

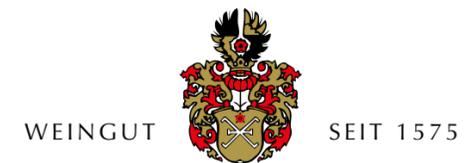
WIR FREUEN UNS AUF SIE!

**Weingut Jakob Schneider**

Winzerstraße 15  
D-55585 Niederhausen

Telefon 06758-93533  
E-Mail [info@schneider-wein.com](mailto:info@schneider-wein.com)

[www.schneider-wein.com](http://www.schneider-wein.com)



# JAKOB SCHNEIDER

1574  
2025

NAHE





# 450 Jahre

## Qualität & Tradition

Liebe Freunde des Weinguts Jakob Schneider, im Jahr 2025 feiern wir ein besonderes Jubiläum: 450 Jahre – eine beeindruckend lange Zeit, die von vielen Generationen und noch mehr Geschehnissen geprägt war. Doch in all den Jahren gab es zwei durchgängige Konstanten: die tiefe Verwurzelung unserer Familie in Niederhausen und der Wille, das Beste aus unseren hervorragenden Steillagen an der Nahe zu erwirtschaften.

### **Familie als Fundament.**

22 Generationen haben das Weingut bisher geführt. Heute leiten Laura und Jakob Schneider das 30 Hektar große Weingut. Beiden liegt die Tradition am Herzen, jedoch sind sie stets darauf bedacht, den Betrieb weiterzuentwickeln und auf die Bedürfnisse kommender Generationen auszurichten. Drei Generationen wirken aktuell im Weingut: Jakob und Laura Schneider, Seniorchefin Monika Schneider sowie die beiden Töchter Johanna und Julia.

Werden Sie Teil unserer Geschichte.  
Ihre Familie Schneider

### **Qualität.**

Der Fokus unserer Arbeit liegt auf der Produktion perfekt reifer Trauben. Denn nur aus deren Most kann ein hervorragender Wein entstehen – und das über viele Jahrgänge hinweg. Zudem ist es uns wichtig so nachhaltig wie möglich zu arbeiten – denn gesunde Weinberge und Böden sind unser höchstes Gut.

### **Beständigkeit.**

Der direkte Austausch mit unseren Kunden, die persönliche Ansprache und das Vertrauen, das uns seit Generationen entgegengebracht wird – das sind die Schlüssel zu unserer beeindruckenden Firmengeschichte.

### **Einladung.**

Diese Broschüre ist unsere Einladung an Sie, die Geschichte des Weinguts Jakob Schneider zu entdecken, in Erinnerungen zu verweilen und die Tradition sowie Zukunft unseres Handwerks zu erleben.

1575  
2025

# Jakob Schneider

## Interview

### Wachstum und Veränderung: Wie hat sich das Unternehmen im Laufe der Jahre verändert und weiterentwickelt?

Der strukturelle Wandel im Weinbau hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Möglichkeiten eröffnet, Rebflächen in erstklassigen Lagen mit großem Potenzial zu erweitern. So konnten wir hochwertige Lagen dazugewinnen. Die Investitionen in die Infrastruktur des Betriebes, insbesondere der Neubau des Kelterhauses und das neue Tanklager, sind sicherlich wichtige Schritte um die Zukunft des Weingutes zu sichern. Wir sind dankbar, dass wir unseren Betrieb so erfolgreich im alten Dorfkern weiterentwickeln konnten.

### Empfinden Sie Druck beim Fortführen des Familienunternehmens?

Wir tragen eine generationenübergreifende Verantwortung für die erfolgreiche Fortführung unseres Unternehmens und die kontinuierliche Steigerung der Qualität unserer Weine. Diese Verantwortung empfinden wir aber nicht als Last, sondern als bereichernde Aufgabe. Es erfüllt uns mit Freude, eine so lange Tradition aktiv weiter zu gestalten und zu bewahren.

