

JAHRGANG 2023
ALKOHOL 12,5 % VOL
RESTZUCKER 5,3 G/L
SÄURE 6,7 G/L
BODEN KALK, LÖSS UND
ROTLIEGENDES
AUSBAU EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

WEISSER BURGUNDER LITER

Der Weissburgunder 2023 präsentiert sich leicht und fruchtig, mit einer erfrischenden Säure und zarten Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißem Pfirsich. Der Wein hat eine ausgewogene Struktur und ein angenehm langes Finish, was ihn zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Speisen macht.

Perfekt für die Gastronomie

Unser Weissburgunder überzeugt nicht nur mit seiner Qualität, sondern auch mit seinem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Er ist die ideale Wahl für Restaurants, die ihren Gästen einen zugänglichen und dennoch hochwertigen Weißwein anbieten möchten. Dank seines unaufdringlichen Charakters passt er sich gut an verschiedene Geschmäcker an und eignet sich hervorragend als Begleitung zu einer breiten Palette von Gerichten.

Kulinarische Kombinationen

- Besonders gut harmoniert unser Weissburgunder mit der frischen und aromatischen Küche Vietnams. Wir empfehlen ihn vor allem zu Pho. Der Weissburgunder unterstützt die würzige Brühe und die zarten Aromen von Limette, Koriander und Basilikum, ohne den Geschmack der Suppe zu überdecken.

Lassen Sie sich von unserem Weissburgunder 2023 begeistern und bieten Sie Ihren Gästen einen Wein, der sowohl solo als auch als Speisenbegleiter überzeugt. Wir sind sicher, dass dieser Wein eine Bereicherung für Ihre Weinkarte sein wird.

**GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER**

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	5,3 G/L
SÄURE	6,7 G/L
BODEN	KALK, LÖSS UND ROTLIEGENDES
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

WEISSER BURGUNDER LITER

Der Weissburgunder 2023 präsentiert sich leicht und fruchtig, mit einer erfrischenden Säure und zarten Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißem Pfirsich. Der Wein hat eine ausgewogene Struktur und ein angenehm langes Finish, was ihn zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Speisen macht.

Perfekt für die Gastronomie

Unser Weissburgunder überzeugt nicht nur mit seiner Qualität, sondern auch mit seinem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Er ist die ideale Wahl für Restaurants, die ihren Gästen einen zugänglichen und dennoch hochwertigen Weißwein anbieten möchten. Dank seines unaufdringlichen Charakters passt er sich gut an verschiedene Geschmäcker an und eignet sich hervorragend als Begleitung zu einer breiten Palette von Gerichten.

Lassen Sie sich von unserem Weissburgunder 2023 begeistern und bieten Sie Ihren Gästen einen Wein, der sowohl solo als auch als Speisenbegleiter überzeugt. Wir sind sicher, dass dieser Wein eine Bereicherung für Ihre Weinkarte sein wird.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	11,5 % VOL
RESTZUCKER	8,7 G/L
SÄURE	7,9 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

LAST NIGHT A RIESLING SAVED MY LIFE

Unser Lebensretter Riesling aus dem Roten Hang ist zurück – und der Jahrgang 2023 tanzt mit Leichtigkeit und Eleganz ins Glas!

Wie gewohnt ist der „Last Night a Riesling saved my life“ eine meisterhafte Cuvée aus den Spitzenlagen Oelberg, Orbel und Hipping. Für diesen Kabinettwein wurden die Trauben in einem frühen Handlesedurchgang geerntet, was dem Wein seine charakteristische Frische und Leichtigkeit verleiht.

Im Duft entfaltet der 2023er Jahrgang ein lebendiges Bouquet aus saftigen gelben Früchten: Birne, Aprikose und weißer Pfirsich spielen harmonisch zusammen, begleitet von einer feinen Kräuternote. Die unverkennbare Mineralität des Roten Hangs setzt dabei die rhythmischen Akzente, die dem Wein Tiefe und Struktur verleihen.

Am Gaumen begeistert ein dynamisches Süße-Säure-Spiel, das die Fruchtigkeit perfekt untermalt. Die klare, animierende Säure macht den Wein angenehm leicht und erfrischend, während die dezente Restsüße für Balance sorgt. Mit niedrigem Alkoholgehalt und faszinierendem Geschmack ist er ein Riesling, der einfach Spaß macht.

Ein idealer Begleiter für leichte Gerichte, asiatische Küche, sommerliche Salate – oder einfach ein Glas pure Lebensfreude für jede Gelegenheit.



