



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

26 Hektar

Produktion

120.000 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 Beutelsbach (Rieselgreut) und Schnait (Burghalde, Kosttobel). 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 Muskattrollinger; 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. Simonroth für Rotweine und Bergmandel für Weißweine sind die Bezeichnungen für die Weine aus VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen. Darüber stehen die Großen Gewächse aus dem Lämmeler – Riesling, Spätburgunder, Lemberger – und dem Götzenberg (Riesling); die Rieslinge ebenso wie den Grauburgunder bringt Rainer Schnaitmann erst im zweiten Jahr nach der Ernte in den Verkauf. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Zertifizierung begann 2013, 2016 war der erste zertifizierte Bio-Jahrgang; Rainer Schnaitmann ist aber bisher noch keinem Verband beigetreten. Schon in der ersten Ausgabe empfohlen 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

Eine enorm abwechslungsreiche Kollektion präsentiert Rainer Schnaitmann in diesem Jahr. Schon vor zwei Jahren fanden wir seinen 2015er Meunier-Sekt hervorragend, der 2018er nun ist noch faszinierender, zeigt rauchige Noten, besitzt viel Komplexität, Druck und Länge. Der Schnaiter Riesling zeigt feine Würze, rauchige Noten, ist sehr sponti-geprägt, besitzt herrlich viel Frische, Frucht und Grip. Der Götzenberg-Riesling ist recht duftig und offen im Bouquet, stoffig im Mund, sehr kompakt und kraftvoll. Deutlich komplexer ist der Lämmeler-Riesling im Mund, ebenfalls stoffig, zupackend, kraftvoll, noch jugendlich, im Bouquet ist er offen,

eindringlich und intensiv. Der Lämmeler-Grauburgunder ist im Jahrgang 2021 völlig unruhig, intensiv im Bouquet, enorm würzig, kraftvoll im Mund, ein wenig aggressiv und ganz leicht bitter – da ist Geduld gefragt. Der Sauvignon Blanc Réserve ist von Reduktionsnoten geprägt, sowohl im Bouquet als auch im Mund, er ist säurebetont, zupackend, etwas aggressiv, hinter den Reduktionsnoten ist kaum noch Frucht zu erkennen, nur eine vage Ahnung, dass dies ein Sauvignon Blanc sein könnte, ihm einer Lage oder auch nur einer Region zuzuordnen, scheint unmöglich – aber er liegt voll im Trend. Sehr eigenständig ist der Lemberger Rosé aus dem Goldberg, rauchig, würzig, intensiv, besitzt viel Frische und Grip. Der Trollinger von alten Reben ist klar, präzise und zupackend, und der erstmals präsentierte „Anders Nat’Cool“ liegt ganz auf dieser Linie, ist noch etwas karger und frischer, aber ebenso präzise und zupackend. Ganz hervorragend sind im Jahrgang 2021 die Simonroth-Weine, beide sind sehr präzise und druckvoll, frisch und zupackend, der Simonroth-Spätburgunder ist besser denn je, ist wunderschön reintonig und nachhaltig. Der Lämmeler-Lemberger ist sehr offen im Bouquet, würzig, intensiv, zeigt dunkle Früchte, etwas Herzkirschen, ist fruchtbetont, harmonisch, wunderschön reintonig, besitzt gute Struktur, reife Frucht, Tannine und Grip. Noch spannender ist der Spätburgunder vom Lämmeler, zeigt gute Konzentration und herrlich viel reintonige Frucht, ganz dezent florale Noten im Hintergrund, ist würzig, dominant, kraftvoll, präzise, druckvoll, lang und nachhaltig – gehört wieder einmal zu den großen Spätburgundern des Jahrgangs in Deutschland. —



Rainer Schnaitmann

Weinbewertung

- 92** 2018 Meunier Blanc de Noir „Réserve“ Sekt brut nature | 12%/48,-€
- 89** 2022 Riesling Schnait | 12,5%/14,50€
- 94** 2021 Riesling „GG“ Lämmeler Fellbach | 13,5%/42,-€
- 92** 2021 Riesling trocken „GG“ Götzenberg Uhlbach | 13%/42,-€
- 89** 2021 Grauburgunder „GG“ Lämmeler Fellbach | 13%/42,-€
- 90** 2022 Sauvignon Blanc „Réserve“ | 14%/62,-€
- 89** 2022 Lemberger Rosé Fellbacher Goldberg | 11%/16,50€
- 86** 2022 „Anders Nat’Cool“ Rotwein (1l) | 11%/12,80€
- 87** 2022 Trollinger „Alte Reben“ | 11%/14,80€
- 91** 2021 Lemberger „Simonroth“ | 13%/32,-€
- 92** 2021 Spätburgunder „Simonroth“ | 12,5%/32,-€
- 95** 2021 Spätburgunder „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/68,-€
- 93** 2021 Lemberger „GG“ Fellbacher Lämmeler | 13%/62,-€

Lagen

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

Rebsorten

- Burgundersorten (50%)
- Lemberger (20%)
- Riesling (15%)
- Sauvignon Blanc (7%)

