Spätburgunder

Dem Einkauf auch von beiden Probierpaketen steht natürlich nichts im Weg.



*Im Weiler Schlipf.*

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 9110 | [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) | [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

.....: **WEINPROBE mit WINZERN übernächste Woche** .....

Ich kündige die Weinprobe mit Winzern in der übernächsten Woche heute an, damit Sie sich den Termin schon notieren können. Am

**Donnerstag, den 25., und Freitag, den 26. April, jeweils von 14 bis 20 Uhr**

stellen wir Ihnen die aktuellen Weine dieser Weingüter vor :

**PFITSCHER, Montan / Südtirol**

**WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark**

**GABELMANN, Niederhausen / Nahe.**

Die Winzer kommen alle mindestens einen Tag **persönlich** zu uns, um Ihnen ihre Weine vorzustellen. Details finden Sie auf unserer [Weinproben-Seite](#).

Herzliche Grüße,

Ihr



PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de), und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 9110 | [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) | [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

## Weingut Am Schlipf - Schneider Weil am Rhein

Lörracher Straße 4, 79576 Weil am Rhein, Deutschland



Die Winzerfamilie Schneider läßt sich in der Gegend von Weil bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Die eigentliche Geschichte des heutigen Weingutes begann mit dem Kauf eines Gutshofes unterhalb der Weinbergslage Schlipf im Jahr 1892. In den 1980er Jahren übernahm *Claus Schneider* den Betrieb zusammen mit seiner Frau *Susanne Hagin-Schneider*. Susanne entstammt der Winzerfamilie Hagin in Haltingen und brachte die Weinberge ihrer Familie ins Gut ein. Die Rebflächen der Großeltern gehören auch heute noch zum Weingut, und sogar der alte Gewölbekeller wird noch benutzt. Claus und Susanne begannen, sehr zielstrebig hohe Qualitäten zu erzeugen und das Potential der Lage Schlipf und der anderen Lagen am Tüllinger Berg zu nutzen. Der Weiler Schlipf ist nicht wirklich überall in Deutschland bekannt und doch eine mythische Lage von außerordentlicher Qualität. Es ist der Familie Schneider zu danken, daß sie ebenso wie die Nachbarlagen aus dem Dornröschenschlaf erwacht ist.

Der Tüllinger Berg im alleräußersten Südwesten Deutschlands ist heute zu großen Teilen ein Landschaftsschutzgebiet; er zieht sich von der nördlichen Stadtgrenze Basels bis zu den nördlichen Vororten von Weil am Rhein, wie Haltingen und Ötlingen. Entstanden ist er durch die Absenkungen des Oberrheingrabens. Der Untergrund des Tüllingers - so wird er von den Einheimischen meist genannt - besteht aus kalkreichen Sedimenten eines Urmeeres, inzwischen zu Kalksteinfelsen verdichtet. Die darauf liegenden Schichten sind Mergel und Kalkgestein, die sich aus Ablagerungen im Süßwasser gebildet haben. Auch Elsässer Molasse ist zu finden. Das sind Mergel- und glimmerhaltige Sandsteine, die als Schwemmland angetragen und abgelagert wurden. Aus ihnen besteht auch der Untergrund des Ötlinger Fortsatzes des Tüllingers, auf dem dort Lehmloß aufliegt.

Der Weiler Schlipf hat kalkreiche schwere Lehm- und Tonmergelböden. Diese neigen nach starken Regenfällen zu äußerst heftigen, manchmal katastrophalen Erdrutschen, die man als Erdschlipfe bezeichnet. Das erklärt den Namen der kostbaren Lage. Übrigens hat der Boden einen hohen Eisengehalt, woher die Weine eine eigene Würze beziehen.



Winter in der Ötlinger Sonnenhole.