JAHRGANG	2023
ALKOHOL	11,0 % VOL
RESTZUCKER	6,7 G/L
SÄURE	7,7 G/L
BODEN	KALK
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

RIESLING VOM KALK

Der Riesling vom Kalk aus 2023 von den südlich von Nierstein gelegenen Weinbergen setzt die Tradition seines Vorgängers fort und bringt die Charakteristik des kalkreichen Terroirs eindrucksvoll zur Geltung.

In der Nase entfaltet sich ein lebendiges Spiel aus reifen Zitrusfrüchten wie Limette und Pomelo, ergänzt durch feine Aromen von weißem Pfirsich. Eine dezente, kalkige Mineralität, die an Kreide und nassen Stein erinnert, sorgt für zusätzliche Raffinesse. Ein Hauch von weißen Blüten rundet das Bouquet ab und verleiht ihm eine elegante Leichtigkeit.

Am Gaumen begeistert der 2023er Riesling vom Kalk mit einer ausgewogenen Struktur und einer beeindruckenden Präzision. Die klare Mineralität bildet das Rückgrat des Weins, während die lebendige Säure Frische und Vitalität einbringt. Fruchttige Nuancen von Zitrus und reifem Apfel verbinden sich harmonisch mit einer zarten Würze, die dem Wein zusätzlichen Tiefgang verleiht. Der Abgang ist lang, mineralisch geprägt und von feiner Eleganz getragen.

Dieser Jahrgang passt hervorragend zu Gerichten wie Meeresfrüchten, Risotto mit grünem Spargel, gebratenem Huhn oder mild gereiftem Käse. Ein Wein, der sowohl durch seine Vielseitigkeit als auch seine Terroir-Typizität besticht.



JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,0 % VOL
RESTZUCKER	6,0 G/L
SÄURE	7,0 G/L
BODEN	ROTLIEGENDES
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

RIESLING VOM ROTLIEGENDEN

Der Riesling vom Rotliegenden aus 2023 ist ein charismatischer Wein, der erneut die Einzigartigkeit des Rotliegenden-Terroirs in den Vordergrund stellt. Der rötliche Ton-Sandstein dieses Bodens prägen den Wein mit einer unverwechselbaren Mineralität und einem lebendigen Charakter.

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus saftigen Steinfrüchten wie reifem Pfirsich und Mirabelle, begleitet von einem Hauch von Zitrusfrische und feinen Kräuternoten. Diese elegante Kombination wird von einer klaren, mineralischen Tiefe getragen, die dem Bukett außergewöhnliche Komplexität verleiht.

Am Gaumen zeigt sich der Jahrgang 2023 mit einer präzisen Struktur und einer wunderbar ausbalancierten Frische. Die lebhaft Säure betont die Fruchtaromen und gibt dem Wein eine dynamische Energie, die von der typischen, langanhaltenden Mineralität abgerundet wird.

Dieser Riesling ist ein vielseitiger Speisebegleiter und passt hervorragend zu Meeresfrüchten, hellem Geflügel, gebratenem Spargel oder fein gereiften Ziegenkäsen. Ein Genuss für Kenner und Liebhaber mineralisch geprägter Rieslinge!



JAHRGANG	2020
ALKOHOL	12,0 % VOL
RESTZUCKER	8,0 G/L
SÄURE	6,9 G/L
BODEN	
AUSBAU	EDELSTAHL
KATEGORIE	LAGENWEIN

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

HUMMERTHAL RIESLING

Der Riesling Hummerthal ist ein herausragender Wein, der aus einem Teilstück der Lage Paterberg stammt. Das Hummerthal weist einen besonders von Muschelkalk geprägten Boden auf. In der Nase entfaltet er ein faszinierendes Bouquet von reifen Früchten und floralen Noten. Aromen von saftigen Pfirsichen, reifen Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas vermischen sich mit subtilen Nuancen von weißem Pfeffer und blumigen Akzenten. Diese komplexe Aromenvielfalt ist ein wahrer Genuss für die Sinne.

Am Gaumen präsentiert sich der Riesling Hummerthal ausgewogen und elegant. Seine ausgewogene Säurestruktur verleiht ihm Frische und Lebendigkeit, während er gleichzeitig eine beeindruckende Konzentration und Tiefe zeigt. Der Wein offenbart eine bemerkenswerte Länge und einen eleganten Abgang.

Der Riesling Hummerthal eignet sich hervorragend als Begleiter zu edlen Meeresfrüchten, wie Hummer, Austern oder Jakobsmuscheln. Er harmonisiert aber auch wunderbar mit hellem Geflügel, asiatischer Küche oder einfach als Solist zum Genießen.



