



Lothar Schwörer

Kontakt

Waldstraße 6
77971 Kippenheim-
Schmieheim
Tel. 07825-7411
Fax: 07825-2381
www.weingut-lothar-
schworer.de
mail@weingut-lothar-
schworer.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 16-19 Uhr
Sa. 9-15 Uhr
oder nach Vereinbarung
Wohnmobilstellplätze

Inhaber

Lothar Schwörer

Rebfläche


11 Hektar

Produktion

65.000 Flaschen

Lothar und Cornelia Schwörer führen das Weingut seit 1993 in fünfter Generation. Sie haben die Rebfläche verdoppelt, das Sortenspektrum erweitert und in neue Kellerei- und Betriebstechnik investiert. Ihre wichtigsten Lagen sind Schmieheimer Kirchberg (mit der Premiulage Kalkofen) und Kippenheimer Haselstaude. Die Reben wachsen hier, im nördlichen Breisgau, teils auf Kalkstein, teils aber auch auf Löss und auf Muschelkalkverwitterungsböden. Zwei Drittel der Rebfläche nehmen die Burgundersorten ein, vor allem Spätburgunder, aber auch Auxerrois, Grauburgunder und Weißburgunder. Hinzu kommen Riesling, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Muskateller sowie Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Weine aus dem Gewann Kalkofen (weiß-gelblicher Kalksteinfels) tragen die Bezeichnung „Vom Kalksteinfels“. Zuletzt hat Lothar Schwörer weitere Filetstücke in seinen Paradelagen erworben.

Kollektion

In diesem Jahr wurden die Weine aus der Premiulage Kalkofen („Kalksteinfels“) erst später gefüllt; Lothar Schwörer hat die Weine verstärkt spontanvergoren. Der im letzten Jahr schon als Fassprobe vorgestellte im Barrique ausgebaute 2019er Chardonnay Kalksteinfels ist auch in diesem Jahr unser Favorit in einer ansonsten sehr gleichmäßigen Kollektion. Er zeigt gute Konzentration, rauchige Noten, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, gute Struktur, Frische und Grip. Der Riesling SL ist füllig und saftig, der Auxerrois, fruchtbetont, reintonig und frisch, besitzt feine süße Frucht, der Weißburgunder besitzt Fülle und Kraft und ebenfalls eine dezente Süße, was auch für den würzigen, Steigflug genannten Müller-Thurgau gilt. Unser Favorit im roten Segment ist die Salomé genannte im Barrique ausgebaute Cuvée aus Cabernet und Merlot, die viel Duft und Würze zeigt, rote Früchte, Fülle, Kraft und gute Struktur besitzt; der Spätburgunder Fass Nr. 1 ist geradlinig und frisch. Der 24 Monate auf der Hefe gelagerte Rosé Crémant, vom Kontrast aus Süße und Biss geprägt, rundet die Kollektion ab. 

Weinbewertung

- 83** 2018 Pinot Rose Crémant brut | 12,5%/13,-€
- 83** 2020 Müller Thurgau trocken „Steigflug“ | 11,5%/6,-€
- 83** 2020 Weißburgunder trocken Schmieheimer Kirchberg | 13%/8,30€
- 81** 2020 Chardonnay trocken Kippenheimer Haselstaude | 12,5%/8,30€
- 83** 2020 Auxerrois trocken „Hugenottenwein“ | 12,5%/8,30€
- 83** 2020 Riesling trocken „SL“ Schmieheimer Kirchberg | 12%/8,30€
- 88** 2019 Chardonnay*** trocken Barrique „Kalksteinfels“ | 13%/12,-€
- 81** 2020 Rose trocken | 11,5%/8,30€
- 83** 2018 Spätburgunder trocken „Fass Nr. 1“ | 13,5%/9,90€
- 85** 2017 „Salomé“ Rotwein trocken | 13%/15,-€

