

GUTEDEL IRMIN 2020



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

Quitte
Gelber Apfel
Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Kräuter
Spargel
Brioche
Pilze

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2035
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Gutedel
2020

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass
24 Monate

Lagerung

Dauer Hefelager



Der Gutedel Irmin 2020 vom Weingut am Schlipf – Schneider zeigt, wie viel Tiefgang und Charakter in einer Rebsorte stecken kann, die oft unterschätzt wird. Das traditionsreiche Familienweingut, geführt von Johannes und Christoph Schneider, bewirtschaftet seine Weinberge am Tüllinger Berg mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Natur.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus kalkhaltigen Böden rund um Weil am Rhein. Nach der selektiven Handlese erfolgt die spontane Gärung. Anschließend reift der Wein 24 Monate in großen Holzfässern, um Komplexität und Struktur zu entwickeln.

Im Glas präsentiert sich der Gutedel Irmin 2020 in einem kräftigen Strohgelb. Das Bouquet offenbart rauchige, pilzige und kräuterige Noten, begleitet von herben gelbfruchtigen Aromen, einem Hauch grünem Spargel und Pfeffer sowie an Lardo erinnernden Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich geschliffen, kühl und saftig, mit einer feinen Säure, reifem Gerbstoff, etwas Schmelz und k Reidig-salzigen Tönen, die in einem sehr guten, kühlen, straffen und griffigen Abgang münden.

Dieser Gutedel eignet sich hervorragend als Begleiter zu Kalbszunge mit Salsa Verde oder anderen anspruchsvollen Gerichten.

WEINGUT AM SCHLIPF – SCHNEIDER

Das Weingut am Schlipf – Schneider liegt im äußersten Südwesten Deutschlands, in Weil am Rhein, direkt an der Grenze zur Schweiz und Frankreich. Die Familie Schneider betreibt hier seit dem 15. Jahrhundert Weinbau; der heutige Gutshof wurde 1892 unterhalb der Weinberge des Schlipfs erworben. Seit 2017 führen Johannes und Christoph Schneider das Weingut in sechster Generation. Die Weinberge erstrecken sich über knapp 15 Hektar am Tüllinger Berg, verteilt auf über 70 Parzellen in den Lagen Weiler Schlipf, Ötlinger Sonnhohle, Haltinger Stiege und Tüllinger Sonnenbrunnen. Die Böden sind geprägt von Kalkstein, Lehm und Tonmergel. Das besondere Mikroklima entsteht durch die Lage in der Burgundischen Pforte, die mediterrane Luftströme ins Markgräflerland bringt. Seit 2021 bewirtschaftet das Weingut seine Flächen biodynamisch, mit Fokus auf Kompostwirtschaft, Humusaufbau und dem Einsatz von Pflanzenextrakten zur Vitalisierung der Reben. Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand. Im Keller wird minimalistisch gearbeitet: spontane Gärung, langes Hefelager und geringer Schwefeleinsatz. Die Weine werden unfiltriert abgefüllt, um die Authentizität des Terroirs zu bewahren.

Warum wir das Weingut am Schlipf – Schneider im Programm haben

Das Weingut am Schlipf – Schneider verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, naturnahen Philosophie. Die Weine zeichnen sich durch Eleganz, Frische und eine klare Terroirprägung aus. Besonders hervorzuheben sind die Burgunder-Rebsorten Chardonnay und Spätburgunder, die hier auf den kalkhaltigen Böden des Tüllinger Bergs optimale Bedingungen finden. Der Chardonnay überzeugt durch seine mineralische Präzision und Eleganz, während der Spätburgunder mit feiner Frucht, samtigen Tanninen und einer beeindruckenden Tiefe begeistert. Auch die Rebsorte Gutedel, eine der ältesten Rebsorten des Markgräflerlands, erreicht hier eine erstaunliche Tiefe und Komplexität. Die Brüder Schneider schaffen es, sowohl klassische Burgunder als auch moderne Weine mit natürlicher Prägung auf höchstem Niveau zu produzieren.

Die Weine

Die Weine des Weinguts am Schlipf – Schneider spiegeln die Vielfalt des Tüllinger Bergs und die besondere Handschrift der Winzer wider. Charakteristisch für die Weißweine ist eine klare, frische und mineralische Stilistik, die sowohl die autochthone Rebsorte Gutedel als auch die Burgundersorten prägt. Der Chardonnay zeigt sich dabei von eleganter Struktur, mit feiner Würze und ausgewogener Säure. Die Roséweine überzeugen durch eine animierende Frische und subtile Fruchtaromen, während die Rotweine, insbesondere die Spätburgunder, mit feiner Tanninstruktur, tiefgründiger Frucht und einer eleganten Holznote punkten. Durch die biodynamische Bewirtschaftung und die naturnahe Kellerarbeit entstehen authentische, lebendige Weine, die die einzigartige Lage und das alpine Klima der Region auf eindrucksvolle Weise zum Ausdruck bringen. Die Handschrift der Schneider-Brüder zeigt sich in der Kombination von Präzision, natürlicher Ausdruckskraft und einem ausgewogenen, harmonischen Stil.

Weinberg & Keller

Die Weinberge des Weinguts liegen in steilen Lagen mit kalkhaltigen Böden, die eine optimale Reife der Trauben ermöglichen. Die Brüder Schneider setzen auf eine nachhaltige Bewirtschaftung mit biodynamischen Methoden. Im Keller erfolgt die Vinifikation mit minimalem Eingriff: spontane Gärung, langes Hefelager und Verzicht auf Schönung und Filtration. Das Ergebnis sind authentische Weine, die das Terroir des Tüllinger Bergs unverfälscht zum Ausdruck bringen.