JAHRGANG	2021
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	7,5 G/L
SÄURE	7,5 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
LESE	VON HAND
VERGÄRUNG	SPONTAN
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

NIERSTEINER PETTENTHAL RIESLING

Die Einzellage Pettenthal befindet sich am Roten Hang. Durch die Ausrichtung nach Osten, bekommen die Trauben bereits am Morgen Sonne, was die Reife begünstigt.

Im Weinberg setzen wir auf Handarbeit. Die Lese sowie das vorherige Selektieren erfolgt ausschließlich von Hand. Unser Riesling Pettenthal wird spontan im Edelstahl vergoren, wodurch der Riesling in seiner Reinheit glänzt.

In der Nase erinnert der Wein an reife Zitrusfrüchte. Am Gaumen wird dies durch gelbes Steinobst ergänzt, wobei auch hier Zitrusfrucht und eine mineralische Note im Vordergrund stehen.

Die Säure ist animierend. Der Riesling Pettenthal zeigt wie jedes Jahr Reifepotential!



JAHRGANG	2022
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	7,0 G/L
SÄURE	6,7 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
LESE	VON HAND
VERGÄRUNG	SPONTAN
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

NIERSTEINER ORBEL BERG RIESLING

Die Lage Orbel ist ein besonders steiler Teil des Roten Hangs und genießt dank ihrer exponierten Westlage besonders viele Sonnenstunden. Auf den flachgründigen, trockenen Böden aus Rotliegendem Ton- und Schiefergestein entstehen Trauben, die durch ihre intensive Aromatik und Mineralität bestechen. Der 2022er Riesling vom Orbel verkörpert die Kraft und Eleganz dieser außergewöhnlichen Lage.

In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bouquet aus saftigen Zitrusnoten wie Orangenzeste und Grapefruit, begleitet von einer subtilen Kräuternote und einem Hauch von reifem Pfirsich. Am Gaumen präsentiert sich der Jahrgang 2022 dichter und etwas kraftvoller als sein Vorgänger, mit einer lebendigen Säure, die die Aromen frisch und klar hervorhebt. Die prägnante Mineralität der Orbel-Lage verleiht dem Wein eine beeindruckende Tiefe und Länge, die sich im Nachhall bemerkbar macht.

Unsere Orbel-Rieslinge zeigen ihr volles Potenzial oft erst mit etwas Reifezeit – auch dieser Jahrgang verspricht eine spannende Entwicklung und noch intensivere Entfaltung seiner Aromen.



JAHRGANG 2022
ALKOHOL 12,5 % VOL
RESTZUCKER 7,0 G/L
SÄURE 6,7 G/L
BODEN ROTLIEGEND
LESE VON HAND
VERGÄRUNG SPONTAN
AUSBAU EDELSTAHL &
ALLE UNSERE WEINE
HOLZFASS
SIND VEGAN.

NIERSTEINER HIPPING BERG STÜCKFASS

Der 2022er Hipping Berg stammt aus dem steilsten Teil der renommierten Lage Niersteiner Hipping, die hoch über dem Rhein liegt. Auf schieferartigem Sandstein, ideal nach Südosten ausgerichtet, profitieren die Reben von der doppelten Sonneneinstrahlung durch die reflektierende Wasseroberfläche. Handarbeit im Weinberg, selektive Handlese und spontane Vergärung prägen diesen charakterstarken Riesling.

In der Nase begeistern intensive Aromen von Pfirsich, reifen Zitrusfrüchten und ein Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, harmonisch und elegant, mit einer cremigen Textur dank teils behutsamen Holzausbaus. Dezentere Röstaromen und Vanille ergänzen die typischen Rieslingnoten, ohne sie zu überdecken.

Die lebendige Mineralität und frische Säure verleihen dem Wein Tiefe und Länge. Ein komplexer Riesling, der die Einzigartigkeit der Hipping-Lage eindrucksvoll widerspiegelt.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	11 % VOL
RESTZUCKER	16,6 G/L
SÄURE	7,6 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

ROSENBERG RIESLING KABINETT

Der 2023er Rosenberg Riesling stammt aus der Lage Niersteiner Rosenberg, die sich auf dem Plateau oberhalb des Roten Hangs erstreckt. Die etwas kühlere Lage verleiht diesem Kabinettwein seine charmante Leichtigkeit und eine klare, fruchtbetonte Stilistik.

