

## JOH. BAPT. SCHÄFER



### KONTAKT

Burg Layen 8  
55452 Burg Layen  
Tel. 06721-43552  
Fax: 06721-47841  
www.jbs-wein.de  
schaefer@jbs-wein.de

**Inhaber**  
Sebastian Schäfer  
**Rebfläche**  
8 Hektar  
**Produktion**  
60.000 Flaschen

### BESUCHSZEITEN

nur nach Vereinbarung

Das Weingut Joh. Bapt. Schäfer ist ein Familienbetrieb in vierter Generation, die erste Flaschenabfüllung erzeugte man mit dem 1921er Jahrgang. Seit Beendigung seiner Lehre 1997 baut Sohn Sebastian die Weine aus, 2002 hat er den Betrieb übernommen, sein Programm neu strukturiert und die Weinberge auf Riesling (60 Prozent der Rebfläche) und Weiß-, Grau- und Spätburgunder (30 Prozent der Fläche) ausgerichtet, daneben gibt es noch Chardonnay etwas Scheurebe und Silvaner. Die Weinberge befinden sich in den Dorsheimer Lagen Goldloch (0,6 Hektar, von Felsen geprägter Lehmboden mit Quarzit und Quarzitkonglomeraten) und Pittermännchen (1,5 Hektar, mit Tonschiefer und Kieselsteinen durchsetzter Lehmboden), sowie in Laubenheim, wo neben einem Hektar Riesling im Karthäuser (rote Sandsteinverwitterung) vorwiegend Burgunderreben stehen. Hinzu kommen Weinberge in Rümmelsheim, darunter ein Weinberg im Burg Layer Schlossberg (Ton mit rötlicher und bläulicher Schieferverwitterung). Die Weine werden teils spontanvergoren und lange auf der Feinhefe ausgebaut, teils im Holz, in wenigen Barriques und in Stück- und Doppelstückfässern, teils im 2003 neu erbauten Edelstahlkeller. 2013 wurde das Weingut in den VDP aufgenommen – die erste Neuaufnahme an der Nahe seit 12 Jahren. Aus Pittermännchen und Goldloch, wo schon immer seine besten trockenen Rieslinge herstammten, erzeugt Sebastian Schäfer jetzt zwei Große Gewächse, beide Weine stammen von 30 bis 40 Jahre alten Reben und werden mit langem Hefekontakt in großen Holzfässern ausgebaut.

#### Kollektion

Bis hinauf zur Trockenbeerenauslese reicht in diesem Jahr wieder die Palette an rest- und edelsüßen Weinen, die uns Sebastian Schäfer präsentiert – nachdem der vorige Jahrgang 2016 nicht für Süßweine geeignet war. Die nur in einer Kleinstmenge erzeugte Trockenbeerenauslese ist herrlich konzentriert, zeigt im Bouquet viel klare Frucht, weiße Schokolade und Kräuternoten, am Gaumen besitzt sie eine cremig-ölige Textur, ist sehr komplex, besitzt ein prägnantes, lebendiges Säurespiel und hallt lange nach, fast genauso faszinierend ist die Auslese aus dem Goldloch, die im komplexen Bouquet viel reintönige Frucht zeigt, mit Noten von süßen Aprikosen, Ananas und etwas Nougat und ebenfalls viel frischen Säurebiss besitzt, cremig, elegant und lang ist – eine der besten Auslesen an der Nahe in diesem Jahr. Auch die konzentriertere Beerenauslese wird von einem feinen, lebendigen Säurespiel getragen, ist ganz präzise in der Frucht, zeigt Zitrus- und auch Kräuternoten, die Spätlese aus dem Pittermännchen ist ganz fruchtbetont mit



Noten von gelbem Steinobst und Limette, besitzt Frische und Eleganz. Der Versteigerungs-Kabinett aus dem Goldloch zeigt im Bouquet steinig-mineralische Würze, etwas Kräuter, Rosmarin, besitzt viel klare Frucht mit dezenter Süße und Biss und ist etwas konzentrierter und nachhaltiger als der schlankere, ganz elegante Kabinett aus dem Pittermännchen, der Noten von gelbem Steinobst und etwas Brotkruste zeigt. Bei den trockenen Weinen sehen wir in diesem Jahr die beiden Großen Gewächse gleichauf, das Pittermännchen ist schon sehr präsent, mit steiniger und kräutriger Würze und klaren Zitrusnoten nach Ananas und Grapefruit, der Wein ist animierend und elegant, entwickelt am Gaumen feinen Druck, das Goldloch ist noch verhaltener, braucht Zeit, um sich zu öffnen, zeigt dann rauchige und steinige Noten, etwas grünen Apfel und Orangenschale, besitzt gute Substanz, Grip und Länge. Der Dorsheimer Riesling ist etwas verhaltener als der Rümmelsheimer, ist aber sehr animierend, besitzt Frische und Biss, der Rümmelsheimer ist deutlich mineralischer, ist schlank, elegant und komplex mit Noten von Stein, Brotkruste und etwas Zitrusfrucht, der Riesling aus dem Schlossberg ist ebenfalls sehr mineralisch mit schweißig-steinigen Noten, besitzt Druck und Grip. Auch der Gutsriesling besitzt schon die für alle Schäfer-Rieslinge typische animierende Art mit feinem Biss, die Scheurebe ist reintönig, frisch und schlank, der Grauburgunder zeigt etwas nussige Noten und dezentes Holz und der Weißburgunder zeigt klare Birnenfrucht und etwas rauchige und florale Noten. —

#### Weinbewertung

- 86 2017 Weißer Burgunder trocken 12,5 %/11,90 €
- 87 2017 Grauer Burgunder trocken 13 %/11,90 €
- 86 2017 Riesling trocken 12 %/10,50 €
- 86 2017 Scheurebe trocken 12 %/10,50 €
- 89 2017 Riesling trocken „Kieselstein“ Rümmelsheim 12 %/14,50 €
- 88 2017 Riesling trocken Dorsheim 12,5 %/15,50 €
- 89 2017 Riesling trocken Burg Layer Schlossberg 12,5 %/18,50 €
- 91 2017 Riesling „GG“ Pittermännchen 12 %/29,- €
- 91 2017 Riesling „GG“ Goldloch 12,5 %/31,- €
- 88 2017 Riesling Kabinett Dorsheim Pittermännchen 8,5 %/13,50 €
- 89 2017 Riesling Kabinett Dorsheim Goldloch 8,5 %/Vst.
- 89 2017 Riesling Spätlese Dorsheim Pittermännchen 7,5 %/18,50 €
- 92 2017 Riesling Auslese „Goldkapsel“ Dorsheim Goldloch 7,5 %/0,375l/Vst.
- 91 2017 Riesling Beerenauslese Burg Layer Schlossberg 7 %/50,- €/0,375l
- 94 2017 Riesling Trockenbeerenauslese Pittermännchen 6 %/0,375l/a.A.



Sebastian Schäfer

### LAGEN

GOLDLOCH (DORSHEIM)  
PITTERMÄNNCHEN (DORSHEIM)  
SCHLOSSBERG (BURG LAYEN)  
KARTHÄUSER (LAUBENHEIM)

### REBSORTEN

RIESLING (60 %)  
WEISSBURGUNDER (12 %)  
SPÄTBURGUNDER (9,5 %)