

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**



## WEINGUT MICHAEL SCHIEFER

Michael Schiefer (Jahrgang 1968) hat ursprünglich Philosophie studiert. Aber irgendwie packte ihn die sonderbare Anziehungskraft von Planet Wein dann doch und zog ihn zurück nach Lauffen am Neckar, wo er aufgewachsen ist. Dort wer-

den so gut wie alle Weine von der großen Winzergenossenschaft mit einem einzigen Lagennamen erzeugt (der klingt wie ein Witz, ist aber keiner: Katzenbeißer). Nachdem er seine ersten eigenen Weine erzeugt hatte, suchten ihn Zweifel heim: „Kein Winzer hier weiß, wie die Weine aus diesem oder jenem Hang schmecken, weil niemand sie je getrennt ausgebaut hat!“, brachte er die Situation mir gegenüber treffend auf den Punkt. Seit einiger Zeit erzeugt er Weine, die immer spannender werden und sich immer weiter von der Norm entfernen. Deren Qualität hat mich überzeugt: Solche Abweichler braucht Württemberg.

Den elterlichen Betrieb hat Michael Schiefer im Jahr 2000 übernommen; ein Jahr später konnte er mit der Ausgliederung aus der Genossenschaft seinen ersten eigenen Jahrgang präsentieren. Damals wurde auf den vier Hektar Rebflächen noch überwiegend Schwarzriesling angebaut, heute umfasst sein Sortenspiegel vor allem Spätburgunder, Samtrot, eine Mutation des Schwarzrieslings, Grau- und Weißburgunder, Kerner, Riesling und Lemberger. Rote und weiße Burgundersorten passen seiner Meinung nach am besten zu den hiesigen Böden; mit Lemberger und Riesling wird experimentiert. Etwa ein Viertel der Fläche sind Terrassenlagen, die nur manuell zu bearbeiten sind.

Michael Schiefer hat eine Lehre bei Jürgen Ellwanger in Winterbach gemacht, in Geisenheim ein Fachhochschulstudium absolviert und alle wichtigen Weinre-

gionen Europas bereist. Beharrlichkeit und Geduld sind die wesentlichen Kennzeichen des vielseitigen Winzers, der sich neben seiner Weinleidenschaft auch für Musik, Literatur, Film, Fotografie und Architektur interessiert. Mit diesen Eigenschaften wird es ihm auch gelingen, sein Wunschziel zu erreichen: den Lemberger, den Spätburgunder schlechthin zu kreieren.

Seinem Ideal von einem Pinot Noir kommt Michael Schiefer mit dem trockenen Spätburgunder\*\*\* von 2008 am nächsten: Ein kräftiger, voller Rotwein, mit Kanten und Ecken, aber auch viel Tiefe, mit ausgeprägter Kirschnote und schönem Nachklang. Die dezent eingebundenen Holznoten vom gebrauchten Barrique – „neues Holz schmeckt mir nicht“ – sorgen in Verbindung mit dem üppigen Fruchtbouquet für einen langen Abgang.



**WÜRTEMBERG**  
2008 Spätburgunder\*\*\* trocken,  
im Barrique gereift

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

**FINE**  
Das Weinmagazin –  
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