In der Nase entfaltet der Wein ein animierendes Bouquet von gelben Früchten wie Aprikose und Mirabelle, begleitet von einem Hauch von Zitrusfrische. Die feine Restsüße betont die Fruchtaromen auf harmonische Weise und sorgt für eine angenehme Balance.

Am Gaumen zeigt sich der Rosenberg Riesling frisch und elegant, mit einer lebendigen Säure, die ihm eine erfrischende Leichtigkeit verleiht. Der moderate Alkoholgehalt macht ihn zu einem unkomplizierten Begleiter für verschiedenste Anlässe.

Ein besonders vielseitiger Wein, der hervorragend zu würzigen Gerichten wie Thaicurry passt, aber auch solo oder zu leichter Küche begeistert. Ein eleganter Kabinett-Riesling, der pure Freude ins Glas bringt.



JAHRGANG	2023
ALKOHOL	9,5 % VOL
RESTZUCKER	36,2 G/L
SÄURE	8,0 G/L
BODEN	KALKSTEIN
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

NIERSTEINER PATERBERG RIESLING KABINETT

Der 2023er Riesling Kabinett aus dem Niersteiner Paterberg verkörpert die Eleganz dieser großen Kalksteinlage, die gegenüber dem Roten Hang liegt. Die tief verwurzelten, 20- bis 35-jährigen Reben bringen einen Wein hervor, der mit Finesse und Charakter begeistert.

In der Nase entfaltet sich ein intensives Aromenspiel aus gelbem Steinobst wie Mirabelle und Pfirsich, ergänzt durch zarte florale Akzente. Am Gaumen präsentiert sich der Wein angenehm schlank, mit einer subtilen, leicht salzigen Mineralität, die typisch für den Kalkstein ist. Das harmonische Spiel aus Süße und Säure sorgt für Frische und eine perfekte Balance, die den Wein niemals zu süß, sondern stets lebendig und fein erscheinen lässt.

Ein vielseitiger Kabinettwein, der sich besonders gut zu asiatischen Gerichten mit Schärfe oder zu reifem Weichkäse genießen lässt. Ein eleganter Begleiter, der die Stärken des Paterbergs eindrucksvoll zum Ausdruck bringt.



JAHRGANG	2022
ALKOHOL	7,5 % VOL
RESTZUCKER	73,7 G/L
SÄURE	7,3 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
LESE	VON HAND
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

NIERSTEINER HIPPING RIESLING SPÄTLESE

Der 2022er Riesling Spätlese erstrahlt im Glas in einem leuchtenden Goldgelb, das seine üppige Aromatik bereits andeutet. In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet aus reifen Pfirsichen, saftigen Aprikosen und sonnengereiften Zitrusfrüchten, begleitet von einer subtilen mineralischen Note, die dem Wein Tiefe und Eleganz verleiht.

Am Gaumen zeigt der Wein seine volle Pracht: Exotische Aromen von Ananas und Mango verbinden sich harmonisch mit einer lebendigen Säure, die die natürliche Süße perfekt ausbalanciert. Die feine Süße sorgt für eine angenehme Mundfülle, ohne schwer zu wirken, und hinterlässt einen langen, fruchtbetonten Nachhall.

Diese liebliche Spätlese ist ein vielseitiger Genuss: ideal zu fruchtigen Desserts wie Apfelstrudel oder Crème Brûlée, ein harmonischer Begleiter zu würzigen Käsesorten oder ein eleganter Aperitif für besondere Momente. Ein Wein, der die Sinne verführt!



JAHRGANG	2023
ALKOHOL	7,5 % VOL
RESTZUCKER	96,6 G/L
SÄURE	9,5 G/L
BODEN	ROTLIEGEND
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

HIPPING RIESLING AUSLESE

Die 2023er Riesling Auslese aus der Lage Niersteiner Hipping präsentiert sich noch in einem frischen, jugendlichen Zustand, der das Potenzial dieser außergewöhnlichen Lage bereits erahnen lässt. In der Nase zeigt sich ein intensives Aromenspiel von reifen Zitrusfrüchten, wie Grapefruit und Limette, begleitet von einer feinen Note exotischer Früchte, die an Mango und Passionsfrucht erinnern. Diese fruchtigen Aromen werden von einer dezenten Mineralität unterstützt, die den typischen Charakter des Roten Hangs widerspiegelt.

Am Gaumen ist der Wein noch jung und dynamisch, mit einer lebendigen Säure, die die fruchtigen Aromen perfekt in Szene setzt. Die Süße der Auslese ist gut integriert und sorgt für eine harmonische Balance, ohne die Frische des Weins zu überlagern. Die mineralische Struktur gibt dem Wein eine klare Präzision und verleiht ihm eine beachtliche Länge.

