

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 (65 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 Rümmlsheim, 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

Schon in der ersten Ausgabe hatten wir die Weine von Sebastian Schäfer vorgestellt, ihn damals erstmals auch besucht. Und schon damals waren wir sehr angetan von der Kollektion des weitgehend unbekanntes Winzers. Die Weine sind immer höchst zuverlässig, bestechen durch Reintönigkeit und Frische, wenn es der Jahrgang zulässt erzeugt er reintönige, konzentrierte edelsüße Rieslinge, die den Weinen der berühmteren Nahe-Kollegen ebenbürtig sind. Nachdem wir im vergangenen Jahr eine sehr umfangreiche Kollektion aus 18 Weinen verkosten konnten, mit Prädikaten vom Kabinett über drei Beerenauslesen bis zu einer Trockenbeerenauslese, sind es in diesem Jahr nur neun Weine, die uns Sebastian Schäfer präsentiert – 2016 war eben nicht das Jahr für rest- und edelsüße Weine. Dafür gefällt uns der einzige süße Wein, den wir verkostet haben, ausgemacht gut, der Kabinett aus dem Pittermännchen zeigt kräutrig-mineralische Würze, Noten von Rosmarin und etwas Stein, am Gaumen besitzt er viel klare

Frucht mit Zitrusnoten – ein sehr konzentrierter, mineralischer und dennoch ganz klassischer, schlanker Kabinett. Bei den trockenen Weinen gibt es 2016 keine Abstriche zu machen, sie besitzen wie üblich Klasse: Der Gutsriesling ist ungewöhnlich fruchtbetont, zeigt Zitrusfrucht und reife Aprikosen, aber auch Kräuterwürze, er ist frisch, schlank und besitzt feinen Biss. Die beiden Burgunder sind ganz reintönig, besitzen klare Frucht und Frische, der Weißburgunder zeigt Birnenfrucht und florale Noten, der Grauburgunder ist etwas komplexer, ist leicht nussig, zeigt ebenfalls Birne und auch etwas Zitruswürze. Der Dorsheimer Riesling ist in diesem Jahr ebenfalls sehr fruchtbetont, zeigt Aromen von Aprikose, Grapefruit und etwas Mirabelle im Bouquet, ist füllig, aber auch animierend und leicht salzig und besitzt gute Länge, der Rümmlsheimer Riesling ist eindringlich und würzig, ist sehr mineralisch mit Noten von Stein und etwas Brotkruste, am Gaumen besitzt er auch klare, gelbe Frucht, Zug und Druck, ist elegant, leicht salzig und nachhaltig. Auch der Schlossberg ist deutlich mineralisch geprägt, zeigt steinige Würze, etwas Tabak und rauchige Noten im Bouquet, mit reichlich Luft wird auch die Frucht etwas deutlicher, er ist schlank, elegant und animierend. Die beiden Großen Gewächse hatten wir im vergangenen Jahr gleich hoch bewertet, unter den 2016ern geben wir aber ganz knapp dem Goldloch den Vorzug. Beide sind eher zurückhaltend in der Frucht und mehr auf würzige Noten ausgerichtet, während der Wein aus dem Goldloch steinig-mineralische Noten zeigt, dazu etwas Zitrusfrucht, Grapefruit und Orangenschale, ist das Pittermännchen ganz auf der kräutrigen Seite, mit sehr dezenter Aprikosenfrucht. Beide Großen Gewächse sind sehr animierend und salzig, besitzen feinen Druck und gute Länge, das Goldloch ist dabei noch etwas nachhaltiger und auch komplexer als der Wein aus dem Pittermännchen. —

Weinbewertung

- 86 2016 Weißer Burgunder trocken 13 %/11,80 €
- 87 2016 Grauer Burgunder trocken 13 %/11,80 €
- 87 2016 Riesling trocken 12 %/9,90 €
- 89 2016 Riesling trocken „Kieselstein“ Rümmlsheim 12 %/13,80 €
- 88 2016 Riesling trocken Dorsheim 12,5 %/14,80 €
- 89 2016 Riesling trocken Burg Layer Schlossberg 12 %/18,- €
- 90 2016 Riesling „GG“ Pittermännchen 12,5 %/29,- €
- 91 2016 Riesling „GG“ Goldloch 12,5 %/31,- €
- 88 2016 Riesling Kabinett Dorsheim Pittermännchen 8,5 %/12,50 €



LAGEN

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

REBSORTEN

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