



Joh. Bapt. Schäfer

Kontakt

Burg Layen 8
55452 Rümmelsheim
Tel. 06721-43552
<https://jbs-wein.de/e-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 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) 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 trockenen Rieslinge herstammten, erzeugt Sebastian Schäfer seither zwei Große Gewächse, beide Weine stammen von alten Reben und werden mit langem Hefekontakt in großen Holzfässern ausgebaut.

Kollektion

In diesem Jahr stellt das Weingut wieder seine trockenen Spitzen vor. So eröffnet sich uns die Möglichkeit einen umfassenderen Eindruck als im Vorjahr zu gewinnen. Die Weine sind alle noch sehr jugendlich und recht verschlossen. Sie zeigen dabei sehr gutes Potenzial zur weiteren Flaschenreife, von den Basisweinen (und das ist nicht selbstverständlich), über die Ortsweine und Ersten Lagen bis hin zu den Großen Gewächsen. Die trockene Scheurebe ist duftig, spielt zwischen reifen Netzmelonen und grasigen Stachelbeeren, ein sommerlicher, geradliniger Wein mit guter Substanz. Der Weißburgunder Flusskiesel ist ebenso geradlinig und frisch, mit etwas Luft zeigt er feinen Schmelz und zarte Würze. Herrlich klar und fein im Duft, bietet der Gutsriesling alles, was man erwarten darf: Mineralischen Schliff, markante Frische und feinen Saft. Recht großzügig und harmonisch, ist der Kieselstein Riesling schon offen, entfaltet sich saftig und würzig am Gaumen, Schalenaromen geben ihm Struktur, er ist stoffig, ausgewogen und lang bei feinem Schmelz. Der Dorsheimer Riesling duftet nach reifen roten Äpfeln, ist

frisch, dabei markant, würzig, füllig und sehr griffig – ein kraftvoller Riesling mit viel Fülle. Feingliedrig ist der Erste Lage-Wein aus dem Rümmelsheimer Steinköpfchen, ein direkter, klarer Riesling, fein saftig, subtil, druckvoll, mineralisch und kühl, lang und nachhaltig. Der rauchige Erste Lage-Riesling aus dem Burg Layer Schlossberg, bringt spürbaren Tiefgang und Fülle ins Glas, ist lagentypisch, ein kompakter, mineralisch durchdrungener Wein mit Punch, dabei nie überbordend, schalenherb durch und durch, verbindet Kraft und Saft, besitzt weiteres Potenzial. Kühl und salzig im ersten Eindruck, fächert das Große Gewächs aus dem Pittermännchen mit Luft immer weiter auf, bietet im Vergleich zu den Erste Lage-Rieslingen ein Mehr an aromatischer Tiefe und wohldosierter Fülle. Er besitzt eine feine, kühle Textur, zarte Würze, zeigt Birnenspalten und rote Äpfel. Er wird relativ früh zugänglich sein und noch mehr Schmelz offenbaren, die feinen Gerbstoffe werden bleiben und Struktur geben. Das Große Gewächs aus dem Goldloch hat eine sehr typische, mineralisch durchdrungene, markant gerbstoffschwängere Struktur, die fasziniert, die Fülle deutet sich erst an, seine Kraft ist dabei jederzeit spürbar, er wird etwas Zeit brauchen, bis der Schalenbiss die Substanz des Weines preisgibt und er ganz in Balance kommt. Der Pittermännchen-Kabinett ist hinreißend frisch, mineralisch und von kühler Saftigkeit – ein idealtypischer Kabinett. Die beiden feinen Auslesen zeigen Schliff, die aus dem Pittermännchen ist sehr elegant, die aus dem Goldloch ist würziger, tiefer und kräftiger. ─



Sebastian Schäfer

Weinbewertung

- 87** 2023 Weißer Burgunder trocken „Flusskiesel“ | 12,5%/11,50€
- 87** 2023 Riesling trocken | 12,5%/11,50€
- 87** 2023 Scheurebe trocken | 12,5%/12,50€
- 88** 2023 Riesling trocken „Kieselstein“ Rümmelsheim | 12,5%/15,50€
- 88** 2023 Riesling trocken Dorsheim | 12,5%/16,50€
- 90** 2023 Riesling trocken „1G“ Rümmelsheimer Steinköpfchen | 12,5%/23,-€
- 90+** 2023 Riesling trocken „1G“ Burg Layer Schlossberg | 13%/25,-€
- 91** 2023 Riesling trocken „GG“ Pittermännchen | 12,5%/37,-€
- 91+** 2023 Riesling trocken „GG“ Goldloch | 12,5%/40,-€
- 89** 2023 Riesling Kabinett Dorsheim Pittermännchen | 8,5%/18,50€
- 91** 2023 Riesling Auslese Dorsheim Pittermännchen | 8%/18,50€/0,375l
- 93** 2023 Riesling Auslese Goldkapsel Dorsheim Goldloch | 8%/a.A.

Lagen

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

Rebsorten

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