Dieser Riesling ist noch in der Entwicklung und wird mit der Zeit noch an Komplexität gewinnen. Er eignet sich hervorragend zu frischen, feinen Gerichten oder als Solist, um seine faszinierende Jugend zu genießen. Ein Wein mit großem Reifepotenzial, der die Zukunft des Niersteiner Hippings verspricht.

JAHRGANG	2016
ALKOHOL	9 % VOL
RESTZUCKER	124,4 G/L
SÄURE	8,8 G/L
BODEN	KALK
AUSBAU	EDELSTAHL

NIERSTEINER PATERBERG RIESLING EISWEIN

In den vergangenen Jahren wird es immer seltener, dass die Witterungsbedingungen passen für die Eisweinproduktion - zuletzt passte es in unseren Lagen 2016.

Voraussetzung ist, dass es mindestens 4h unter -8°C sind, damit die Trauben am Stock komplett gefrieren. Vorher sollte es möglichst wenig Regen geben, damit das Lesegut vollkommen gesund ist.

Die gefrorenen Trauben werden dann von Hand gelesen und werden noch gefroren gepresst. Das Ergebnis: Das Wasser bleibt in gefrorener Form in der Presse und nur feinsten, besonders extraktreicher Saft wird gewonnen.

Die Trauben unseres Eisweins stammen aus der kalkhaltigen Lage Paterberg. Der Boden sorgt für Mineralität im Wein. Die Aromen des Rieslings sind besonders konzentriert. Die hohe Süße wird durch eine spannende Säure ausgeglichen.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	4,2 G/L
SÄURE	6,2 G/L
BODEN	KALK & LÖSS
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

WEISSER BURGUNDER

Der 2023er Weissburgunder stammt aus verschiedenen Lagen rund um Nierstein, wo er sowohl auf lösshaltigen als auch kalkreichen Böden wächst. Durch das Ausbrechen von Doppeltrieben im Frühjahr wird der Ertrag bewusst reduziert, was zu konzentrierten Aromen und gesundem Lesegut führt.

Der Ausbau im Edelstahl betont die Reintönigkeit der Rebsorte und lässt die feinfruchtigen sowie floralen Aromen des Weins klar zur Geltung kommen.

In der Nase erinnert der 2023er Weissburgunder an zarte Noten von weißen Blüten, Mandeln, Birne und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich filigran und elegant, mit einer feinen Struktur, die den Wein besonders zugänglich macht. Dieser Weissburgunder ist der perfekte Begleiter für leichte Gerichte wie frische Salate oder Bowls, aber auch zu feinen Fischgerichten oder als erfrischender Aperitif hervorragend geeignet. Ein vielseitiger, leichter Wein für viele Gelegenheiten.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	5,0 G/L
SÄURE	6,6 G/L
BODEN	KALK
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GRAUER BURGUNDER

Der Grauburgunder wächst auf kalkhaltigen Boden im Süden von Nierstein. Durch Ertragsminimierung und intensive Selektion von Hand vor der Lese, wurden die Aromen konzentriert.

Der Ausbau des Weins erfolgt hauptsächlich im Edelstahl, eine Teilmenge wird für mehr Struktur im großen Holz ausgebaut.

Unser Grauer Burgunder offenbart eine faszinierende Ausgewogenheit an Frische und Reife. In der Nase verführt er mit delikaten Aromen von saftigen Birnen, reifen Äpfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten, begleitet von einem subtilen floralen Charakter. Am Gaumen entfaltet er eine erfrischende Säure, die perfekt mit seiner vollen Textur harmoniert. Noten von weißem Pfirsich, Honigmelone und einer leichten Mineralität verleihen ihm eine angenehme Komplexität. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck von Eleganz und Finesse. Ein wunderbarer Begleiter zu leichten Vorspeisen, gegrilltem Fisch aber auch zu kräftigen Eintöpfen oder Pizlgerichten.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	5,2 G/L
SÄURE	7,0 G/L
BODEN	KALKSTEIN
AUSBAU	EDELSTAHL

BLANC DE NOIR

Blanc de Noir - weiß aus schwarz. Genauer gesagt bedeutet dies ein weiß gekelterter Wein aus schwarzen Trauben. Die dunklen Trauben sind bei uns 100% Pinot Noir, bzw. in deutsch: Spätburgunder.

