



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. Im Keller arbeitet er zunehmend mit Spontangärung.

Kollektion

Im vergangenen Jahr haben uns die Weine erst nach Redaktionsschluss erreicht, zwei Kalksteinfels-Weine waren unsere Favoriten, Grauburgunder 2020, Spätburgunder 2019. In diesem Jahr nun trumpfen die 2020er Rotweine in der Spitze groß auf, die Salomé genannte Cuvée zeigt intensive Frucht, dunkle und rote Früchte, ist kraftvoll, zupackend, strukturiert, der Spätburgunder von 50 Jahre alten Reben in der Haselstaude zeigt viel Konzentration, intensive Frucht, besitzt Fülle, Kraft und Grip. Hohes Niveau zeigt auch sonst die Kollektion, der Riesling Crémant ist rauchig, fein gereift, ein wenig süß, der Muskateller ist wunderschön reintonig und zupackend, die Cuvée H K – Weißburgunder und Chardonnay aus der Lage Kalkofen – besitzt gute Struktur und Grip, der Kalksteinfels-Chardonnay punktet mit Konzentration, Fülle, Kraft und Substanz. 

Weinbewertung

- 86** Riesling Crémant brut | 12,5%/14,-€
- 84** 2022 Auxerrois trocken „OX“ Schmieheimer Kirchberg | 13%/9,50€
- 84** 2022 Grauburgunder trocken Schmieheimer Kirchberg | 13%/9,30€
- 84** 2022 Chardonnay trocken Kippenheimer Haselstaude | 13%/9,50€
- 85** 2021 Sauvignon Blanc trocken Schmieheimer Kirchberg | 11,5%/9,50€
- 86** 2022 Gelber Muskateller trocken | 12,5%/9,50€
- 86** 2022 „Cuvée H K“ Weißwein trocken „Kalksteinfels“ | 13,5%/11,-€
- 87** 2020 Chardonnay trocken „Kalksteinfels“ Schmieheimer Kirchberg | 12,5%/15,-€
- 85** 2019 Merlot trocken | 13,5%/10,50€
- 84** 2020 „Flori“ Rotwein trocken | 13%/10,50€
- 85** 2020 Spätburgunder** trocken „Fass Nr. 1“ | 13,5%/11,-€
- 88** 2020 „Salomé“ Rotwein trocken Barrique | 13%/17,-€
- 89** 2020 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ Kippenheimer Haselstaude | 13%/23,-€