Wir profitieren von den Erfahrungen unserer Vorfahren und ebnen mit Fleiß, neuen Ideen und dem richtigen Maß an Investitionen den Weg für unsere Nachfahren.



1575  
2025



**JAKOB SCHNEIDER FÜHRT  
ALS 7. JAKOB IN FOLGE  
DAS FAMILIENWEINGUT.  
DEN BETRIEB HAT ER  
2014 VON SEINEN ELTERN  
ÜBERNOMMEN.**

### **Was erachten Sie als größte Herausforderung in einem Weingut?**

Wir arbeiten jedes Jahr aufs Neue mit allen Gegebenheiten, die uns die Natur vorgibt. Jedes Jahr beschert neue Herausforderungen (Trockenheit, Frost, Nässeperioden und Reifeentwicklung). Sicherlich bleiben sowohl positive Erinnerungen an hervorragende Jahrgänge wie 2021 als auch Schicksalsschläge, wie z. B. 2017 und 2024 der harte Frost, nachhaltig in Erinnerung. In unserer gut gepflegten Schatzkammer archivieren wir die unterschiedlichen Jahrgänge und erinnern uns gerne an die Begebenheiten der einzelnen Jahre.

### **Kundenbeziehungen: Welche Rolle spielen die Kunden in der Geschichte des Betriebes und wie haben sich diese Beziehungen im Laufe der Zeit entwickelt?**

Nur durch erfolgreiche Vermarktung und eine enge Kundenbindung konnten wir den Betrieb nachhaltig fortführen. Wir sind stolz darauf zu hören, dass wir einige Familien bereits in der vierten Generation mit Weinen beliefern dürfen. Der persönliche Austausch ist uns nach wie vor ein sehr wichtiges Anliegen. Dabei sind viele unserer Kunden zu Freunden geworden. Man ist immer im Austausch, interessiert sich für das Leben des Anderen.

### **Unternehmenskultur: Wie würden Sie die Unternehmenskultur beschreiben und wie hat sich diese im Laufe der Jahre verändert?**

Wir sind immer noch ein typisches Familienweingut. Entscheidungen und Aufgaben werden durch die Familie wahrgenommen und durch ein kleines, engagiertes Team in den Arbeitsspitzen unterstützt. Dies ist der rote Faden – er wurde von allen Generationen so gelebt und gepflegt. Dabei denke ich natürlich besonders an unsere Oma Liesel.

**1575  
2025**



### **Erfahrungen: Was war für Sie persönlich der schönste Moment in der Geschichte des Weinguts?**

Den „einen Moment“ habe ich nicht, aber viele schöne Erinnerungen. Der große Familien-Zusammenhalt der landwirtschaftlichen Großfamilie, wie z. B. 2004, als wir Ende Oktober mit fast 50 Personen perfekte Trauben ernten durften. Der Neubau des Kelterhauses oder 2017 die Auszeichnung als Aufsteiger des Jahres, die das Familienengagement gewürdigt hat.

### **Zukunftsausblick: Welche Visionen und Ziele haben Sie für die nächsten Jahre?**

Ziel ist die nachhaltige Entwicklung des Betriebes, auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, verbunden mit der Hoffnung, dass auch die nächste Generation so viel Spaß und Passion für unseren Beruf entwickeln wird.

### **Dankbarkeit: Gibt es besondere Personen oder Gruppen, denen Sie für den Erfolg des Unternehmens danken möchten?**

Wir sind stolz, dass sich die Naheweine, auch infolge des Klimawandels, so positiv entwickelt haben. Die Herausforderungen werden nun allerdings wachsen, und wir sind froh, dass wir mit unserem Team und der Familie sowie mit vielen engagierten Kollegen das Renommee der gesamten Region so steigern können.