Die Spätburgundertrauben wachsen auf kalkhaltigen Böden, die sich besonders gut für diese Rebsorte eignen, weil sie notwendigen Nährstoffe liefern und aromenreiche Beeren hervorbringen. Ertragsreduktion sorgt für zusätzlich Konzentration der Aromen.

In der Nase erinnert der Blanc de Noir an rote Früchte wie Erd- und Himbeere, gepaart mit einer Kräuternote. Am Gaumen angenehm würzig und voll. Ein Wein, der sich auch toll im Winter zu kräftigen Speisen macht!



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,17 % VOL
RESTZUCKER	7,1 G/L
SÄURE	7,8 G/L
BODEN	KALKSTEIN
AUSBAU	EDELSTAHL

SAUVIGNON BLANC

In der leuchtenden, strohgelben Farbe präsentiert sich unser Sauvignon Blanc aus dem Jahrgang 2023. Gewachsen auf überwiegend kalkhaltigen Böden und bei kühlen Temperaturen vergoren, offenbart dieser Wein ein Bouquet, das von intensiven grünen Aromen dominiert wird.

Die Nase wird von Noten von frisch gemähtem Gras, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten begrüßt, ergänzt durch subtile Anklänge von Holunderblüten und grüner Paprika. Am Gaumen entfaltet sich ein lebendiges Spiel zwischen erfrischender Säure und einem vollen Körper. Trocken und präzise in seiner Struktur, präsentiert der Wein eine harmonische Balance und einen verführerisch langen Abgang.

Mit einem Alkoholgehalt von 12,0% spiegelt dieser Sauvignon Blanc die Eleganz und Finesse des Jahrgangs 2023 wider und ist ein hervorragender Begleiter zu leichten Vorspeisen, Salaten oder einfach als erfrischender Aperitif.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,0 % VOL
RESTZUCKER	7,1 G/L
SÄURE	6,6 G/L
BODEN	KALKSTEIN
AUSBAU	EDELSTAHL

SILVANER ALTE REBEN

Willkommen zu einer Weinreise der Extraklasse! Unser Silvaner Alte Rebe vom Niersteiner Paterberg ist wie ein Blick in die Geschichte des Weinbaus. Dieser Wein ist der Beweis dafür, dass das Beste manchmal etwas länger braucht, um zu voller Pracht heranzureifen.

Die Rebstöcke, die diese außergewöhnlichen Trauben hervorbringen, sind über 65 Jahre alt und haben Jahrzehnte an Erfahrung gesammelt.

Beim ersten Duft strömen Aromen von reifen gelben Äpfeln, saftigen Birnen und einer subtilen mineralischen Note in die Nase.

Dieser Silvaner ist vollmundig und komplex, mit einer bemerkenswerten Struktur und einer lebendigen Säure, die von der Kalkhaltigkeit des Bodens zeugt. Noten von Zitrusfrüchten, exotischen Gewürzen und einem Hauch von Kräutern tanzen auf deiner Zunge.

Er begleitet hervorragend feine Fischgerichte, gereiften Käse oder einfach als Begleiter zu einem besonderen Anlass. Er verkörpert die Tiefe und den Charakter des Niersteiner Terroirs.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	10,5 % VOL
RESTZUCKER	16,1 G/L
SÄURE	7,4 G/L
AUSBAU	EDELSTAHL

SCHNEIDER WEISS

Unsere Weißwein-Cuvée aus Nierstein, Jahrgang 2023, die mit ihrer lebendigen Frische und harmonischen Fruchtigkeit einen Hauch von Sommer ins Glas bringt.

Der Wein erstrahlt in einem klaren, leuchtenden Strohgelb und entfaltet in der Nase Aromen von zarten Zitrusfrüchten, reifen grünen Äpfeln und einem Hauch tropischer Früchte. Diese Aromen wirken besonders frisch und jung, was dem Jahrgang 2023 seine aufregende Frische verleiht. Am Gaumen begeistert der Wein mit einer knackigen Säure und einer belebenden Leichtigkeit, die die Aromen lebendig und erfrischend wirken lässt. Die Fruchtigkeit ist perfekt eingebunden, ohne die spritzige Frische zu überlagern, und bietet so einen wunderbar ausgewogenen Genuss.

Dieser Jahrgang 2023 spiegelt das Terroir von Nierstein auf besonders klare Weise wider – ein Wein, der mit seiner lebendigen Frische und der natürlichen Fruchtigkeit den Charakter des Jahrgangs perfekt zur Geltung bringt und ein idealer Begleiter für leichte Gerichte ist.

