

GRAUBURGUNDER KALKSTEIN 2023



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

Gruene Birne
Zitrone
Grüner Apfel
Aprikose
Honigmelone
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
2023

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Dauer Hefelager

18 Monate

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.