

## WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

**Kraft und Anmut.** Als sein Vater ihm im Jahr 1990 ein Weingut kaufte, ging Markus Schneider noch nicht einmal in die Lehre. Aber schon als Teenager soll er sich absolut sicher gewesen sein, dass er Winzer werden wollte. Von 1991 bis 1993 ließ er sich dann bei dem renommierten Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim ausbilden. Danach begann er zusammen mit seinem Vater, der vorher als Traubenlieferant für die Erzeugergemeinschaft Ellwangen gearbeitet hatte, mit der Erzeugung eigener Moste und präsentierte Ende 1994 seinen ersten eigenen Jahrgang.

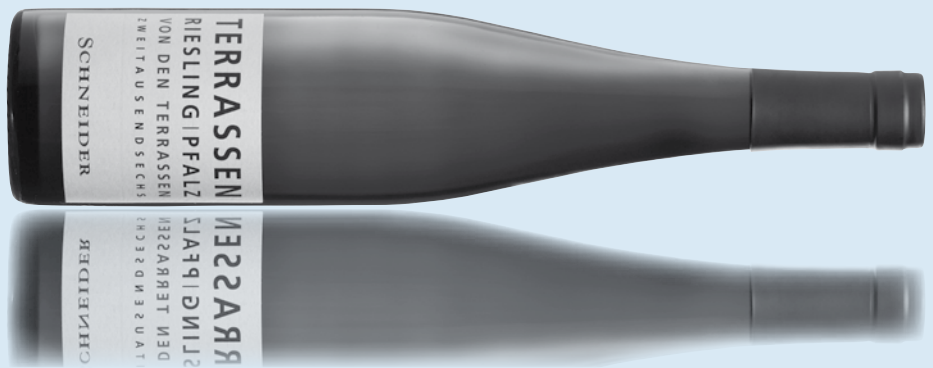


# VON DEN TERRASSEN

Im Jahr 2003 feierten Schneiders Terroir-Rieslinge Premiere. Die auf Basalt, Kalk und Buntsandstein gewachsenen Trauben zeigten eindrucksvoll, wie sich der Boden auf den Charakter des Weins auswirkt. Heute nennt Schneider 25 Hektar Weinberge sein eigen, jeweils zur Hälfte mit weißen und roten Reben bestockt.

Dabei verfügt er kaum über Weinbergslagen mit großen Namen. Er ist einer der wenigen Winzer, die ganz offen die Auffassung vertreten, dass durch gründliche Arbeit in jedem Weinberg große Weine erzeugt werden können – und durch gute Arbeit im Keller. Nicht ohne Grund führt er seine Lese streng selektiv von Hand durch. Ausschließlich voll ausgereiftes und gesundes Traubenmaterial wird bei ihm verarbeitet. Einige seiner Weißweine baut Schneider im Barrique aus. Seine Rotweine werden zum Teil entrappt und vergären zwischen 20 und 60 Tagen auf der Maische, bevor er sie vollständig in Holzfässern ausbaut.

In der Nähe von Ellwangen auf einer ehemaligen Gletscherinsel, die nach Süden ausgerichtet ist, liegt eine von Schneiders beliebtesten Lagen. Die Weinberge sind in Terrassen angelegt, und so lautet auch der Name der Rebfläche „Terrassen“. Die vor Frost geschützte Hanglage ist von Sandsteinmauern umgeben, ähnlich einem Terrassenvorsprung. Dahinter türmt sich ein Kalksteinabbruch auf und verschafft



der Parzelle eine klimatische Sonderstellung.

Weinkenner sind sich einig, dass der gelungenste Riesling des Weinguts Schneider aus dieser Lage stammt: der Terrassen Riesling 2006. Dieser trockene Wein überzeugt durch seine Konzentration von hauptsächlich alten Reben. So einfach sein Name auch klingt, so komplex war sein Ausbau im Keller. Nach 18-stündiger Kaltmazeration wurden die Trauben unter trubminimierender Pressführung gekeltert. Nach einem bis zwei Tagen Standzeit auf der Maische lag der Wein bis kurz vor der Füllung auf der reduktiv wirkenden Feinhefe und konnte seine Aromenfülle entwickeln.

So entstand ein großartiger, langlebiger, komplexer, kräftiger und außerordentlich strukturierter Riesling auf höchstem Niveau. In der Nase entwickelt er ein phantastisches Aromenspiel mit Zitrusfrucht, Anis, Kardamom und

Gewürznelken. Nach zunehmendem Luftkontakt gibt er immer mehr von seiner Mineralität preis. Im Mund entfaltet er ein weites Aromenspektrum, wiederum verbunden mit tief gründender Mineralität und einem begeisternden Gleichgewicht zwischen Frische, saftiger Frucht und intensiver Konzentration. Das Finale ist ein nicht enden wollender, würziger Nachhall. Wunderbar vermählen sich Kraft und Anmut – das Kennzeichen großer Weine.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