Ein Wein, der die frische, unkomplizierte Seite von Nierstein zeigt und in seiner Leichtigkeit und Frische eine ganz eigene Persönlichkeit entfaltet.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	10,95 % VOL
RESTZUCKER	14,2 G/L
SÄURE	6,6 G/L
AUSBAU	EDELSTAHL

SCHNEIDER ROSÉ

Unser Schneider Rosé ist eine Komposition verschiedener roter Rebsorten, die das Beste der Niersteiner Weintradition verkörpern. Dieser feinherbe Rosé mit relativ niedrigem Alkoholgehalt fängt die sonnenverwöhnten Tage und kühlen Nächte der Region ein und präsentiert sich als erfrischender und zugleich charaktvoller Wein.

In der Nase offenbart dieser Rosé eine verlockende Aromenpalette von frischen roten Beeren, darunter saftige Erdbeeren, reife Himbeeren und delikaten rote Johannisbeeren. Er ist sohl lebendig frisch als auch elegant.

Am Gaumen zeigt sich eine zarte Süße, die perfekt ausbalanciert ist. Die feine Textur und die spritzige Lebendigkeit machen ihn zu einem äußerst erfrischenden Genuss, der Lust auf mehr macht. Nuancen von knackigen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und einem Hauch von Kräutern verleihen diesem Wein eine faszinierende Komplexität und Tiefe.

Der Wein ist der ideale Begleiter für gesellige Picknicks im Freien oder entspannte Abende auf der Terrasse. Passt zu leichten Sommersalaten oder gegrilltem Fisch.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
ALKOHOL	12,0% VOL
RESTZUCKER	15,0 G/L
SÄURE	7,7 G/L
AUSBAU	KALK

GOLDMUSKATELLER

In einem leuchtenden Strohgelb schimmert dieser Wein im Glas und verspricht schon optisch ein außergewöhnliches Erlebnis. Das Bouquet begeistert mit intensiven Aromen von saftigen Pfirsichen, reifen Aprikosen und einem Hauch von exotischen Früchten, untermalt von feinen mineralischen Noten, die dem Kalkboden entspringen.

Am Gaumen entfaltet sich der Goldmuskateller mit einer verführerischen Süße-Säure-Balance. Die feinherbe Ausprägung verleiht ihm eine angenehme Frische und Lebendigkeit, während die fruchtigen und floralen Noten sich harmonisch miteinander verbinden. Nuancen von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern ergänzen das komplexe Geschmacksprofil und sorgen für ein langes, genussvolles Finish.

Dieser Goldmuskateller vom Kalk ist der ideale Begleiter zu asiatischen Gerichten, milden Käsesorten oder einfach als erfrischender Aperitif an warmen Sommerabenden.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2021
ALKOHOL	13,0 % VOL
RESTZUCKER	0 G/L
SÄURE	5,4 G/L
AUSBAU	HOLZFASS

SPÄTBURGUNDER

In der Nase verführt der 2021er Spätburgunder mit einer verlockenden Aromenvielfalt. Die Holzfasslagerung hat dem Wein eine elegante Balance und Tiefe verliehen. Reiche Aromen von dunklen Beeren wie saftigen Kirschen und reifen Brombeeren verschmelzen harmonisch mit feinen, subtilen Noten von Vanille und einem Hauch von geröstetem Toast. Am Gaumen zeigt sich der Spätburgunder von seiner besten Seite: Seidige Tannine und eine geschmeidige Struktur verleihen ihm eine angenehme Fülle. Die intensive Frucht wird durch ein zartes Eichenholz-Aroma unterstützt, das dem Wein eine raffinierte Komplexität verleiht. Ein sanfter Hauch von Gewürzen und eine feine Rauchigkeit runden das Geschmackserlebnis ab und verleihen dem Wein eine verführerische Tiefe.

Dieser Spätburgunder ist der ideale Begleiter für besondere Anlässe oder auch einfach zum Genießen in gemütlicher Runde. Mit seiner eleganten Struktur und der schönen Harmonie aus Frucht und Holz ist er perfekt zu gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse oder als stilvoller Solist für entspannte Momente.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2021
ALKOHOL	13 % VOL
RESTZUCKER	0 G/L
SÄURE	5,4 G/L
AUSBAU	HOLZFASS

SPÄTBURGUNDER

In der Farbe präsentiert sich der Spätburgunder in einem tiefen Rubinrot, das schon im Glas für Vorfreude sorgt. Die Aromen, die daraus aufsteigen, sind ebenso verlockend: Noten von reifen Kirschen, saftigen Beeren und einem Hauch von würziger Vanille, die von der sanften Holzreife herrühren.

