ROSÉ VOM KALKSTEIN 2022

Schneider, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Zitrone
Kräuter

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Dauer Hefelager 18 Monate

Der Rosé "vom Kalkstein" 2022 vom Weingut am Schlipf – Schneider bringt die frische und mineralische Klarheit des Tüllinger Bergs in einem eleganten Rosé zum Ausdruck. Das traditionsreiche Familienweingut, geführt von Johannes und Christoph Schneider, bewirtschaftet seine Weinberge mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Natur.

Die Trauben für diesen Rosé stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit kalkreichen Böden. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und der Most temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein 18 Monate auf der Feinhefe, um Komplexität und Struktur zu entwickeln.

Im Glas präsentiert sich der Rosé vom Kalkstein 2022 in einem zarten Lachston. Das Bouquet offenbart Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer ausgewogenen Säure und einer feinen Mineralität, die in einem eleganten Abgang mündet.

Dieser Rosé eignet sich hervorragend als Begleiter zu gegrilltem Fisch, mediterranen Vorspeisen oder einfach als Aperitif.

WEINGUT SCHNEIDER

kalkgeprägte, elegante Burgundersorten und Gutedel mit klarer Handschrift



Das Weingut am Schlipf – Schneider zählt zu den spannenden Aushängeschildern der Region. Es liegt am südlichsten Zipfel Badens, in Weil am Rhein, und wird heute von Christoph und Johannes Schneider in sechster Generation geführt. Die Weinberge am Tüllinger Berg profitieren vom besonderen Mikroklima der Burgundischen Pforte und den kalkhaltigen Böden. Die Bewirtschaftung erfolgt biodynamisch, die Lese ausschließlich von Hand. Mit einem klaren Fokus auf Burgundersorten und Gutedel entstehen präzise, elegante Weine mit Tiefe und Mineralität. Durch den zurückhaltenden Ausbau und die unfiltrierte Abfüllung bewahren sie den puristischen Ausdruck des Terroirs.

Im äußersten Südwesten Deutschlands, dort wo Weil am Rhein an die Schweiz und an Frankreich grenzt, bewirtschaftet die Familie Schneider seit dem 15. Jahrhundert Reben. Den heutigen Gutshof kaufte ein Vorfahre 1892, unterhalb der Weinberge des Schlipfs. Ihre Eltern Susanne und Claus Schneider hatten den Betrieb in den 1980er Jahren übernommen und vergrößert. Seit 2017 führen Christoph und Johannes Schneider ihn in sechster Generation. Sie kamen auf Umwegen dorthin: Christoph studierte Wirtschaft in Zürich und St. Gallen, Johannes Chemie in Freiburg, bevor er sein Handwerk im Burgund lernte. Diese burgundische Schule merkt man den Weinen an. Auf knapp 15 Hektar am Tüllinger Berg, verteilt auf über 70 Parzellen in Lagen wie dem Weiler Schlipf, der Haltinger Stiege und der Ötlinger Sonnhohle, konzentrieren sich die Brüder ganz auf die Pinot-Familie und den Gutedel. Die kalkgeprägten Böden und das milde Klima der Burgundischen Pforte verleihen den Weinen ihren kühlen, klaren Ton.

Warum Weingut am Schlipf - Schneider?

Das Weingut am Schlipf – Schneider verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, naturnahen Philosophie. Christoph und Johannes haben einen alten Familienbetrieb übernommen und behutsam geschliffen, ohne mit dem Erbe zu brechen. Heraus kommen klare, kühle Weine, die mehr von Kalk und Handwerk erzählen als von Holz oder Kellertricks. Besonders bemerkenswert ist, wie ernst die beiden den Gutedel nehmen, jene Sorte, die anderswo als Schoppenwein endet. Mit der Linie Haus Gupi zeigen sie zugleich, dass Präzision und Spielfreude zusammengehen. Diese Mischung aus Bodenständigkeit und Neugier ist im Markgräflerland selten, und genau deshalb stehen die Weine bei uns.

Die Weine

Den Einstieg bildet die Kalkstein-Linie, benannt nach den prägenden Böden des Tüllinger Bergs. **Le Blanc vom Kalkstein** vereint Weißburgunder und Chardonnay zu einem schlanken, salzig-frischen Wein für jeden Tag. Klar und geradlinig fällt der **Weißburgunder Kalkstein** aus, während der **Grauburgunder Kalkstein** trocken bleibt und auf jede Schwere verzichtet. Eine Stufe ernster wird es mit dem **Chardonnay Weil am Rhein**, der seine kühle Frucht an einer feinen Holznote reibt. Aus Spätburgunder entsteht **Rosé vom Kalkstein,** trocken und animierend statt kitschig. Hell und kühl im Ton zeigt sich der **Spätburgunder vom Kalkstein**, ein trinkanimierender Pinot mit sanftem Tannin, dem sein großer Bruder, der **Spätburgunder Weil am Rhein**, an Tiefe und Länge voraus ist. Aus der Naturweinlinie Haus Gupi stammt schließlich **Grisant**, ein heller, ungeschönter Roséwein vom Spätburgunder, saftig und bewusst niedrig im Alkohol.

Ernst zu nehmen ist auch der Gutedel: **Irmin** reift zwei Jahre im großen Holz und schmeckt würzig, salzig und überraschend tief, ein Beleg dafür, dass die Sorte mehr kann als süffig. Mehr Schmelz und Substanz bringt der **Chardonnay Alte Reben** mit, dem der **Chardonnay Weiler Schlipf** aus der namensgebenden Steillage noch Dichte, Mineralität und Reifepotenzial hinzufügen kann. Die Spitze der Kollektion bildet der **Spätburgunder Kapf**, ein feingliedriger, burgundisch geprägter Pinot, der seine Tiefe ohne Lautstärke entfaltet.

Weinberg und Keller

Die Weinberge liegen am Tüllinger Berg, einem Hügel bestehend aus Wald, Obstwiesen und Reben mit auffallend reicher Flora und Fauna. Herzstück ist der Weiler Schlipf, eine steile Südlage auf knapp 300 Metern mit über 50 Jahre alten Pinot-Reben, die teils unter Naturschutz stehen. Die Böden bestehen überwiegend aus Kalkstein mit wechselnden Anteilen von Lehm und Mergel, was den Weinen ihren kühlen, salzigen Touch gibt. Christoph und Johannes bewirtschaften die Flächen biodynamisch, wenn auch ohne Zertifizierung, lesen ausschließlich von Hand und halten die Erträge niedrig. Gerade in den Steillagen bedeutet das echte Handarbeit, weil Maschinen dort kaum etwas ausrichten. Im Keller bleibt der Eingriff gering. Die Trauben vergären spontan, danach reifen die Weine in großen, gebrauchten Holzfässern und im Barrique. Geschönt und filtriert wird nicht, geschwefelt nur sparsam. So entstehen Weine, die ihre Herkunft klarer zeigen als jede Stilabsicht der beiden Winzer.

Winzer	Johannes und Christoph Schneider
Ort	Baden
Weinberg	biodynamisch (nicht zertifiziert)
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, minimale Schwefelung, Lagerung in großes gebrauchtes Holz, gebrauchtes und neues Barrique
Größe	15 Hektar