

# Mit Sorgfalt und Begeisterung

Das Markgräfler Weingut Claus Schneider überzeugt mit filigranen und mineralischen Weinen aus der Spitzenlage Weiler Schlipf

Seit 1425 betreibt die Familie Schneider Weinbau. Nach dem Studium zum Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft in Weinsberg haben Claus und Susanne Hagin-Schneider, sie war Badische Weinkönigin, 1982 den Wein- und Obstbaubetrieb übernommen und sich dann ganz auf den Weinbau konzentriert.

Die ausgezeichnete Lage Weiler Schlipf, 1825 als beste Lage des südlichen Markgräflerlandes klassifiziert, mit ihren außergewöhnlich tiefgründigen Kalk- und Lösslehm Böden ist das Markenzeichen der Familie Schneider. „Wir wollen dieses Terroir in die Flasche bringen. Der Boden ist doch eines der wichtigsten Qualitätskriterien des Weins“, erzählt Claus Schneider. „Wir bewirtschaften sehr alte Anlagen, meist an Steilhängen und alles in Süd- oder Südwest-Lagen. Das sind wunderbare Voraussetzungen für große und lange lagerfähige Burgunderweine.“

Sich im Keller Zeit lassen, den Weinen Raum geben, um sich in Ruhe zu entwickeln, eine schonende Vinifizierung, lange Hefestandzeiten, auf finessenreiche, filigrane Weine mit hoher Mineralität Wert legen, eine eigene, unverwechselbare Stilistik pflegen – so kann man die Philosophie der Schneiders be-

schreiben. „Auch ein Gutedel vom Weiler Schlipf, ein frischer, fröhlicher Wein mit angenehmer Säure, ist doch etwas Besonderes und dennoch ein Wein für jeden Tag, der einfach Spaß macht“, erklärt Junior Johannes Schneider, der sich nach seinem abgeschlossenen Chemie Master doch noch entschloss, in den elterlichen Betrieb einzusteigen und sich in Frankreich im Weinbau ausbilden ließ.

## IM WEINBERG

„Einen Weiler Schlipf sollte man immer erkennen. Terroir sind für mich der Boden, das Kleinklima und die handelnden Personen“, sagt Susanne Hagin-Schneider engagiert. „Unsere Kunden sollen die Weine sofort als Schneiderweine identifizieren.“

Seit Jahrzehnten verzichtet das Weingut auf Mineraldünger, pflegt die Rebstöcke intensiv und ausschließlich in Handarbeit, jede zweite Reihe wird eingesät und mit eigenem Kompost gedüngt. „Eigentlich arbeiten wir wie die Großeltern geschafft haben. Das ist nicht biozertifiziert, aber nachhaltig“, ergänzt der Junior. „Wir arbeiten auch in allen Lagen und allen Qualitätsstufen mit der gleichen Sorgfalt und Begeisterung. Das ist uns sehr wichtig!“

## WEINSORTIMENT

Schneiders unterscheiden zwischen Gutsweinen, Selektionsweinen „CS“, das sind edle Lagenweine, die bei niedrigstem Ertrag gelesen werden, und Terroirweinen CS\*\*\*, das sind Top-Selektionen der ältesten Rebstöcke, die meist im Steilhang stehen und ein bis zwei Jahre im kleinen Barrique reifen. Der 2014 Gutedel Weiler Schlipf „CS“ trocken (6,90 Euro) lag lange auf der Hefe, ist erst spät in die Flasche gefüllt worden und besticht durch milde Frische, einer sehr angenehmen Säure und ist doch vollen Geschmacksnoten. Ein herrlicher Essensbegleiter ist der 2014 Weißer Burgunder, Gutswein trocken, (8,60 Euro) mit



„Einen Weiler Schlipf sollte man immer erkennen!“ – der ausgezeichnete 2014 Gutedel „CS“

eleganter Säure und Aromen von Pfirsich und Bröckchen. Stoffiger, extraktreicher, mit kleinen Holznoten und gelbfleischigen Fruchtnoten, so überzeugt der 2014 Weißer Burgunder Weiler Schlipf „CS“ trocken (12,40 Euro). Klarheit und Eleganz zeichnen diesen Wein aus. Vom Gault & Millau als einen der besten Weißburgunder Deutschlands geadelt, hält der 2013 Pinot Blanc\*\*\*, Weiler Schlipf „CS“ (18 Euro) mit seinen kräftigen, aber immer frischen Fruchtnoten, was er verspricht. Diesen Weißwein kann man ausgezeichnet zu dunklem Fleisch genießen. Im großen Holzfass wird der 2014 Grauer Burgunder, Weiler Schlipf „CS“ trocken ausgebaut. Mit schönen Frucht- und Heu aromen, herrlicher Säure und einer bestechenden Frische. Der