Zum Gut gehören weitere Spitzenlagen. Da wäre die Haltinger Stiege zu nennen, deren Name allerdings auf den Etiketten nicht mehr genannt wird. Die Böden hier ähneln denen im Schlipf, sind allerdings weniger eisenhaltig, dafür sandiger. Sandige Anteile hat auch der Lehmloß in der Ötlinger Sonnenhole. Diese steile Lage gleich unterhalb der Kirche St. Gallus konnte Familie Schneider 2008 erwerben: wegen der schwierigen Bewirtschaftung gab es nicht mal einen weiteren Interessenten! Heute gehören dem Gut dort 2 ha. Der Weiler Kapf ist genau genommen der nördliche Teil des Schlipfs und ähnelt diesem. Anders ist der Isteiner Kirchberg, in dem das Gut kürzlich Parzellen erwerben konnte. Die Lage befindet sich auf einem jurassischen Kalksteinblock am "Isteiner Klotzen", der nur eine geringe Feinerdeauflage hat.

Kommen wir von der Geologie wieder zu den Menschen zurück, die auf dem 15-ha-Gut für die Weine verantwortlich zeichnen. Die Brüder *Christoph* und *Johannes Schneider* haben 2017 die Regie auf dem elterlichen Gut übernommen. Sie bauen auf der Arbeit von Claus auf und haben doch auch eigenes Gedankengut in die Erzeugung ihrer hochwertigen Weine einfließen lassen.



Herbstabend im Weiler Schlipf.

Am Ende ist ihre Formel recht einfach (wenngleich auch von Rebschnitt bis zur Ernte extrem arbeitsintensiv): die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Reben intensiv gepflegt, auch den empfindlichen und teils ja auch verletzlichen Weinbergsböden wird viel Aufmerksamkeit geschenkt. Die Erträge werden zugunsten feiner Qualitäten bewußt beschränkt. Im Herbst fängt es dann mit den Grundsätzlichkeiten an. Die Trauben werden grundsätzlich in gesundem Zustand komplett von Hand geerntet. Das ist notwendig, weil sie überwiegend als ganze Traube gepreßt werden, sehr oft auch die roten Spätburgunder. Die Gärung erfolgt spontan, die Weine gären grundsätzlich durch, der kleinste Zuckerrest ist unerwünscht. Ausgebaut werden die Weine fast ausschließlich in Holzfässern unterschiedlicher Größe, in denen sie grundsätzlich auf ihrer Hefe reifen, und zwar ausgesprochen lange. Unter einem Jahr ist an Flaschenfüllung nicht zu denken, und die meisten Weine reifen noch viel länger ihrer Vollendung entgegen. Zeit ist für die Brüder ein wichtiger Faktor, die Weine dürfen sich im Keller in aller Ruhe entwickeln. Es ist nicht wichtig, ob ein Wein zur Vermarktung benötigt würde. Scheint seine Entwicklung noch nicht abgeschlossen, bleibt er im Faß. Und danach auch noch einige Zeit auf der Flasche, bevor er das Weingut verläßt. Während der Ausbauphase gibt es möglichst wenige Eingriffe, und die ausschließlich mit physikalischen Mitteln wie dem klassischen Abzug. Daß der Zauberkiste mit den vielen Mittelchen moderner Önologie der Einzug ins Weingut Schneider verwehrt blieb, wundert niemanden. Dann kommt's noch mal, nämlich bei der Abfüllung der Weine. Da wird grundsätzlich so wenig Schwefel zugegeben, wie irgend möglich. Manchmal gar keiner. Am Ende entstehen geradlinige Weine, die ihre Rebsorte repräsentieren und auch ihre Herkunft von den kalkreichen, warmen Lagen im südlichsten Markgräflerland. Immerhin genau gegenüber der Burgundischen Pforte gelegen.

Auch der Rebsortenspiegel des Gutes zeigt sich klar und eindeutig. Spätburgunder (60%) und Weißburgunder spielen die entscheidenden Rollen. Dazu kommt der regionale Gutedel, der darf hier nicht fehlen. Chardonnay und eine kleinere Menge Grauburgunder runden das Portfolio ab.

Man denkt bei diesen Rebsorten schnell ans Burgund. Paßt hier aber nicht richtig. Die Schneiders machen sehr präzise Weine mit klarer Frucht, eleganter Textur und sehr guter Struktur. Sie sind völlig eigenständig, von großer Klasse und wunderbarer Individualität. Man schmeckt das Kühle und Helle vom Kalk, aber auch das Warme, Schmeichelnde der südbadischen Heimat. Nein, sie schmecken nicht nach Burgund. Wohl aber sind sie auf Augenhöhe mit den Spitzenweinen von dort! Einfach großartig. (04/24)

Ihr Klick zum Weingut: [www.weingut-am-schlipf.de/](http://www.weingut-am-schlipf.de/)

Weine siehe folgende Seite.

