



Joh. Bapt. Schäfer

Kontakt
Burg Layen 8
55452 Rümmelsheim
Tel. 06721-43552
<https://jbs-wein.de/>
schaefer@jbs-wein.de

Besuchszeiten
nur nach vorheriger
Vereinbarung

Inhaber
Sebastian Schäfer
Rebfläche
8 Hektar
Produktion
50.000 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 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

Sebastian Schäfer präsentiert einmal mehr eine sehr gelungene Kollektion brillanter, fein saftiger und präziser Weißweine. Der Weißburgunder Flusskiesel passt bestens ins Bild der gesamten Kollektion, er ist fein, ausgewogen, zeigt sich attraktiv frisch und saftig, besitzt Substanz und Länge. Herrlich delikat ist die aromatische Scheurebe mit ihren herb-tropischen Fruchtaromen, ihrer duftigen und erfrischend saftigen Art, perfekt reif ist sie etwas für Liebhaber aromatischer, leichter Weißweine mit Pfiff. Das Herz der Kollektion bilden aber natürlich die Rieslinge. Diese erscheinen uns in diesem Jahr besonders feingliedrig. Schon der Gutsriesling mit seiner geradlinigen, saftigen Art besitzt eben auch diese feinen Aspekte, ist mild und frisch zugleich, dezente mineralische Noten tragen ihn im Finish. Der Rümmelsheimer Riesling ist spürbar kraftvoller, dabei auch pointiert und griffig: Ein rasanter, saftiger Riesling mit feiner Mineralität und herrlich geradliniger Art, er hat Reifepotenzial, um noch mehr

von seinem würzigen Charakter freizulegen, bei nur 11,5 Prozent Alkohol ist er angesichts seiner Gaumenpräsenz überraschend leicht. Der Dorsheimer Riesling besitzt noch mehr Druck und Schalenwürze, ist ebenso fordernd wie großzügig, verfügt über spürbaren Schmelz, seine schalenherbe Art setzt sich fort bis in den langen, leicht salzigen Nachhall: Ein Terroir-Riesling mit Substanz und Potenzial. Sehr elegant wirkt der Riesling aus dem Burg Layer Schlossberg in diesem Jahr, seine druckvolle, markant mineralische Art wird durch leicht herbe Schalenaromen durchkreuzt, er besitzt wohltemperierten Druck und viel Präzision, ist anspruchsvoll, aber nicht anstrengend, sondern schon in diesem jugendlichen Stadium zugänglich, kann aber auch noch auf der Flasche zulegen. Das gilt umso mehr für die Großen Gewächse. Der Riesling aus dem Pittermännchen ist immens saftig, mineralisch und zupackend, hat Spannkraft, markante Würze, zeigt dabei viel Eleganz, die Frucht ist kühl, erinnert an weiße Pfirsiche und Blüten – ein geschliffenes Pittermännchen, vital und verspielt, mit austarierter Kraft und ätherischer Länge. Erwartungsgemäß deutlich satter tendiert die würzige, milde Frucht des Rieslings aus dem Goldloch in Richtung Cassis und reife rote Äpfel. Mit seiner runden, leicht cremigen Art ist er schon jetzt sehr ausgewogen, ein Riesling mit Substanz und sattem Mundgefühl, saftig, zupackend und sehr lang, dabei gemäß des Stils des Hauses immer fein und ausgewogen. Der herrlich animierende, saftige und würzige Kabinett mit seiner herben tropischen Frucht und ausgeprägten Mineralität bildet einen gelungenen Schlusspunkt einer Kollektion, die zu den besten des Jahrgangs an der Nahe gehört. —

Weinbewertung

- 87 2024 Weißer Burgunder trocken „Flusskiesel“ | 12,5%/11,50€
- 87 2024 Riesling trocken | 12%/11,50€
- 88 2024 Scheurebe trocken | 12%/12,50€
- 88 2024 Riesling trocken „Kieselstein“ Rümmelsheim | 11,5%/15,50€
- 89 2024 Riesling trocken Dorsheim | 12,5%/16,50€
- 90+ 2024 Riesling trocken „1G“ Burg Layer Schlossberg | 12,5%/25,-€
- 91+ 2024 Riesling trocken „GG“ Pittermännchen | 12,5%/37,-€
- 92 2024 Riesling trocken „GG“ Goldloch | 12,5%/40,-€
- 90 2024 Riesling Kabinett Dorsheim Pittermännchen | 8%/18,50€



Sebastian Schäfer

Lagen

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

Rebsorten

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