2013 Chardonnay\*\*\* Weiler Schlipf „CS“ trocken (22 Euro) ist ein sehr rassischer und frischer Vertreter seines Fachs. Schneiders roter Einstiegswein ist der 2013 Spätburgunder Weiler Schlipf trocken (9,60 Euro). Nach langem Reifen im Fass ist er unfiltriert auf die Flasche gefüllt worden und man genießt die Cassis- und Sauerkirsch-Aromen, die Vielschichtigkeit und die wunderbare Säure.

Von 20 Jahre alten Reben stammt der 2013 Spätburgunder Weiler Schlipf „CS“ trocken (14 Euro), ein extraktreicher, dichter, konzentrierter Rotwein mit einem schier unglaublichen Preis-Leistungs-Verhältnis, den man getrost noch ein paar Jahre liegen lassen kann.

In die Premiumklasse stößt Schneider mit seinem 2013 Spätburgunder\*\*\* Weiler Schlipf „CS“ trocken (22 Euro). Ein wunderbarer Pinot mit weichen Tanninen, reifen Beeren- und Kräuternoten und bestechend eingebundener Säure. Die Krone setzt dann der 2012 Pinot Noir\*\*\* Weiler Schlipf „CS“ trocken (35 Euro) auf. „Das ist der beste und eleganteste Rotwein, den wir im Sortiment haben“, sagt der Senior erfreut. „Sehr konzentriert und doch auch frisch, mit Schokonoten, reifem Schmelz und einem langen, nachhaltigen Abgang!“

Es sind die Privatkunden in der Region, die gehobenen Gastronomiebetriebe und viele Kunden im Ausland, gerade in England, die Schneiderweine schätzen. Auch der Gutedel ist sehr nachgefragt im Ausland, was die Vollblutwinzer natürlich freut. Zum Wohl!

Christian Hodeige

► Weingut Claus Schneider, Lörracher Straße 4, 79576 Weil am Rhein, ☎ 07621/72817 [www.schneiderweingut.de](http://www.schneiderweingut.de)



Verfügt über eine einzigartige Lage: Winzer Claus Schneider

baden.  
essen.  
trinken.  
leben.  
genießen.

## SUDOKU

Auflösung vom 2.7.2016:

**So wird's gemacht:**  
Im Prinzip ganz einfach: Die Zahlen von eins bis neun müssen nicht nur in jedem der neun kleinen Quadrate, sondern auch in jeder senkrechten und waagerechten Zeile enthalten sein. Der Rest besteht aus Kombinieren und Auszählen.

## LOGICAL

### Hauptzeile

Erkältungen

### Lösung bis Mittwoch an:

Badische Zeitung, Magazin, Stichwort Rätsel, Lörracher Straße 3, 79115 Freiburg, oder per E-Mail an: [raetsel@badischezeitung.de](mailto:raetsel@badischezeitung.de). Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir das Buch „Dubai Speed“ von Michael Schindhelm

### Hinweise

■ D.

### Auflösung Rätsel vom 2.7.2016

**Waagrecht**  
7 Evaluation 13 Ara 15 LSD  
17 honor 19 Arroganz 21 TDI  
22 Agglomeration 24 bei  
25 Kleeblatt 28 Stearin  
31 Elli 32 überschlau 34 LAN  
35 Ansager 36 Ahorn 39 Eid  
41 Reptilien 44 read 45 net  
46 Rosinenbrötchen 49 stetig  
50 Indianerin

### Senkrecht

1 Reha 2 Palma 3 wirr 4 IRA 5 Elz 6 Eddi 8 Vogelneest 9 Angelspiel 10 Urologie 11 Täter 12 Notschrei 13 Agl (Silberjodid) 14 Anna 16 steil 18 Olbia 20 raus 23 Öl 24 Brüder 26 Lea 27 Trier 29 Thor 30 Nadeln 33 bel 36 Anode 37 REC 38 nahe 40 innig 41 Rost 42 TNT 43 ibi 47 NGO 48 Tau

**Lösungswort:** Bademeister

**Gewinner** vom 2.7.2016: XXXX, XXX