## Weingut Am Schlipf - Schneider Weil am Rhein

Die Gutsweine tragen neben der Rebsorte den Namenszusatz 'vom Kalkstein'. Das ist ein Verweis auf ihre Herkunft, denn im Untergrund des Tüllinger Berges liegt über der Elsässer Molasse überall reichlich Kalkstein. Die 'Kalkstein'-Weine werden überwiegend am Hangfuß geerntet. Dort ist die Lössauflage etwas mächtiger und die Weine sind dementsprechend saftig und mit schönem Fruchtgefüge. 'La Bohème' und die Gutedel-Réserve sind mal gleich Ausnahmen von der Regel: sie tragen nicht die Bezeichnung 'vom Kalkstein' und werden doch den Gutsweinen zugerechnet.

□ 2021 'La Bohème' Gutedel 15,00

Dieser Gutedel entstammt der "Experimentierstube" der Schneider-Brüder, der Linie, die "Haus GUPI" heißt. Man kommt schnell drauf: der Name setzt sich aus den ersten beiden Buchstaben von Gutedel und Pinot Noir zusammen. Sie selber schreiben dazu: "Mit HAUS GUPI schaffen wir uns einen Freiraum, um zu experimentieren und die Grenzen des Weinbaus auszutesten, immer mit dem Ziel höchster Qualität vor Augen. Geringer Alkohol ('La Bohème' 9,5%), aromatische Präzision und ein süffiger Abgang machen jeden GUPI Wein zu einem typischen "Vin de Soif" (Anm.: Wein für den Durst)." Na, was bleibt mir zu sagen? Trinkiger Gutedel halt, sehr ungewöhnlich, wenig Alkohol, aber eine Aromengranate!

□ 2019 Gutedel Réserve 14,50

Auch das ist jetzt weit weg vom Standard: vier Jahre im Holzfaß ausgebaut, hat erst kürzlich das Licht der Welt erblickt, und ist doch "nur" ein Gutedel. Ja schon, aber was für einer! Sucht seinesgleichen bei den berühmten Chasselas' am Genfersee, wenn wir denn schon einen Vergleich haben wollen. Dicht, tiefgründig, reife gelbe Frucht, aber vor allen Dingen eine betörende Frische! Beschreibung hilft hier wenig, Verkosten sagt alles!

□ 2021 Weißer Burgunder 'vom Kalkstein' 13,50

Jetzt wird es klassischer. Kühler Weißburgunder mit geradliniger Frucht, Noten von Birnen, Quitten, auch etwas Apfel und Zitrus am Ende.

□ 2021 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein' 14,50

Wer einen ausladenden Grauburgunder erwartet, sieht sich enttäuscht. Ein präziser, lebhafter Typ, Birne, Melone und Mandeln im Aroma, auch "Speck auf den Rippen", aber frisch, lebhaft und animierend.



Ein kalter Januartag: der Schlipf über dem historische Weil.

Die Ortsweine kommen weitestgehend aus Weil am Rhein, denn da ist die Rebfläche am größten. In dieser Klasse finden sich vor allem Spätburgunder und Chardonnay, aber auch etwas Weißburgunder.

□ 2021 Weil am Rhein Chardonnay 22,00

Kühler, eleganter Chardonnay mit viel Rasse und ausgezeichneter Länge. Das Holz ist sehr geschickt eingesetzt (wie immer auf dem Weingut), die Sauerstoffzufuhr durch die Poren gibt dem Wein eine feine Struktur, ohne ihn aromatisch zu belasten.

■ 2021 Weil am Rhein Spätburgunder 22,00

Hier kommt ein Vorgeschmack auf das, was bei Schneiders mit Spätburgunder möglich ist. Auch wenn dies "nur" ein Ortswein ist, würde man das von der Güte her anderswo mindestens als Lagenwein durchgehen lassen. Komplex, dicht, feine, saftige Aromatik nach Sauerkirschen, etwas Schlehe und Brombeere.