Dankbar bin ich natürlich meiner Familie, vor allem all meinen Frauen: meiner Mutter, die wie wir jeden Tag mitarbeitet; meiner Frau, die alle Entscheidungen mitträgt, unterstützt und durch ihre Ausbildung hilft, diese umzusetzen, sowie den Spagat zwischen Betrieb und Kindern meistert; meinen Töchtern Johanna und Julia, die aktive und aufgeschlossene Mädels sind, die vielleicht die Zukunft des Weingutes bestimmen werden. In Gedanken bin ich aber auch bei denen, die leider nicht mehr bei uns sind, bei meinem Vater Jakob und Oma Liesel. Durch den Fleiß jedes Einzelnen – über Jahrzehnte hinweg – stehen wir heute da, wo wir sind.

”

BEI UNS DREHT SICH ALLES UM STEILLAGEN

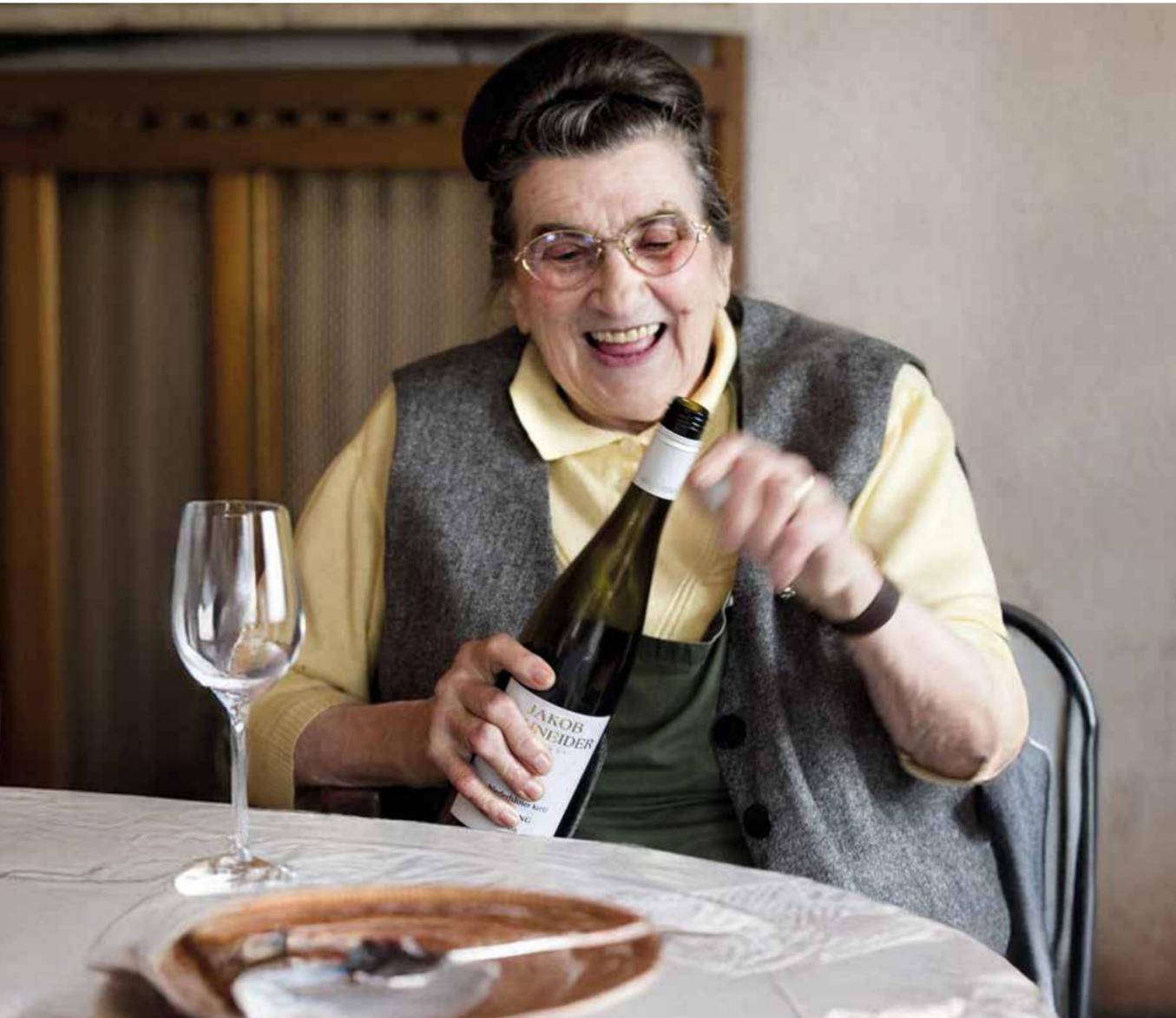


*DANKBAR BLICKEN WIR AUF DIE GENERATIONEN VOR UNS, DIE MIT FLEISS UND HINGABE DEN GRUNDSTEIN FÜR ALLES GELEGT HABEN, WAS WIR HEUTE WEITERFÜHREN DÜRFEN.*

**1575  
2025**

# Oma Liesel

\*1934 +2024



Mehr als 60 Jahre lang fungierte sie als gute Seele des Weinguts und als dessen freundliches Gesicht für alle Kunden. Ihre Weinproben, bereichert durch Lieder und Gedichte, ihre herzliche Gastfreundschaft und ihr unermüdlicher Fleiß in Stall und Weinberg machten sie zu einer besonderen Persönlichkeit. Oma Liesel hatte stets ein gutes Wort für jeden Gast und sie bewies große Empathie für alle Menschen. Mit ihrem Lieblingsgedicht, das in keiner Probe fehlen durfte, laden wir Sie dazu ein, im besten Sinne an Oma Liesel zu gedenken, die 2024 von uns gegangen ist.



Oma Liesel vor der Kamera  
– ein poetischer Moment



## „Aach Wein zu trinke is e Kunst“

En Weinberg pflege is schon schwer,  