Am Gaumen entfaltet sich dieser Spätburgunder mit einer beeindruckenden Komplexität und Finesse. Die seidigen Tannine und die perfekte Balance zwischen Frucht und Holz verleihen ihm eine angenehme Struktur und Tiefe. Nuancen von dunkler Schokolade, Tabak und Gewürzen setzen sich im langen Abgang fort und machen diesen Wein zu einem wahren Genusserlebnis.

Der Spätburgunder trocken, Jahrgang 2021, ist ein ausgezeichnete Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten, von zartem Wild bis hin zu herzhaften Käsesorten. Er eignet sich auch hervorragend für besondere Anlässe oder einfach, um einen Moment der Entspannung zu genießen.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG 2022
ALKOHOL XX % VOL
HEFELAGER X MONATE
KLASSISCHE
FLASCHENGÄRUNG ✓

ROSÉ SEKT BRUT

Erstmals haben einen Rosé Sekt mit traditioneller Flaschengärung hergestellt. Wir haben Spätburgunder für de Sekt verwendet, da die feinen Aromen dieser Rebsorte besonders gut mit der eleganten Mousse einer klassischen Winzersekts harmonieren. Die Trauben stammen zu 100% aus Nierstein und Schwabsburg.

Mit seiner lebendigen, intensiven Farbe und den verlockenden Aromen von saftigen Beeren ist er ein wahrer Blickfang auf jedem Tisch. Der Geschmack ist geprägt von einer harmonischen Balance zwischen Fruchtigkeit und einer subtilen kräutrigen Note, die dem Sekt eine unvergleichliche Komplexität verleiht. Jeder Schluck offenbart die Liebe und Hingabe, die wir unseren Weinen und Sekten widmen.

Dieser erste Jahrgang unseres Rosé Sekts ist limitiert! Also nichts wie probieren: Cheers!

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG 2021
ALKOHOL 13 % VOL
RESTZUCKER 5,9 G/L
SÄURE 7,1 G/L
HEFELAGER 13 MONATE
KLASSISCHE
FLASCHENGÄRUNG ✓

WEISSER BURGUNDER SEKT BRUT

Unser Weissburgunder Sekt brut, Jahrgang 2021, ist ein eleganter und feinperliger Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt wurde. Die Trauben stammen aus den besten Lagen rund um Nierstein und verleihen diesem Sekt eine besondere Finesse und Komplexität.

In der Nase eröffnen sich Aromen von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und einem Hauch von zarten Zitrusfrüchten, die von floralen Nuancen begleitet werden und dem Sekt eine angenehme Frische verleihen.

Am Gaumen entfaltet sich eine feine, lang anhaltende Perlage, die dem Sekt eine lebendige und erfrischende Textur verleiht. Die fruchtigen Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusnoten sind klar und prägnant und werden von einer eleganten Säurestruktur perfekt unterstützt. Die Balance zwischen Frucht, Frische und Finesse sorgt für eine wunderbare Trinkbarkeit und einen harmonischen, eleganten Charakter.

Dieser Weissburgunder Sekt brut ist der ideale Aperitif und eignet sich hervorragend für festliche Anlässe oder besondere Momente, bei denen er durch seine Klarheit und Frische überzeugt.



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

JAHRGANG	2023
GESCHMACK	TROCKEN
ALKOHOL	12,5 % VOL
RESTZUCKER	4,2 G/L
SÄURE	7,3 G/L
AUSBAU	EDELSTAHL

ALLE UNSERE WEINE
SIND VEGAN.

GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

CHARDONNAY

Im Glas präsentiert sich dieser Chardonnay in einem leuchtenden Strohgelb, ein erster Hinweis auf seine Frische und Lebendigkeit.

Das Bouquet verzaubert mit Aromen von saftigen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von subtilen floralen Noten und einem Hauch von mineralischen Nuancen.

Am Gaumen beeindruckt dieser Chardonnay mit einer klaren Struktur und einer lebendigen Säure, die ihm Frische und Eleganz verleihen. Die fruchtigen Aromen setzen sich fort und werden durch eine feine Mineralität und zarte Kräuternoten ergänzt. Die Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität macht diesen Wein zu einem harmonischen und ausgewogenen Genusserlebnis.

Dank seiner Leichtigkeit und Frische ist unser Chardonnay ein vielseitiger Speisebegleiter. Er passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Geflügelgerichten oder einfach als erfrischender Aperitif.

