



„In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Dabei wird natürlich die Freude am Leben nicht vergessen, gemeinsam mit den Azubis und Praktikanten wird an den Arbeitstagen zu Mittag gegessen und dabei werden beste Weine aus aller Welt verkostet und diskutiert.

Dass Rainer Schnaitmann das geplante Architekturstudium zugunsten der 500jährigen Familientradition erst gar nicht angetreten hat, hat er jedenfalls noch nicht bereut. Er ist überzeugt, dass das Potenzial der Toplagen im Remstal noch lange nicht ausgeschöpft ist. Ein weiterer Schritt in diese Richtung ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung im Jahr 2016 erfolgreich abgeschlossen wurde. So entstehen Weine, die das Leitbild des Weinguts verkörpern: Auf keinen Fall müde machen, auf keinen Fall langweilen - und die Flasche muss leer werden. Zumindest, wenn man zu zweit ist...“

Fakten:

24 ha, 1997 mit 3 ha begonnen. Heute noch 8 % Trollinger (die bleiben...!), damals 50 %.... Sonst: 25 % Riesling, 35 % Burgundersorten, 17 % Lemberger, 6 % Sauvignon, 6 % Merlot und Cabernet. Hat uns geholfen: z. B. Aufsteiger des Jahres in Deutschland bei Eichelmann (2004, 4,5 *) und Gault Millau (2007, 4 Trauben), mehrfach Gewinner des Feinschmecker Pinot-Cups, mehrmals Deutscher Rotweipreis (einmal mit Trollinger...:-)!), Sieger Sauvignon Blanc Trophy Fallstaff, usw.

Je nach Saison zwischen 10 und 70 Mitarbeiter.

Beste Lagen: Fellbacher Lämmeler, Uhlbacher Götzenberg, Untertürkheimer Mönchberg, Schnaiter Altenberg, Schnaiter Burghalde, Rotenberger Schlossberg.

Böden: von unten (200 m ü. M., Stuttgarter Talkessel) angefangen: Muschelkalk, Gipskeuper, Schilfsandstein, Bunte Mergel, Kieselsandstein, Stubensandstein, Knollenmergel (dieser über 420 m ü. M. in Strümpfelbach am Karlstein).

Die 50 % Rotwein werden zu 95 % in Holzfässern und Cuves von 225 ltr. bis 1800 ltr. ausgebaut, das meiste in 300-ltr.-Fässern. Weißwein wird zu einem Viertel im Holz ausgebaut, hier vor allem in Halbstückfässern (600 ltr.), sonst in Edelstahl. Seit 2010 wird keine Hefe mehr zugekauft, alles wird spontan vergoren. Der immer wichtiger werdende Sekt wird in Zusammenarbeit mit Volker Raumland aus Pinot meunier und Pinot noir als Blanc de Noirs hergestellt.

Wir würden uns freuen, Sie einmal bei uns auf dem Gut empfangen zu dürfen! Ich hoffe, wir können Sie überraschen und begeistern!

