

Weingut O, Olaf Schneider

4 Rieslinge des Jahrgangs 2011

Leider ist über das in Traben-Trarbach, an der Mosel, angesiedelte Weingut O von Olaf Schneider im Internet nicht viel an Informationen zu finden. Die einzigen Hinweise und Informationen stammen von zwei Kunden und Wiederverkäufern der Weine des Weingutes.



© Weingut O

Über den jungen, dynamischen und zielstrebigem Winzer drückt sich [Jan Peter](#), Geschäftsleiter der Weinhandlung [Marxen/Wein](#), folgendermassen aus: „Olaf Schneider ist ein Quereinsteiger. Seine Liebe zur Mosel, zu dieser einzigartigen Kulturlandschaft, zum Riesling und der stete Kontakt mit den örtlichen Winzern haben ihn mit dem Weinvirus infiziert. Die Weine von Olaf sind im besten Sinne eigenständig. Vom rassigen Kabinett „Kräuterhaus“ über die Spätlese „Ungsberg“ bis hin zur schmelzigen, mit enormem Lagerpotenzial ausgestatteten Auslese zeigen sich die Weine filigran, enorm mineralisch und mit grossem, subtilem Fruchtspektrum. Auch die Weine im feinherben bis trockenen Bereich reihen sich hier nahtlos ein. Der Grundstein dafür ist die sehr sorgfältige Bodenpflege im Weinberg.“



© Weingut O

Die Identitätskarte des Weinguts

Zum Weingut O. :

Olaf Schneider konnte im Winter 2004 zwei Parzellen (Kräuterhaus + Ungsberg) per Handschlag übernehmen und gründete im 2005 das Weingut O.

Zwei Jahre später ergab sich die Gelegenheit im Ungsberg eine angrenzende, alt, meist wurzelechtbestockte Parzelle zu übernehmen. Mit dieser Expansion stieg sein heutiger Partner und Investor Dominik Betschart ein.

Zur Lage Ungsberg:

Die Mosel-Weinbau-Karte von 1897 stuft den Ungsberg in der höchsten Kategorie ein und liegt in Traben-Trarbach im

Kautenbachtal, gute 1.5km von der Mosel entfernt. Der Ungsberg ist von der Säurestruktur mit den Lagen der Ruwer oder Saar zu vergleichen.

Zu den Weinen:

- 100% Riesling
- Steillagen, alles Handarbeit
- Boden, grauer und blauer Devonschiefer
- Grösse: 0.6 Hektar
- ca 70% mind. 100jährige wurzelechte Reben
- ca 30% ca. 50jährig
- Ökostandard seit 2008, nicht zertifiziert
- 70% Einzelstockbepflanzung, Rest am Draht
- alte Korbkelterpressung
- keine Mostfiltration
- Spontanvergärung, ohne Enzymeinsatz

Bezugsquellen: <http://www.bona-aestimare.ch/>, <http://www.cave-des-anges.ch/> oder in Deutschland direkt ab Hof.

Die Weine

Ein Vorwort: "Olaf Schneider, WEINGUT O. in Traben-Trarbach hat möglicherweise seinen besten Jahrgang (2011er) bisher erzeugt. Hier ist die Leichtigkeit des Weins nicht weniger als seiner Kräuterwürze total überzeugend" so der renommierte [Stuart Pigott](#) auf seinem Blog [WEINHIER](#) am 25.5.2012.

Ich habe die interessante und schöne Aufgabe erhalten, vier Rieslinge des für mich optimalen Riesling Jahrgangs 2011 verkosten und darüber schreiben zu dürfen. Es sind:

- Riesling Kabinett 2011 Ungsberg, Mosel
- Riesling Kabinett Feinherb 2011 Ungsberg, Mosel
- Riesling 2011 Ungsberg, Mosel
- Riesling Spätlese 2011 Ungsberg, Mosel



Riesling Kabinett 2011 Ungsberg, Mosel

40Gr. natürlicher Restzucker / lt. Helles, klares, blasses Strohgelb. Leichte Kohlensäure im Glas nach dem Einschenken. Im reichen, intensives Bouquet (fast parfümiert, nicht im negativen Sinne gemeint), Noten von weissen und gelben Blüten aller Art, sehr schöne Frucht (Steinobst wie Weingartenpfirsich und etwas Aprikose). Auch sind die mineralischen Schiefernoten der steilen Mosel-Weinberge mit ihren Trockensteinmauern und stark schieferhaltigen Böden (könnte grauer und etwas rötlicher Schiefer sein) im optimalen Masse vorhanden (weder zu viel noch zu wenig). Der Wein ist vielschichtig und herausfordernd, so dass ich anstelle den ersten Schluck zu nehmen, immer wieder am Glas rieche. Am Gaumen bin ich im ersten Moment etwas enttäuscht, hätte ich doch nach diesem intensiven Bouquet mehr erwartet. Allerdings ist dieser Wein einfach noch recht kompakt d.h. er gibt seine volle Aromenvielfalt am Gaumen noch nicht richtig preis, da noch zu jung. Dieser dürfte nach einigen Jahren Kellerreife ganz anders und viel offener, entwickelter sein. Eine leicht prickelnde Mineralität (Salzigkeit) und eine natürliche Restsüsse (Fruchtsüsse) ergänzen das Ganze gepaart mit der für den Jahrgang typischen, knackigen Säure, schön. Langer Abgang, der Wein spielt mit all meinen Geschmacksknospen. Das Süß/Säurespiel wechselt sich mit den mineralischen Noten sehr schön ab und wird durch die verführerische, weiche Cremigkeit wunderschön ergänzt. 17.5/20. Zudem schätze ich das Potential in drei Jahren bei mindestens 18/20.



