



Rainer Schnaitmann



Kontakt

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

Besuchszeiten

Mo./Mi./Do. 9-12 + 13-17 Uhr,
Di./Fr. 9-12:30 + 13:30-18:30
Uhr, Sa. 9-13 Uhr

Inhaber

Rainer Schnaitmann

Kellermeister

Fabian Lassak

Außenbetrieb

Wolfgang Lenz,
Bernhard Mayer

Rebfläche

25 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

Rainer Schnaitmanns Kollektion ist besser denn je. Der Steinwiege-Weißburgunder ist wunderschön reintönig, lebhaft und fruchtbetont, die Grau-Weiss-Cuvée besitzt Fülle und Grip, reife Frucht und gute Struktur. Der Riesling aus Schnait besitzt rauchige Noten, viel Frische und Grip, sein Fellbacher Kollege ist fülliger und kraftvoller, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische. Der Sauvignon Blanc Ifflinger ist kraftvoll und kompakt, stoffig und hat Substanz. Der Erste Lage-Riesling vom Beutelsbacher Altenberg zeigt rauchig-würzige Noten, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, viel Druck und Länge. Das Große Gewächs aus dem Götzenberg ist würzig und eindringlich, konzentriert und klar, herrlich druckvoll und komplex, präzise, mit mineralisch-bitteren Noten im Abgang, ein Wein mit viel Potenzial. Ganz faszinierend ist auch der Grauburgunder, zeigt reintönige Frucht im Bouquet, feine Frische, gelbe Früchte, ist wunderschön reintönig und harmonisch im Mund, geradlinig und lang, komplex und nachhaltig – auf-

grund der kräftigen Säure wurde er recht kontrovers diskutiert bei unserer Grauburgunder-Schlussverkostung. Die Gewürztraminer Beerenauslese besitzt viel reife Frucht, feinen Rosenduft, ist sehr reintönig und konzentriert. Der Muskatrollinger Rosé besitzt eindringliche Muskatnoten und viel Frische, der Steinwiege-Lemberger ist reintönig, lebhaft und zupackend. Der Trollinger von alten Reben ist reintönig, herrlich intensiv, besitzt gute Struktur und Grip. Der Spätburgunder von jungen Reben ist fruchtbetont, reintönig, zupackend, der im vergangenen Jahr allzu lebhaft 2016er präsentiert sich heute voller Harmonie. Auch der 2016er Simonroth D hat im letzten Jahr zugelegt, der 2017er besitzt gute Struktur, Frucht und Grip. Der Simonroth-Frühburgunder ist faszinierend reintönig und intensiv, der Simonroth-Spätburgunder ist komplex und frisch, faszinierend reintönig. Der Lemberger Großes Gewächs aus dem Lämmeler zeigt im Jahrgang 2017 viel Frucht und viel Intensität im Bouquet, Sauerkirschen, besitzt herrlich viel Frucht und Frische im Mund, ist strukturiert, reintönig und druckvoll, auch 2015 präsentiert sich in prächtiger Form. Noch großartiger aber finden wir den Spätburgunder aus dem Lämmeler, einer der großen Spätburgunder des Jahrgangs 2017 in Deutschland: Reintönig, intensiv, kraftvoll, elegant, viel Substanz, Länge und Nachhall. Tolle Kollektion! —



Rainer Schnaitmann

Weinbewertung

- 86** 2018 Weißburgunder „Steinwiege“ | 12,5%/9,40€
- 89** 2017 „Grau.Weiss“ Weißwein trocken | 12,5%/15,20€
- 88** 2018 Riesling trocken Fellbach | 12,5%/12,90€
- 88** 2018 Riesling trocken Schnait | 12,5%/11,20€
- 90** 2017 Riesling trocken Beutelsbacher Altenberg | 12,5%/18,50€
- 89** 2017 Sauvignon Blanc trocken „Ifflinger“ | 12,5%/18,50€
- 92** 2017 Riesling trocken „GG“ Götzenberg Uhlbach | 12,5%/29,-€
- 93** 2017 Grauburgunder „GG“ Lämmeler Fellbach | 12,5%/32,-€
- 88** 2018 Gewürztraminer Beerenauslese „Badmer“ | 7%/30,-€/0,5l
- 85** 2018 Muskatrollinger Rosé trocken | 12%/8,50€
- 85** 2017 Lemberger „Steinwiege“ | 12,5%/11,20€
- 87** 2018 Trollinger trocken „Alte Reben“ | 12,5%/11,20€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken „Junge Reben“ | 13%/18,50€
- 89** 2017 „Simonroth D“ Rotwein | 13%/14,50€
- 91** 2018 Frühburgunder „Simonroth“ | 13%/32,-€
- 91** 2017 Spätburgunder „Simonroth“ | 13%/28,-€
- 95** 2017 Spätburgunder „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/52,-€
- 93** 2017 Lemberger „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/36,-€

Lagen

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

Rebsorten

Burgundersorten (35%)
Riesling (15%)
Lemberger (15%)
Sauvignon Blanc (10%)
Trollinger (5%)
Merlot (5%)
Cabernet Franc (5%)

