

# SPÄTBURGUNDER KAPF | WEIL AM RHEIN 2022



Schneider, Baden

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Rote Kirsche  
Heidelbeere  
Rote Pflaume  
Wacholderbeere  
Schwarzer Pfeffer  
Wacholderbeere  
Rauch  
Kalkstein

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042  
14 bis 16°C  
Universal- oder bauchiges  
Rotweinglas

## STIL

leicht  
finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
mittlere Barrique note



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Lagerung**

**Dauer Hefelager**

## BEWERTUNG

**Falstaff**

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
2022

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils neues  
Barriquefass  
18 Monate

94/100

Der Spätburgunder Kapf | Weil am Rhein 2022 vom Weingut am Schlipf – Schneider ist ein ausdrucksstarker Lagenwein, der die besondere Charakteristik der Kapf-Parzelle am Tüllinger Berg eindrucksvoll zur Geltung bringt. Das traditionsreiche Familienweingut, geführt von Johannes und Christoph Schneider, bewirtschaftet seine Weinberge mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Natur.

Die Trauben für diesen Wein stammen vom Kapf – auf 350m Höhe der höchste Teil des Tüllinger Bergs – und wachsen auf Kalk und eisenhaltigem Mergelboden. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet und der Most temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe, um Komplexität und Struktur zu entwickeln.

Im Glas präsentiert sich der Spätburgunder Kapf 2022 in einem leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet offenbart Aromen von roten Beeren, floralen Noten, einem Hauch von Lorbeer und würzigen Holznoten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer ausgewogenen Säure und einer feinen Mineralität, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

Dieser Spätburgunder eignet sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.

# 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.

## 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.



## 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.

## Weinberg und Keller

Die Weinberge liegen am Tüllinger Berg, einem Hügel bestehend aus Wald, Obstwiesen und Reben mit auffallender 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.

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