En Wein zu pflege noch viel mehr,  
Un schließlich sagt mer nit umsonst:  
„Aach Wein zu trinke is e Kunst!“

Der Wein macht alle Sinne selig;  
Erst hört mer'n fließe, klar un ölig,  
Dann sieht mer'n golden stehn im Glase  
Un richt'n, blumig, mit der Nase.

Dann fühlt mer'n kellerkühl im Traume,  
Dann schmeckt mer'n erst uff Zung un Gaume!  
Erst wenn de ganze Mund debei is,  
Do wäß mer, was des for en Wein is!

Des erste Gläsje schmeckt noch sauer,  
Un erst nach ziemlich langer Dauer  
Getraust de dich, de letzte Troppe  
Zu trinke von dei'm erste Schoppe!

Un dann bestellst de der de zweite,  
Den kannst de dann schon besser leide,  
Duhst dich mit dem Geschmack versöhne  
Un duhst dich langsam dran gewöhne.

Beim dritte werst de awwer munter,  
Dei Backe und dei Nos wer'n bunter,  
Bei jedem Schluck, des merkste ständig,  
Allmählich werd de Geist lebendig!

Ein Wink voll Würde nach dem Wirte,  
Un stillvergnügt bringt der de vierte.  
Bei dem – des hätt ich bald vergesse-  
Do musst du unbedingt was esse.

Dann duht der fünfte von dir stehen,  
Du kimmst uff glänzende Idee,  
Host Einfäll wie noch nie im Lewe,  
Un host noch nie geredt wie ewe!

Un danach sitzt de vor dem sechste,  
Jetzt liebst de rückhaltlos dein Nächste,  
Dein'n Todfeind in normale Zeite,  
Du redest per „Du“ un kannst'n leide.

De siebte Halwe, der is kritisch,  
Er macht die Mensche leicht politisch,  
Loß en eweck, ganz still und sachte,  
Ihn iwwerhipp, nemm gleich de achte.

Ein jeder wääß, zum achte Gläsje  
Gehört dem Mensch e Spundekäsje,  
Des reizt de Gaume, stärkt de Mage-  
Korz, mer kann widder ään vertrage!

