



WEINGUT RAINER SCHNAITMANN

70734 · Fellbach · Untertürkheimer Straße 4

Tel. (07 11) 57 46 16 · Fax 5 78 08 03

www.weingut-schnaitmann.de

Inhaber: Rainer Schnaitmann

Betriebsleiter: Rainer Schnaitmann

Kellermeister: Fabian Lassak

Verbände: VDP

Verkauf: Mo, Mi–Do: 9.00–12.30 Uhr und
13.30–17.00 Uhr · Di, Fr: 9.00–12.30 Uhr und
13.30–18.30 Uhr · Sa: 9.00–13.00 Uhr

Rebfläche: 24 ha

Jahresproduktion: 180.000 Flaschen



Rainer Schnaitmann ist in jeglicher Hinsicht ein Künstler. Er zaubert Weine – wirklich auf allerhöchstem Niveau. Und was er in 20 Jahren Selbstständigkeit geschaffen hat, ist einfach phänomenal! Zahlreich pilgern auch Kollegen zu Schnaitmann, um seinen Keller zu begutachten oder einfach die edlen Tropfen zu genießen. Natürlich gehört zu einem solchen Künstler eine starke Frau – danke an Petra Schnaitmann. 1997 begann Schnaitmann mit drei Hektar Rebflächen von seinem Vater, mittlerweile sind es 24 Hektar, zudem wurde er 2006 in den VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) aufgenommen. Nur gut, dass aus seinem ursprünglichen Berufswunsch Architekt nichts geworden ist. Er ging 1989 zu Bernhard Ellwanger in die Lehre, studierte Önologie in Geisenheim, schaute sich den Weinbau in Neuseeland und Südtirol an. Den ursprünglichen Architekturambitionen ist immerhin der eindrucksvolle Keller zu verdanken, den er selbst entworfen hat.

Schon sehr früh wusste Rainer Schnaitmann, dass er mehr mit der Natur arbeiten will. Seit dem Jahrgang 2016 sind alle Weine Schnaitmanns biozertifiziert. Entsprechend vergärt er sie komplett spontan – mit dem Gedanken, dass es sie auch langfristig weiterbringt. So fallen seine Weine auch wirklich Jahr für Jahr unterschiedlich aus. Während sein Riesling Steinwiege mit Grip, salziger Minera-

lität und Ananas aufwartet, imponiert der Riesling Reserve mit Würzigkeit und großem Potenzial. Seine Weiß- und Grauburgunder wirken mit ein wenig ins Süßliche spielendem Schmelz dieses Jahr doch etwas sehr konsumentenfreundlich... Sympathischerweise pflegt Schnaitmann auch den Regionaltrunk Trollinger. Der Alte Reben duftet wie Kräuter der Provence. Obwohl es nicht lautstark kommuniziert wird, baut der Winzer alle Trollinger ohne Schwefel aus.

Unter der Bezeichnung Simonroth erzeugt Schnaitmann Spitzenrotweine, die mindestens zwölf Monate im Holz verbringen. Simonroth ist Schnaitmanns eigener Kosename für Immenrod, einen kleinen Weiler, dessen Baumbestand vor ungefähr 100 Jahren gerodet wurde. In jedem Fall groß ist der Spätburgunder Simonroth, der mit kühler Stilistik aufwartet – dann kommen Gewürze, denken Sie an eine mit Nelken gespickte Orange. Am Gaumen so klar, ziseliert gearbeitet, aber dann mit der typischen Pinot-Wärme. Das kann nur noch der Spätburgunder Lämmeler Großes Gewächs toppen. Das Große Gewächs hat Spannung, Mineralität, Kräuter, ätherische Öle, Zedernholz, aber dann am Gaumen kommt der Schmelz, kommen Frucht, glasklare Stilistik, Potenzial und Länge ohne Ende. Rainer Schnaitmann schwört auf alte Pinot-Anlagen. Schon vor 20 Jahren bezeichnete der Winzer den Spätburgunder als „Diva“ und seine größte Herausforderung. Im Herbst neigt die fragile Sorte zu Fäulnis, und nur aus kühleren Lagen bekommt der Wein Spannung. Der Holzeinsatz muss sehr feinfühlig sein, damit die subtile Frucht nicht erschlagen wird. Tatsächlich benutzt Schnaitmann heute größere und ältere Fässer für seine Pinots. Und natürlich müssen auch Boden (perfekt auf dem Muschelkalk) und Mikroklima passen.

Wer es nicht so mit Spätburgunder hat, der kommt beim Lemberger Lämmeler Großes Gewächs voll auf seine Kosten: sehr floral mit Aromen von Eukalyptus und viel Pfeffer, der sich auch am Gaumen durchzieht, saftig ausgebaut mit würziger Art. Etwas mehr in der Stilistik der Überseevine ist der Cabernet Franc Simonroth – Frucht ohne Ende, denken Sie an Himbeeren –, und obwohl er mächtig ist, wirkt er eher feminin.

■ 2015	Riesling Réserve	88
	36 € 13%	
■ 2017	Grauburgunder Steinwiege	85
	9,40 € 11,5%	
■ 2017	Riesling Steinwiege	86
	9,20 € 11,5%	
■ 2017	Sauvignon Blanc Steinwiege	86
	10,90 € 12%	
■ 2017	Weißburgunder Steinwiege	86
	9,40 € 11,5%	
■ 2017	Trollinger Alte Reben	86
	10,40 € 12%	
■ 2016	Frühburgunder Simonroth	87
	32 € 13%	
■ 2016	Cabernet franc Simonroth	89
	29 € 13,5%	
■ 2016	Spätburgunder Simonroth	94
	29 € 12,5%	
■ 2016	Fellbacher Lämmli Lemberger	91
	Großes Gewächs	
	38 € 13%	
■ 2016	Fellbacher Lämmli Spätburgunder	96
	Großes Gewächs	
	48 € 12,5%	
	Potenzial, Potenzial, Potenzial! Noch ist der mineralische, spannungsgeladene Spätburgunder extrem jung. Im Duft spielen rauchige Aromen mit frischen Kräutern wie Minze und ätherische Öle von Eukalyptus mit Zedernholz. Am Gaumen imponiert er mit seiner glasklaren Stilistik, Fruchtschmelz und enormer Länge.	
■ 2013	Evoé! Brut Nature	89
	18,90 € 12,5%	
