

prägnante Mineralität – und machen den Weingenuss so zu einem nachhaltigen Terroir-Erlebnis. Beim Ausbau der Weine setzen die Schnabels auf Maischestandzeiten, schonende Verarbeitung der Trauben und das Bemühen, Fruchtqualität und den Charakter zu bewahren. Der Chardonnay feinherb aus dem 2017er Jahrgang ist ein gutes Beispiel dafür. In der Nase der betörende Duft nach Quitte und gelbem Apfel, entfaltet der Chardonnay im Mund eine herrliche Fruchtigkeit. Auch hier lässt die Quitte grüßen – und Ananas-Noten sorgen für einen Schuss Exotik. Die 22,5 Gramm Restzucker schmeicheln und werden von der Säure bestens abgepuffert, so dass der Chardonnay filigran und dennoch kraftvoll daherkommt. Beim moderaten Alkoholgehalt von 11,5 Volumenprozent darf's gern auch ein Gläschen mehr sein. Die Goldene Kammerpreismünze trägt er zu Recht. Im Sommer begrüßen die Schnabels ihre Gäste in der rebenumrankten, weitläufigen Hofreite, in der Kinder herrlich herumtollen können. Innen bieten Weinschänke und ehemaliges Kelterhaus mit Blick in den Holzfasskeller sowie die schmucke Vinothek gemütliche Gastlichkeit. Gerne nutzen die Weinfreunde auch die Planwagenfahrten zum Weinbergshäuschen des Gutes auf dem Wissberg, von dessen Terrasse man bei guter Fernsicht beeindruckende Ausblicke genießen kann. Und wer dann von Wein- und Speisegenuss die nötige Bettschwere hat, kann sich im Gästehaus des Gutes zur Ruhe begeben. Auch das gehört zum weintouristischen Rundum-Sorglos-Paket der Schnabels.

### 3. 2017ER SAUVIGNON BLANC FEINHERB

Den Hof in der Wintersheimer Westergewann zierte ein grünes Schild neben der Eingangstür. „Bio-land“ steht in weißen Buchstaben darauf. Dahinter verbirgt sich die Geschichte eines Aufbruchs. Ausgangspunkt dafür war ein typisch rheinhessischer Gemischtbetrieb mit Ackerfrucht – und früher sogar noch Milchvieh. Das ist nun passé. Thomas Bischmann hat einen neuen Weg eingeschlagen, konsequent und nicht ganz risikofrei. Denn die

Umstellung des konventionell wirtschaftenden Weinguts auf einen zertifizierten Bioland-Betrieb hat ihn erst einmal knapp die Hälfte seines Kundenstamms gekostet. Höherer Aufwand im Bemühen, bestmögliche Qualität zu erzeugen, ließen die Flaschenpreise steigen. Das macht nicht jeder Kunde mit. Dass er den Schritt in den Bioweinbau gewagt hat, bereut Bischmann nicht. Im Gegenteil. „Wir sind näher ans Produkt gerückt“, bringt der Weinbautechniker die naturnahe Arbeit im Weinberg auf den Punkt. Die Umstellungsphase des Gutes ist nun abgeschlossen, der 2017er ist der erste Jahrgang, der als zertifizierter Biowein auf die Flasche gefüllt wurde. Ein spannendes Beispiel dafür ist der feinherbe Sauvignon blanc. Er ist ein leiser, feiner Vertreter der nach wie vor am Markt stark nachgefragten Rebsorte. Dezent Aromatik von reifem Apfel und grasig-vegetativen Noten in der Nase, bietet der Sauvignon am Gaumen ein überraschendes Geschmacksbild, denn zu der ebenfalls dezenten Sauvignon-Aromatik mit Brennessel und grünem Paprika gesellt sich ein deutlicher Karamell-Ton. Der verleiht ihm eine zarte Cremigkeit, die sich, wie auch die anderen Aromen, noch prägnanter entfaltet, wenn der Wein etwas atmen kann. Es ist bei Weinen mit Schraubverschluss ohnehin häufig von Vorteil, sie vor dem Genuss zu belüften. Frost und Hagel sorgten dafür, dass Thomas Bischmann von diesem Wein im vorigen Herbst nur rund 4 000 Liter/Hektar ernten konnte. Die mit 4,1 Gramm/Liter niedrige Säure macht den Sauvignon besonders bekömmlich. Das Attribut „feinherb“ sollte indes nicht zu eng gesehen werden, denn mit 7,4 Gramm Restzucker/Liter bewegt sich der Sauvignon blanc durchaus noch im trockenen Bereich. Spannend wird es sein, den weiteren Weg des Gutes in die Bioweinwelt zu verfolgen. Ein vielversprechender Anfang ist gemacht.

### 4. 2016ER CHARDONNAY TROCKEN

1974 stellte Richard Kühn den traditionellen landwirtschaftlichen Betrieb in der Dienheimer