Des jetzt also schon de neunte,  
Um dich erum sin nor noch Freunde;  
Die Gläser un des Hirn wer'n leerer,  
Die Bää, die Köpp un Zunge schwerer.

Un von dem zehnte un vom elfte  
Trinke zwä Schutzleit noch die Hälfte,  
Die wolle Feierabend biete  
Un dich vor einem Rausch behüte.

Wer Wein trinkt, muss vor allem wisse,  
Dort, wo die Grenz halt is, do is se;  
Mer derf de Karr'n nit iwwerlade-  
Ää Tröppche mehr, des is zum Schade!

En Weinberg pflege ist schon schwer,  
En Wein zu pflege noch viel mehr,  
Un schließlich sagt mer nit umsonst:  
„Aach Wein zu trinke is es Kunst!“

ADOLF GOTTRON

1575  
2025

# Weinlagen

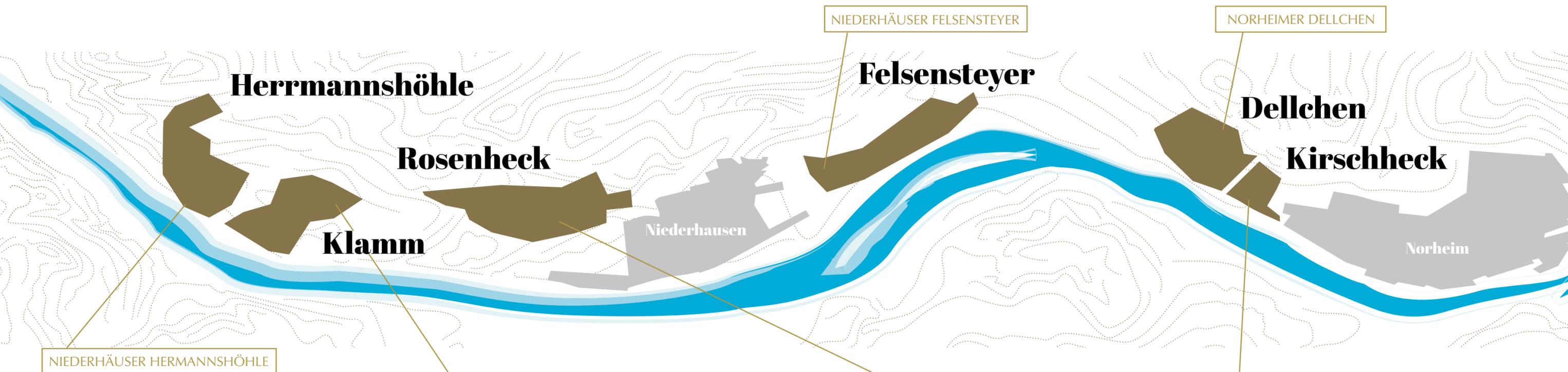
Einmalig und imposant: Vulkanausbrüche und mächtige Erdbewegungen mischten den Untergrund an der Nahe so auf, dass mehr als 180 verschiedene Bodenformationen übrig blieben. Diese Vielfalt ist im gesamten europäischen Raum einzigartig.

In unseren Weinbergen finden sich allein 52 Gesteinsformationen, vornehmlich vulkanischen Ursprungs, aber auch Schiefer und Flusssedimente liegen im Untergrund.

Je kleiner und spezieller die Herkunft eines Weines, umso mehr verdichtet sich die Charakteristik von Boden, Klima, Bodenleben, Rebalter, Jahrgang und Tätigkeit des Winzers.

Zwischen Niederhausen und Norheim liegend. Vorwiegend verwitterte Melaphyrböden mit hohem Feinerdeanteil. Unsere Rieslingtrauben profitieren hier besonders von der Wärmeabstrahlung der umliegenden Felsmassive.

Leicht erwärmbares vulkanisches Hartgestein und grauer Schiefer bilden die Grundlage für charaktervolle Weine mit viel Finesse. Durch viele Terrassen mit Trockensteinmauern ergibt sich ein hoher Reifevorsprung der Trauben.