© [Weingut O](#) Der Ungsberg

Riesling Kabinett Feinherb 2011 Ungsberg, Mosel

20Gr. natürlicher Restzucker / lt . Klares, intensives, im Licht glänzendes, helles Goldgelb. Deutlich reifer und schon offener als der erste Wein. Etwas gelbe Blüten, frisch aufgeschnittene Äpfel, ganz dezente Anklänge von Weingartenpfirsich, klare und reine Note von trockenem, grauem Schiefer. Am Gaumen deutlich „trockner“ als der erste Wein d.h. der natürlicher Restzucker ist nicht als solcher wahrnehmbar und dazu eine recht gnadenlose Säure und Mineralität. Da „geht so richtig die Post ab“, indem sich die Säure (mindestens geschätzte 7 Gramm/Liter) und die mineralischen Einflüsse gefolgt von der Frucht ein Wettrennen um die Oberhand im Gaumen liefern. Die „salzige“ Mineralität gewinnt klar, erstaunlicherweise dicht gefolgt von der Frucht. Langer und saftiger Abgang. Sicher kein Wein, der einfach solo getrunken werden sollte, zudem würde ich auch diesen Wein noch etwas im Keller ruhen lassen. 18/20. Zudem schätze ich das Potential in drei Jahren sowieso bei mindestens 18.5/20.

Riesling 2011 Ungsberg, Mosel

18Gr. natürlicher Restzucker / lt., welcher aus dem Taubengut der Auslese, welches keinerlei Botrytisbefall aufwies, stammt. Die Trauben wurden am 5. November 2011 gelesen. Dieser Wein ist die Antwort von Olaf Schneider auf die Grossen Gewächse des VDP.

Klares, intensives, im Licht glänzendes, helles Goldgelb mit grünlichen Anklängen. Noch etwas deutlich reifer und offener als der erste und zweite Wein. Gelbe Blüten, verführerische Fruchtsüsse, etwas Creme Catalane, frisch aufgeschnittene, saftige Äpfel, Anklänge von Weingartenpfirsich, klare und reine Note von trockenem, grauem Schiefer. Auch ist wie beim ersten Wein dieser fast parfümiert, (aber nicht im negativen Sinn) und recht dicht und kompakt. Eindeutig der komplexeste Wein, der Serie. Am Gaumen eine schöne Zitrusfrucht, „viel Fleisch am Knochen“, mineralisch – salzig langer Abgang. Allerdings ist dieser am Gaumen eindeutig der am verschlossenste Wein. Aufgrund der

Dichte und des hohen Extraktes schätze ich dieses Erzeugnis als den Topwein des Weingutes, aus von alten Reben stammender Traubegutes, ein. Braucht sicher noch einiges an Zeit bis zur optimalen Trinkreife. Bewertung heute 17.75 mit klarem Potential für mehr zu einem späteren Zeitpunkt.



Riesling Spätlese 2011 Ungsberg, Mosel

60Gr. natürlicher Restzucker / lt. Helles, klares, blasses Strohgelb. Nasser Schiefer, mineralisch. Ansonsten recht verhalten, nie so offen wie die drei vorangegangenen Weine. Mit etwas Zeit im Glas kommen auch hier Blütenaromen und etwas Fruchtsüsse zum Vorschein. Am Gaumen im Auftakt verhalten, prickelt leicht in der Mitte auf der Zunge und dann breitet sich die Frucht und Fruchtsüsse aus. Klar der zur Zeit am schwierigsten zu beurteilende Wein – Alle guten Anlagen wie Frucht, Fruchtsüsse, Mineralität, Säure sind vorhanden, haben aber noch nicht das optimale Gleichgewicht gefunden. Bewertung heute 17/20 mit Potential für einiges mehr.



© [Weingut O](#) Der Ungsberg

Fazit

Generell ist für mich nach dem Genuss dieser Weine klar, dass es sich hier beim Winzer um eine Persönlichkeit handelt, welche keinen Wert darauf legt, allen Kunden und Konsumenten gefallen zu wollen. Die Weine sind eigenständig, haben Charakter und sind unverwechselbar von der Handschrift des Winzers geprägt. Keine Mainstream tauglichen 08/15 Kredenzen! Genau darauf lege ich Wert. Die Handschrift des Winzers und der Umgebung, von welcher der Wein stammt, soll klar erkennbar sein. Also keine Supermarkt-Plörre oder irgend-

welche à la Parker hochgezüchtetes Gewächse! Ich hatte nun das Vergnügen, während einer Woche diese Weine immer und immer wieder verkosten zu können (schade, die mir zur Verfügung gestellten Flaschen sind nun mittlerweile ausgetrunken.....). Ich konnte das schon eingangs erwähnte, hohe Qualitätsniveau auch nach einer Woche klar bestätigen. Die Weine sind nicht nach 1-2 Tagen aromatisch abgestürzt, sondern haben sich konstant weiterentwickelt. Allerdings muss ich klar darauf hinweisen, das bei den Weinen 2011 Riesling Kabinett Feinherb Ungsberg und 2011 Riesling Mosel [Ungsberg](#) unbedingt eine Speise dazugehört. Dies sind keine „solo“ Weine! Gerade mit einer asiatischen Speise zeigen sich das Potential und die enorme Vielfältigkeit des mineralischen Gerüsts dieser Weine. Auch im Gaumen sind weitere Nuancen hinzugekommen. Wurden doch die Weine (bis auf den Riesling Kabinett Feinherb 2011 Ungsberg) mit der Reife viel weicher und cremiger, da tauchten plötzlich Noten von weisser Schokolade und Nougat auf. Zusammen mit der tollen Säurestruktur Spass pur!



© [Weingut O](#) Der Ungsberg

Autor: Urs Senn
18. März 2013

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.