



WEINGUT JAKOB SCHNEIDER

55585 · Niederhausen · Winzerstraße 15

Tel. (0 67 58) 9 35 33 · Fax 9 35 35

www.schneider-wein.com

Inhaber: Jakob Schneider

Betriebsleiter: Jakob Schneider

Önologe: Jakob Schneider

Kellermeister: Jakob Schneider &
Christian Staab

Verkauf: Mo–Fr: 9.30–11.30 Uhr und
13.00–17.30 Uhr

Sa: 10.00–16.30 Uhr nach Vereinbarung

Rebfläche: 25 ha

Jahresproduktion: 220.000 Flaschen



Seit 1575 wirken die Schneiders in Niederhausen, seit 1901 existiert ihr Weingut in der heutigen Form, und es ist ein Drei-Generationen-Betrieb, auch wenn die älteste Generation nicht mehr im Weinberg steht. Vater Jakob leitet den Außenbetrieb, Sohn Jakob junior ist der Kellermeister. Beiden gemein ist die Liebe zum Riesling, der in diesem Betrieb auf über 80 Prozent der Fläche steht. Diese unterteilt sich in über 50 Gesteinsuntergründe, vorwiegend vulkanischen Ursprungs, aber auch mit Schieferlagen und Sedimentböden. Entsprechend viele Einzellagen finden sich im Sortiment. Die besten Lagen sind Hermannshöhle und Dellchen in Norheim sowie Felsensteyer und Klamm in Niederhausen. Jakob Schneider jr. kelterte bereits mit 16 seinen ersten eigenen Wein, eine Auslese aus der Hermannshöhle. Noch heute legt er diesen jedes Jahr wieder auf, als Auslese mit dem Namenszusatz „Junior“. Im Jahrgang 2017 ist sie wieder gut gelungen: Eher üppig, sehr cremig, liefert sie ein Aromenfeuerwerk fast auf Beerenauslese-Niveau. Nach dem frühen ersten Praxistest setzte Schneider jr. dann aber doch auf eine fundierte Ausbildung und ein Studium in

Geisenheim, bevor er 2007 ins heimische Weingut einstieg. Seitdem ging es bei den Schneiders kontinuierlich bergauf. Mittlerweile haben sie sich in der Gebietsspitze etabliert und geben sicher nicht den billigen Jakob, wohl aber die preisgünstigen Jakobs. Denn viele Weine der beiden können mit den Kreszenzen von Kollegen mithalten, die das Doppelte oder noch mehr kosten. Jakob Schneider jr. bemüht sich, jeder Lage und jedem Jahrgang eine individuelle Behandlung angedeihen zu lassen. Dazu hält er sich im Keller alle Optionen offen: Große alte Holzfässer hat er ebenso im Werkzeugkasten wie Edelstahl tanks. Die Grundzüge sind allerdings bei allen Weinen gleich: Spontangärung ist angesagt, dazu ein dank Temperatursteuerung möglichst langsamer Gärverlauf und bei den Lagenweinen ein anschließendes Lager auf der Feinhefe. Ab Juli kommen die Premiumqualitäten in den Verkauf und sind meist schnell vergriffen. In der aktuellen Kollektion stimmt bereits die Basis froh: Der trockene Gutswein Melaphyr bringt genau so viel Anspruch ins Glas, wie man bei einem Gutswein sehen will, Einfachheit kann auch eine Tugend sein. Darüber fanden wir einige ganz starke trockene Lagenweine. Ein typisches, hellfruchtiges Dellchen präsentiert sich trotz 13 Prozent Alkohol sehr fein. Zupackend trotz eher weicher Frucht die einfache Hermannshöhle – auch hier finden wir die Lage wieder, mehr noch allerdings bei der Hermannshöhle mit dem Zusatz „Magnus“, die aufs Vortrefflichste mineralischen Tiefgang mit fruchtiger Zugänglichkeit kombiniert. Bei den frucht- und edelsüßen Weinen mochten wir den Kabinett aus der Niederhäuser Klamm wegen seiner Leichtigkeit und einer Frucht, die nicht unter zu viel Süße verschwindet. Der Wein dürfte in fünf Jahren ein traumhafter Essensbegleiter sein und ist mit 9 Euro ein Preis-Leistungsgigant. Die Spätlese dann wieder mit der typischen Freundlichkeit der Hermannshöhle, ebenso die einfache Auslese aus der Lage. Die betört mit sehr schönem Mundgefühl und zeigt dann noch feine Mineralik im Abgang. Ganz wunderbar. Neben der „gefühlten Beerenauslese“ Junior stand dann noch eine „echte“ Trockenbeerenauslese auf unserem Probentisch. Die ist so honiggülden, üppig und dickflüssig, dass man sich einen Löffel holen möchte – die Essenz des Rieslings, aber natürlich noch viel zu jung.

2017	Riesling Melaphyr	88
	7,50 € 12%	
2017	Niederhäuser Felsensteyer Riesling	88
	13 € 12,5%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	89
	11,50 € 12,5%	
2017	Niederhäuser Klamm Riesling	87
	Großes Gewächs	
	16 € 13%	
2017	Norheimer Dellchen Riesling	90
	Großes Gewächs	
	17 € 13%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	94
	Magnus Großes Gewächs	
	19,50 € 13%	
	Feine gelbe Frucht, doch vor allem ist der Wein enorm mineralisch. Das möchte man kauen. Eine kräftige, reife Säure sorgt für innere Spannung bis in den phänomenal langen, leicht rauchigen Abgang. Doch bei allem aktuellen Vergnügen wird sofort klar: Dieser Wein hat viel Potenzial und braucht noch ein paar Jahre.	
2017	Niederhäuser Auf der Kertz Riesling	86
	Feinherb	
	10 € 11%	
2017	Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett	90
	9 € 9,5%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	88
	Spätlese	
	13 € 8%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	90
	Junior Auslese	
	13 € /0,375 Lit. 7,5%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	93
	Auslese	
	18 € 7,5%	
2017	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling	94
	Trockenbeerenauslese	
	80 € /0,375 Lit. 6,5%	