Steiler, schnell erwärmbare Südhang mit grauem Schiefer und Vulkangestein. Hier ernten wir unsere Premiumweine im trockenen Bereich sowie edelsüße Spitzenweine. Dies ist die von Experten höchst bewertete Lage der Nahe. Die Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf!

NIEDERHÄUSER KLAMM

Die Geländestruktur gleicht einem Parabolspiegel und sorgt für heiße Temperaturen im Sommer und hohe Reifewerte dieser Ausnahmelage. Hier herrscht zudem ein perfektes Mikroklima für edelsüße Botrytis-Weine. Der Boden wird geprägt durch vulkanisches Porphyrgestein mit hohem Erzanteil.

NIEDERHÄUSER ROSENHECK

Nach Südwesten ausgerichteter Steilhang mit massivem Schieferuntergrund. Hier gedeihen edle Spätburgunder und trockene, rassige Lagenrieslinge perfekt.

NORHEIMER KIRSCHHECK

Die südlich ausgerichtete Steillage erwärmt sich schnell und bietet optimale Voraussetzungen für vollreife Beeren. Der Schieferboden gibt dabei den edelsüßen Weinen die nötige Mineralität und Frische.

1575  
2025

# Markenauftritt

## im Laufe der Zeiten

Waren in den 1950er Jahren Etiketten opulent geschmückt und hochwertig verziert, wurde der Stil Ende der 1980er Jahre zunehmend funktional. Heute müssen Etiketten den Spagat zwischen einer Vielzahl gesetzlicher Anforderungen und einem hohen Wiedererkennungswert meistern, wobei sie gleichzeitig eine ansprechende Darstellung bieten, die Inhalt und Ästhetik harmonisch verbindet.



ETIKETTEN DES WEINGUTS JAKOB SCHNEIDER IM LAUF DER GESCHICHTE



# Philosophie

## zum Wein

Bei uns dreht sich alles um Steillagen und um Riesling, der in unseren steilen, skelettreichen Weinbergen optimal gedeiht. Durch eine moderne sowie schonende Traubenannahme und eine behutsame, lange Vergärung mit traubeneigenen Hefen produzieren wir charaktervolle Weine mit viel Tiefgang.

Die Trauben der zahlreichen einzelnen Parzellen werden separat und individuell ausgebaut. Dabei nutzen wir sowohl den klassischen Ausbau in großen Eichenholzfässern als auch die gezügelte Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks. Auf beiden Wegen entstehen Weine, die das Terroir perfekt widerspiegeln.

Nach der spannenden Zeit der Weinernte im Oktober und November erfordert der behutsame Weinausbau viel Geduld, Erfahrung und Fingerspitzengefühl.



Das Wappen zeigt in einem goldenen Schild eine rote Hausmarke, darüber eine rote Rose. Auf dem Helm trägt eine goldene Krone einen offenen Flug, der in den Farben Blau, Gold, Gold und Blau geteilt ist. Dazwischen befindet sich ebenfalls die rote Rose. Dieses Wappen hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1575 zurückreicht, und es ziert noch heute das Etikett des Weingutes der Familie Schneider. Besonders erwähnenswert sind die Ahnen Johann Schneider (\*1770) und Jakob Schneider (\*1814), die in der Familienbibel aus dem Jahr 1753 als bedeutende Weingutsbesitzer genannt werden.

### PREMIUMWEINE

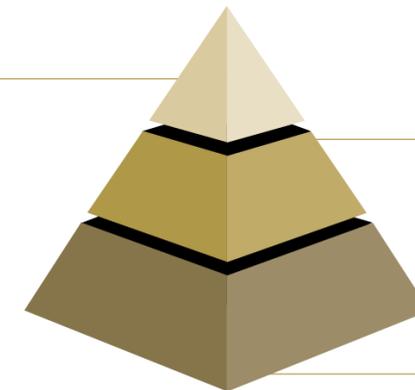
Die Spitze! Aus den besten Parzellen entstehen durch sorgfältige Selektion komplexe Weine mit viel Tiefe, Ausdruck und Potenzial. Die Premiumweine kommen erst später auf die Flasche, damit sich diese außergewöhnlichen Weine bestmöglich entwickeln können.

