



Rainer Schnaitmann



Kontakt

Untertürkheimer Straße 4
70734 Fellbach
Tel. 0711-574616
Fax: 0711-5780803
www.weingut-schnaitmann.de
info@weingut-schnaitmann.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr
(morgens mit Anmeldung)
Sa. 9-13 Uhr

Inhaber

Rainer Schnaitmann

Rebfläche

24 Hektar

Produktion

160.000 Flaschen

Rainer Schnaitmann vermarktete mit dem Jahrgang 1997 die ersten Weine unter dem eigenen Etikett. „Das war ein Aufruhr in Fellbach, als sich der Rainer selbständig machte“, erinnert sich sein Vater noch heute. Davor hatte der Geisenheim-Absolvent Praktika in Neuseeland (Morton) und in Südtirol (Waldthaler) gemacht. Das Gros seiner Weinberge liegt im Fellbacher Lämmeler, aber auch in benachbarten Lagen ist er vertreten, so in Uhlbach im Götzenberg, in Untertürkheim im Mönchberg oder in Schnait im Altenberg. Seine wichtigsten Rebsorten sind Riesling, Spätburgunder und Lemberger, dazu gibt es Schwarzriesling und Trollinger, aber auch internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Sauvignon Blanc, sowie Spezialitäten wie Gewürztraminer und Muskatrollinger; auch einen Silvaner aus Schnait, einem einst für Silvaner bekannten Ort, hat Rainer Schnaitmann im Programm. Ausgesuchte Weine werden im Barrique ausgebaut und seit dem ersten Jahrgang unter dem Namen „Simonroth“ verkauft, nach dem Namen der Lämmeler-Teillage, in der Rainer Schnaitmann seine größte zusammenhängende Parzelle besitzt. Darüber stehen die Großen Gewächse aus dem Lämmeler – Riesling, Spätburgunder, Lemberger – und dem Götzenberg (Riesling). 2011 wurde für reinsortige Weine aus Fellbacher und Stuttgarter Lagen die Bezeichnung Steinwiege eingeführt. Inzwischen werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, zertifiziert seit 2013, Rainer Schnaitmann ist aber bisher noch keinem Verband beigetreten. Schon in der ersten Ausgabe empfahlen wir die Weine von Rainer Schnaitmann – den damals noch niemand kannte, kein Wunder, hatte er doch erst zwei Jahre zuvor mit der Selbstvermarktung begonnen. Heute kennt man ihn nicht nur in Württemberg, sondern in ganz Deutschland. Jahr für Jahr konnte er die Qualität steigern, Jahr für Jahr haben uns seine Kollektionen besser gefallen. Dies gilt gleichermaßen für Weiß- wie für Rotweine.

Kollektion

Auch 2019 ist es Rainer Schnaitmann gelungen spannende Weine mit wenig Alkohol auf die Flasche zu bringen. Sein Steinwiege-Weißburgunder ist herrlich eindringlich und reintonig, frisch und zupackend, besitzt eine tolle Präzision. Der Muskateller ist würzig, lebhaft und zupackend, der Steinwiege-Sauvignon Blanc ist reintonig, geradlinig, wie an der Schnur gezogen. Deutlich fülliger, aber doch auch präzise und schlank ist der Iflinger Sauvignon Blanc, besitzt reintonige Frucht und Grip. Fast schon ein Klassiker ist der „Grau.Weiß“, der noch nie so viel Präzision besaß wie nun im Jahrgang 2018, würzig und herrlich eindringlich im Bouquet ist, kraftvoll und strukturiert im Mund, viel Frucht und Grip besitzt. Der Grauburgunder Großes Gewächs aus dem Lämmeler ist intensiv und dominant, zeigt viel Konzentration im herrlich eindringlichen Bouquet, ist ganz Struktur dann im Mund, besitzt Tannine und Biss – wer saftige, fruchtbetonte Grauburgunder liebt, der ist hier fehl am Platz. Das gilt auch für die beiden Großen Riesling-Gewächse, die wie der

Grauburgunder aus dem Jahrgang 2018 stammen. Der Wein aus dem Götzenberg ist sehr offen, duftig und rauchig, besitzt Fülle, Kraft und Substanz, während der Lämmeler anfangs verschlossen ist, dann ganz leicht Melisse im Bouquet zeigt, gute Struktur, viel Grip und Kraft besitzt. Der sehr gute Muskatrollinger Rosé ist würzig und eindringlich, reintonig und zupackend, der Steinwiege-Lemberger betört mit seiner reintonigen Frucht, besitzt viel Frische und Grip. Der Trollinger von alten Reben ist zwar hinsichtlich des Alkohols ein Leichtgewicht, besitzt aber herrlich viel Frucht und Intensität, ist reintonig, frisch und zupackend. Der dunkel-fruchthige Simonroth D besitzt Fülle, Kraft und Substanz, der Simonroth-Lemberger ist wunderschön reintonig, besitzt Frische und Grip, der Simonroth-Spätburgunder punktet mit Reintonigkeit und Frische, ist recht jugendlich, was auch noch für den 2016er gilt.

Große Klasse ist wieder einmal einer unserer Klassiker, der 2018 Lämmeler-Spätburgunder besitzt viel Duft und Intensität viel Kraft, Präzision und Grip, ist noch sehr jugendlich, was auch für den 2016er gilt. Was beim Spätburgunder gefällt, wurde beim Lämmeler-Lemberger kontrovers diskutiert, der sehr präzise, floral und druckvoll ist, aber doch wesentlich puristischer als viele der anderen Lemberger in unserem Finale. „Anti-Lemberger“ – oder die Zukunft? —



Rainer Schnaitmann

Weinbewertung

- 87** 2019 Weißburgunder „Steinwiege“ | 11%/9,50€
- 87** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Steinwiege“ | 12%/10,90€
- 85** 2019 Muskateller „Steinwiege“ | 10,5%/10,90€
- 90** 2018 „Grau.Weiss“ Weißwein trocken | 12,5%/15,20€
- 89** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Iflinger“ | 12,5%/18,50€
- 91** 2018 Riesling „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/32,-€
- 91** 2018 Riesling trocken „GG“ Götzenberg Uhlbach | 13%/32,-€
- 91** 2018 Grauburgunder „GG“ Lämmeler Fellbach | 13%/32,-€
- 86** 2019 Muskatrollinger Rosé trocken „Steinwiege“ | 10,5%/8,70€
- 87** 2018 Lemberger „Steinwiege“ | 12,5%/11,50€
- 88** 2019 Trollinger trocken „Alte Reben“ | 10,5%/12,50€
- 89** 2018 „Simonroth D“ Rotwein | 13%/14,50€
- 90** 2018 Lemberger „Simonroth“ | 13%/21,-€
- 91** 2016 Spätburgunder „Simonroth“ | 13%/29,-€
- 91** 2018 Spätburgunder „Simonroth“ | 13%/32,-€
- 92** 2016 Spätburgunder „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/48,-€
- 95** 2018 Spätburgunder „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/52,-€
- 91** 2018 Lemberger „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/36,-€

Lagen

Lämmeler (Fellbach)
Götzenberg (Uhlbach)
Altenberg (Schnait)
Burghalde (Beutelsbach)

Rebsorten

Burgundersorten (40 %)
Riesling (15 %)
Lemberger (15 %)
Sauvignon Blanc (8 %)
Trollinger (5 %)
Merlot (5 %)
Cabernet Franc (5 %)

