



WEINGUT JAKOB SCHNEIDER

55585 · Niederhausen · Winzerstraße 15

☎ (0 67 58) 9 35 33 · Fax 9 35 35

🏠 www.schneider-wein.com

Inhaber: Jakob Schneider

Betriebsleiter: Jakob Schneider

Önologe: Jakob Schneider

Kellermeister: Jakob Schneider & Christian Staab

Verkauf: Mo–Fr: 9.30–11.30 Uhr und
13.00–17.30 Uhr · Sa: 10.00–16.30 Uhr
nach Vereinbarung

Rebfläche: 25 ha

Jahresproduktion: 220.000 Flaschen



Jakob Schneider bewirtschaftet 25 Hektar, und 85 Prozent davon sind mit Riesling bestockt. Sie verteilen sich auf die Spitzenlagen von Norheim und Niederhausen, also jenes Gebiet innerhalb des Anbaubereichs Nahe mit der größten geologischen Diversität. Mehr als 50 Gesteinsformationen findet Schneider unter seinen Böden, die meisten sind vulkanischen Ursprungs, Flusssedimente und etwas Schiefer gehören aber auch dazu. Schneider versucht die Herkunft seiner Weine in den Rieslingen abzubilden, und so pflegt er ein breites Sortiment an trockenen Lagenweinen. Klamm, Felsensteyer, Dellchen und vor allem die Hermannshöhle – Schneider hat die ganze Glückseligkeit im Programm, wobei seine Besitzungen in der Letzteren so umfangreich sind, dass er gleich zwei trockene und diverse restsüße Weine aus ihr gewinnt. Einer davon ist die fruchtsüße Auslese Junior, deren Name an den ersten Wein erinnert, den Jakob Schneider als damals erst 16-Jähriger im elterlichen Weingut ausbauen durfte: ebenfalls eine Auslese.

Auch in den Norheimer und Niederhäuser Lagen war 2018 ein warmes Jahr, in dem die Trauben früh

reifen. Trotzdem ließ Schneider, der im Keller von Christian Staab unterstützt wird, die Trauben für seine besten Weine bis in den Oktober hinein reifen. Aufgrund bester Witterungsbedingungen konnte er voll ausgereiftes Lesegut ernten, allerdings mit eher hohen Mostgewichten. Im Keller ist es dem Team dann gelungen, die Fülle des langen Sommers im Zaum zu halten. So hat beispielsweise der Basis-Riesling Melaphyr lediglich zwölf Volumenprozent Alkohol und eine resche Säure – keine Selbstverständlichkeit nach dem heißen Sommer. Angenehm leicht ist dieser Basiswein zudem im Preis, wie überhaupt die gesamte Kollektion sehr preisgünstig ist. Auch im Jahrgang 2018 hat noch kein Lagenwein des Gutes die 20-Euro-Grenze durchbrochen. Die großen Reserven aus Klamm, Dellchen und Hermannshöhle können teilweise mit Gewächsen mithalten, die das Doppelte kosten.

Diese Reserven liegen in der Regel relativ lange auf der Feinhefe. Wir sehen dieses Jahr Hermannshöhle und Dellchen gleichauf, die Klamm minimal dahinter. Allen drei gemein ist reife Frucht und eher voller Körper, und alle drei werden mit weiterer Flaschenreife vermutlich noch opulenter werden, aber das ist der natürliche Ausdruck des Jahrgangs. Angesichts der gezähmten Alkoholwerte und der frischen Säure wird man sicherlich von harmonischen, wengleich nicht von „rassigen“ Rieslingen sprechen können. Die Klamm zeigt sich jetzt schon eher mollig, während das Dellchen etwas feiner und die Hermannshöhle mit ganz viel mineralischem Biss daherkommt. Ein Trio, das in den Keller zu legen sich lohnt. Während die großen drei schon eine gewisse Zugänglichkeit zeigen, verlangt die einfache trockene Hermannshöhle entweder nach sehr viel Luft oder, besser noch, ein bis zwei Jahren Kellerlager. Luft benötigt auch die fruchtsüße Spätlese aus dieser Lage. Sie trägt anlässlich des 85. Geburtstags der Seniorchefin dieses Jahr den Namenszusatz „Edith Elisabeth“.

Und dann war 2018 auch ein Jahr für Hochprädikate. Eine Beerenauslese aus der Hermannshöhle und eine Trockenbeerenauslese aus der Niederhäuser Klamm. Letztere mit einem Mostgewicht von sagenhaften 230 Grad Oechsle gelesen, bildeten den krönenden Abschluss unserer Verkostung. Beide Weine sind so stoffig und dicht, dass man im Moment den Eindruck hat, es wäre Fruchtfleisch im Wein verblieben. Mit den Jahrzehnten der Reifung, die diese Weine locker vertragen können, stellt sich eventuell noch eine Klarheit ein, die unsere Punkturwertungen geizig erscheinen lassen. Auch bei diesen beiden Weinen lohnt sich ein Blick auf die im Vergleich zu anderen Weingütern extrem günstigen Preise.



Familie Schneider

■ 2018	Riesling Melaphyr	86
	7,50 € 12%	
■ 2018	Niederhäuser Felsensteyer Riesling	88
	13 € 12,5%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	89
	11,50 € 12,5%	
■ 2018	Niederhäuser Klamm Riesling	90
	Großes Gewächs	
	16 € 13%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	91
	Magnus Großes Gewächs	
	19,50 € 13%	
■ 2018	Norheimer Dellchen Riesling	91
	Großes Gewächs	
	17 € 13%	
	Eine feine Phenolik unterstützt die Säure, die reife Frucht ist verführerisch, aber nicht zu süß, und im langen Abgang schlummert noch viel Potenzial für künftige Jahre.	
■ 2018	Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett	87
	9 € 9,5%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	89
	Edition Edith Elisabeth Spätlese	
	13 € 9%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	91
	Auslese	
	18 € 8,5%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	92
	Junior Auslese	
	13 €/0,375 Lit. 8%	
■ 2018	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	94
	Beerenauslese	
	50 €/0,375 Lit. 8%	
■ 2018	Niederhäuser Klamm Riesling	95
	Trockenbeerenauslese	
	80 €/0,375 Lit. 7%	