### LAGENWEINE

Ursprung pur! Der Einfluss der sehr unterschiedlichen Gesteinsformationen wird durch die Rebsorte Riesling perfekt ins Glas transferiert; handverlesen.

### GUTSWEINE

Weine für jeden Tag! Klare, fruchtige Weine für den unbeschwertesten Genuss.





JAKOB SCHNEIDER  
\*1848 †1918

**1848**



EHEPAAR JAKOB UND  
PHILIPINE SCHNEIDER

**1920**



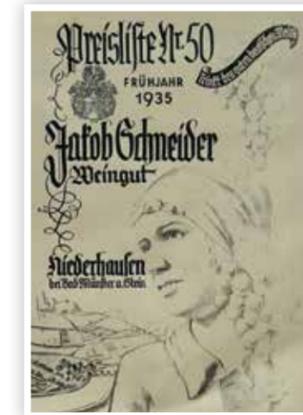
WEINLESE  
NIEDERHAUSEN

**1926**

WINZERSTRASSE 15



**1933**



WEINKARTE

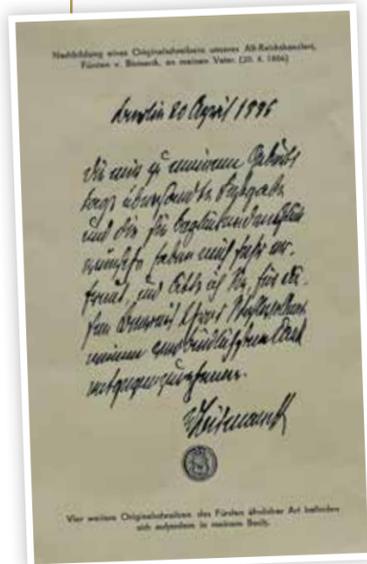
**1935**

HOLZFASSKELLER



**1960**

**1886**



DANKESBRIEF VON  
OTTO VON BISMARCK

**1925**

TRAUBENMÜHLE



**1928**



STAUSEE NIEDERHAUSEN

**1930**



BLICK ZUR EHEMALIGEN  
STAATSDOMÄNE

**1955**



FELDARBEIT

**1959**



OMA LIESEL MIT  
JAKOB SCHNEIDER \* 1957

KELLERPROBE



1963

WINZERSTRASSE 15



1968

LANDWIRTSCHAFTLICHER  
MISCHBETRIEB



1972

OMA LIESEL MIT  
JAKOB SCHNEIDER  
\* 1983



1985



LUFTAUFNAHME GUTSHOF

1990

JAKOB SCHNEIDER  
\* 1983



2017



NEUBAU  
EDELSTAHL-TANKLAGER

2024

1961

PROBIERSTUBE DES WEINGUTS



1970



JAKOB SCHNEIDER  
\* 1901 + 1979

1980



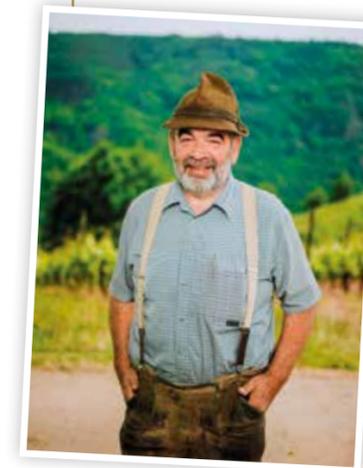
HANS JAKOB SCHNEIDER  
\* 1925 + 1998

1998



JAKOB SCHNEIDER \* 1983  
WEINLESE

2012



JAKOB SCHNEIDER  
\* 1957 + 2017

2019

OMA LIESEL MIT  
JOHANNA SCHNEIDER  
\* 2016

