



Joh. Bapt. Schäfer

Kontakt

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

Besuchszeiten

nur nach vorheriger
Vereinbarung

Inhaber

Sebastian Schäfer

Rebfläche

9 Hektar

Produktion

60.000 Flaschen

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 Lehm Boden mit Quarzit und Quarzitkonglomeraten) und Pittermännchen (1,5 Hektar, mit Tonschiefer und Kieselsteinen durchsetzter Lehm Boden), 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) und im Steinköpfchen (steinig-kiesiger Untergrund mit geringer Löss- und Geröllauflage), von dem im Jahrgang 2018 erstmals ein Erste Lage-Riesling erzeugt wurde. 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 zwölf Jahren. Aus Pittermännchen und Goldloch, wo schon immer seine besten trockensten Rieslinge herstammten, erzeugt Sebastian Schäfer seither zwei Große Gewächse, beide Weine stammen von 30 bis 40 Jahre alten Reben und werden mit langem Hefekontakt in großen Holzfässern ausgebaut.

Kollektion

Leider wurden uns vom Weingut in diesem Jahr keine Großen Gewächse zur Verfügung gestellt. Das ist sehr schade, weil wir so doch einen nicht unwesentlichen Teil der Kollektion, auch wenn es sich nur um zwei Weine handelt, nicht präsentieren können. Aber kommen wir zu den Weinen, die wir verkosten konnten – denn die sind gelungen, überzeugen durch und durch. Einer unserer Lieblinge ist in diesem Jahr wieder einmal die Scheurebe, die eine gekonnte Balance zwischen Frische und aromatischer Frucht von reifen Johannisbeeren und Melonen findet, sehr ausgewogen und nachhaltig ist, stimmig, wie nur wenige andere trockene Scheureben. Die drei weißen Burgunder treten wie gewohnt sehr geschlossen auf. Der Weißburgunder Flusskiesel ist frisch und saftig, sehr würzig und cremig, harmonisch und lang. Der Grauburgunder Gutswein ist dagegen etwas stoffiger und milder, perfekt austariert mit Frische, besitzt weiteres Entwicklungspotenzial. Der Weißburgunder S ist

unser Favorit unter den drei weißen Burgundern, ist filigran und fein, dabei saftig, gekonnt austariert, mild und lang, ohne dabei an Frische zu missen. Auch die Rieslinge sind wieder auf geschlossen hohem Niveau. Der Gutsriesling ist saftig und animierend frisch, ist lebhaft und zupackend, regt so immer zum nächsten Schluck an. Der Rümmelsheimer Ortswein bietet ein deutliches Mehr hinsichtlich Druck und Präzision, und, obwohl noch jugendlich kompakt, zeigt er schon Anklänge von reifen Orangen und Zitronen, so dass er schon bald sich entfalten wird. Mineralisch geschliffen, mit messerscharfer Säure und markanten Gerbstoffen versehen, ist der kräftige Dorsheimer Ortswein aus anderem Holz geschnitzt, ein kühler Riesling mit agiler Säure und tiefgründigem Schmelz, der noch ein wenig Flaschenreife braucht, um sein ganzes Potenzial zu entfalten. Wie eingangs gesagt: Die Großen Gewächse wurden nicht präsentiert, so dass der Riesling vom Burg Layer Schlossberg der einzige Lagenwein ist, den wir in diesem Jahr vorstellen können. Die rauchigen Noten im Bouquet sind noch von Gärnoten überlagert, dahinter verbergen sich Aromen von reifem Steinobst und roten Äpfeln, aromatische Substanz und packende Mineralität verbinden sich zu einem feinen Riesling mit Kraft und spürbarem Druck, er ist sehr lang, mit griffigen Gerbstoffen, aber auch mild anklingenden Fruchtaromen – ein sehr kompletter Riesling, mit spürbarer Klasse. Als einziger fruchtiger Wein ist der Riesling Kabinett sehr offen, saftig und frisch, bietet frühen Trinkgenuss, besitzt aber ausreichend Würze und Biss, um auch noch etwas reifen zu können; in jedem Fall bietet er schon jetzt viel Trinkvergnügen, bei moderatem Alkohol. 

Weinbewertung

- 86** 2022 Weißer Burgunder trocken „Flusskiesel“ | 12,5%/11,50€
- 87** 2022 Grauer Burgunder trocken „Flusskiesel“ | 12,5%/12,50€
- 87** 2022 Riesling trocken | 12%/11,50€
- 87** 2022 Scheurebe trocken | 12,5%/11,50€
- 88** 2022 Weißer Burgunder trocken „S“ Laubenheim | 13%/16,50€
- 88** 2022 Riesling trocken „Kieselstein“ Rümmelsheim | 12%/15,50€
- 89** 2022 Riesling trocken Dorsheim | 12,5%/16,50€
- 90** 2022 Riesling trocken Burg Layer Schlossberg | 12,5%/22,-€
- 87** 2022 Riesling Kabinett | 8,5%/12,50€



Sebastian Schäfer

Lagen

- Goldloch (Dorsheim)
- Pittermännchen (Dorsheim)
- Schlossberg (Burg Layen)
- Karthäuser (Laubenheim)
- Steinköpfchen (Rümmelsheim)

Rebsorten

- Riesling (60%)
- Weißburgunder (10%)
- Grauburgunder (10%)
- Spätburgunder (10%)

