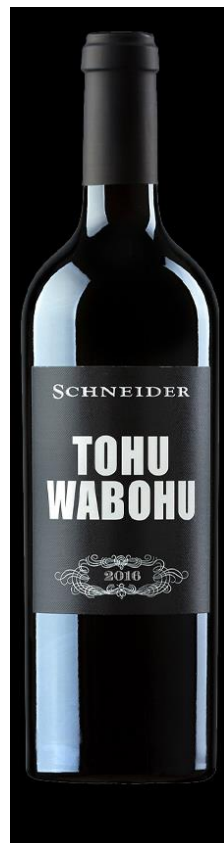


## Ikonen Markus Schneider



### 2018 Pinot Noir Tradition

**28.00**  
statt 30.00

Der Spätburgunder von Markus Schneider ist ein eher muskulöser und dunkler Pinot-Typ. Nicht so das, was der feinsinnige Pinot-Freund normalerweise liebt. Aber schon die Nase überrascht: überhaupt nicht alkohollastig oder zu konzentriert, sondern eher zurückhaltend und fein. Und auch am Gaumen bei aller Kraft überraschend elegant.

Die Trauben stammen aus unterschiedlichen Parzellen, die jedoch alle von Kalkmergel und Terrassen-Schotter geprägt sind. Der Mix aus kühleren und heißeren Lagen sorgt dafür, dass der Pinot Noir nicht zu opulent wird. Zusammen mit einer etwas früheren Lese sorgt Markus Schneider auch für eine deutlich kräftigere Säurestruktur. Dieses Zusammenspiel verleiht dem Wein seinen animierenden Trinkfluss.

Ein sehr schönes und facettenreiches Bukett mit Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Rauchfleisch, Marzipan, Nelken, Tabak, Unterholz und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, feinwürzige Frucht, seidig, geschliffen, finessenreich, mit muskulöser Eleganz und einem langen Nachhall.

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

## 2019 Tohuwabohu

**28.00**  
statt 30.00

Diese Rotwein-Cuvée setzt sich jedes Jahr aus **Merlot, Cabernet Franc** und **Cabernet Sauvignon**, und im Jahrgang 2019 mit einem Sprutz **Petit Verdot** zusammen. Jedoch unterscheiden sich die Rebsortenanteile von Jahrgang zu Jahrgang. 2019 hat Markus Schneider einen mittleren Merlot-Anteil verwendet, dieser liegt bei 50 Prozent. Der Cabernet Franc umfasst rund 45% und der Cabernet Sauvignon lediglich 2%, dem Petit Verdot gönnt er 3%. Die spätreifenden Rebsorten stehen in den wärmsten Parzellen rund um Ellerstadt, somit ist gewährleistet, dass Markus Schneider die Trauben so gut wie immer reif bekommt. Ausgebaut wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche.

Die 2019er Rotwein-Cuvée zeigt ein konzentriertes und gleichzeitig elegantes Bukett von Cassis, Kirschen, Himbeeren, Pfeffer, Kakao, Kaffee, Mandellikör, Vanille, Rauch, Bleistift, Thymian, Lorbeer, Orangenzesten, Veilchenpastillen und Weissdorn. Am Gaumen konzentriert und doch durch seine saftige Art sehr elegant, viel weiches Tannin, dichte Frucht, würzig, muskulös, mineralisch, vielschichtig, voller Spannung und ein fast endlos langer und warmer Nachhall.

„Viel drunter und drüber, kein easy Drinking“, sagt Markus Schneider.

## 2018 Rooi Olifant

**28.00**  
statt 30.00

Markus Schneiders Rooi Olifant Red Blend ist ein Projekt in Zusammenarbeit mit seinem Freund Danie Steytler vom Weingut Kaapzicht. Die Kaapzicht Estate liegt in Südafrika in der Kap-Region auf den Bottelary Hills mit Blick auf das Kap, daher der Name. Hier im Anbaugebiet Stellenbosch in der Coastal Region baut die Familie Steytler seit 1946 Wein an. Im Glas präsentiert er eine wunderbar dichte, purpurrote Farbe. Hält man das Glas etwas schräg, ist an den Rändern dieses fassgereiften Weins ein Übergang der Weinfarbe in Richtung Violett erkennbar. Gibt man ihm im Glas durch Schwenken etwas Luft, so offenbart dieser Rotwein eine hohe Viskosität, was sich in deutlichen Kirchenfenstern am Glasrand zeigt.

Diese südafrikanische Cuvée zeigt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Pflaume, Heidelbeere, Schwarzkirschen und schwarzen Johannisbeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von schwarzem Tee, orientalische Gewürze und Kakaobohne. Grundlage für den kraftvollen Rooi Olifant Red Blend aus Stellenbosch sind Trauben aus den Rebsorten **Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc** und **Pinotage**. Im Stellenbosch wachsen die Reben, die die Trauben für diesen Wein hervorbringen, auf Böden aus Sediment- und Verwitterungsgestein.

Wenn die perfekte physiologische Reife sichergestellt ist, werden die Trauben für den Rooi Olifant Red Blend ausschliesslich händisch gelesen. Nach der Lese gelangen die Trauben auf schnellstem Wege ins Presshaus. Hier werden Sie selektiert und behutsam aufgebrochen. Es folgt die Gärung bei kontrollierten Temperaturen. Nach dem Ende des Gärprozesses wird der Rooi Olifant Red Blend noch für einige Monate in Fässern und im Edelstahltank ausgebaut.