Christoph und Johannes Schneider: "Die Alte Reben sind eine Selektion unserer besten und ältesten Ortsweinlagen. Diese Reben haben seit mindestens 30 Jahren ihre Wurzeln tief in die Erde gegraben, sie strahlen eine ureigene Kraft und Ruhe aus. Viele dieser alten Rebstücke wurden noch von unseren Großvätern angelegt. Ihre kleinen Trauben und der geringe Ertrag machen die Weine würziger und intensiver im Aroma als unsere Ortsweine."

□ 2020 Alte Reben Chardonnay 30,00

Reich und üppig, dabei messerscharf und präzise, hier zeigt sich der Wille zur Perfektion - und der Einsatz von feinstem Holz. Der Wein möchte seine Üppigkeit in barocker Manier vorführen, doch das Holz bändigt ihn, ohne ihn einzuzwängen. Das nennt man Finesse!

■ 2020 Alte Reben Spätburgunder 30,00

■ 2017 Alte Reben Spätburgunder 30,00

Tiefgründige Spätburgunder, teils aus französischen Klonen, dicht und doch elegant, würzig und doch mit fast verspielter Frucht mit schönen Beeren- und Kirschnoten, Aufmerksamkeit fordernd, der 2020er noch keck und frisch, aber auch einladend und animierend, beim 2017er ist bereits alles im Gleichgewicht und ruhig im Fluß.



Vom Weingut der Familie Schneider kann man in den Weiler Schlipf schauen, auch wenn das hier nur ein Miniausschnitt ist.

Die als Lagenweine gekennzeichneten Gewächse stammen naturgemäß aus den besten Parzellen einer Lage. Die findet man meist auf mittlerer Höhe bis hinauf zum oberen Teil. Die Böden sind oft karg und steil. Die Schneiders nutzen ihre ältesten Reben für die Lagenweine, verlangen ihnen geringe Erträge ab und reifen sie besonders lange in Fässern allerbesten Qualität. Die Terroirs machen den Unterschied in den Aromen. Man erwartet hier natürlich sehr gute Weine. Diese aromatische Vielfalt und die Finesse des Ausdrucks aber läßt einen staunen!

■ 2020 Isteiner Kirchberg Spätburgunder 42,00

Die Trauben für diesen Wein wurden entrappt und ohne ihr Stielgerüst verarbeitet. Der Jura-Kalk des Gebirgsstocks zeigt sich in kühler, aber üppiger Frucht, sehr eigen und typisch für Istein. Schöne Würze, neben dunklen Beeren auch ein Hauch grüner Kräuter.

■ 2020 Ötlinger Sonnenhole Spätburgunder 42,00

Hier haben wir die auf dem Gut meist praktizierte Verarbeitung der ganzen Trauben. Der Löss und die sandigen Anteile auf dem steilen Gewann geben dem Wein eine wunderbare Saftigkeit, dennoch zeigt er sich straff und mit eleganter Festigkeit.

■ 2021 Weiler Kapf Spätburgunder 55,00

Die Kapf liegt mit 350 m recht hoch, und hier wurden nur französische, das heißt eigentlich burgundische Klone ausgepflanzt. Der Wein zeigt sich mit Festigkeit, guter Kraft und einem klaren Aroma nach Wald- und Brombeeren, schöner Fülle, die nicht zulasten der Eleganz geht, und einladender Geschmeidigkeit.

■ 2021 Weiler Schlipf Spätburgunder 65,00

Und tatsächlich geht's noch mal eleganter: hier wächst das feinste Rebmaterial, hier ist die Pflege von Weinberg und Reben womöglich noch um einen Tick hingebungsvoller als in den anderen Lagen. Und selbst wenn alles nur Einbildung wäre, so ist es doch ein Spätburgunder, den man sich kaum noch perfekter vorstellen kann. Eleganz, Finesse, Länge, süße Frucht nach reifen roten Beeren - Genieserherz, was willst Du mehr?! Du bist im Olymp angekommen....