



# Schmachtenberger



## Kontakt

Klosterstraße 43  
97236 Randersacker  
Tel. 0931-707850  
Fax: 0931-708961  
www.weine-mit-charakter.de  
mail@weine-mit-charakter.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 10-18:30 Uhr  
Sa. 10-15 Uhr

## Inhaber

Markus Schmachtenberger

## Rebfläche

9 Hektar


## Produktion

60.000 Flaschen

2015 haben Markus und Claudia Schmachtenberger das Gut übernommen und weitreichende Veränderungen in Angriff genommen. Bereits seit einigen Jahren wurden 1,5 Hektar nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet, 2017 wurde der komplette Betrieb umgestellt, seit 2019 ist Markus Schmachtenberger Mitglied bei Ecovin. Sein Vater Berthold Schmachtenberger hatte seit 1977 in elfter Generation den Betrieb geführt, der sich bis ins Jahr 1598 in den Nachbarort Eibelstadt zurückverfolgen lässt. Die Weinberge liegen vor allem in Randersacker (Muschelkalk) in den Lagen Sonnenstuhl, Marsberg und Ewig Leben. Markus Schmachtenberger baut vor allem Silvaner an, aber auch Müller-Thurgau, Weißburgunder, Bacchus, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Riesling, Kerner, Traminer und Rieslaner. Hinzu kommen die roten Sorten Domina, Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. 2019 wurde der alte Gewölbekeller zum Rotweinkeller mit Schatzkammer ausgebaut, zuletzt wurde in große Holzfässer investiert.



## Kollektion

Die neue Kollektion ist stark, zeigt sich in der Basis weiter verbessert. Die Randersackerer Ortsweine sind reintonig, lebhaft und frisch: Der Sauvignon Blanc ist würzig, besitzt feine Süße und Biss, der Weißburgunder ist harmonisch und klar, der Silvaner punktet mit Reintonigkeit. Die Quaderkalk-Linie bietet mehr Fülle und Substanz: Der Silvaner ist herrlich eindringlich, hat Struktur und Grip, der Riesling ist harmonisch und saftig, der Weißburgunder sehr frisch und lebhaft. Gute Konzentration und reife Frucht zeigt der Silvaner von alten Reben, Birnen und Quitten, er besitzt gute Struktur und Grip. Der Greif-Silvaner, Jahrgang 2020 ist enorm füllig und kraftvoll, ist dafür – naturgemäß – weniger frisch als seine jüngeren Kollegen. Unser Favorit im Jahrgang 2021 ist der Weißburgunder Greif, der füllig und saftig ist, gute Struktur und Substanz besitzt. Den herrlich komplexen im Muschelkalkfass ausgebauten 2019er Quaderkalk<sup>2</sup> hatten wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt, er ist eindringlich, druckvoll, mineralisch, strukturiert, immer noch enorm jugendlich. 



## Weinbewertung

- 84** 2021 Grüner Silvaner trocken Randersacker | 12,5%/6,80€
- 83** 2021 Weißburgunder trocken Randersacker | 12,5%/7,-€
- 84** 2021 Sauvignon Blanc trocken Randersacker | 12%/7,-€
- 86** 2021 Silvaner trocken „Quaderkalk“ Randersacker Marsberg | 13%/8,50€
- 86** 2021 Riesling trocken „Quaderkalk“ Randersacker Ewig Leben | 12,5%/8,50€
- 85** 2021 Weißburgunder trocken „Quaderkalk“ Randersacker Sonnenstuhl | 12,5%/9,-€
- 86** 2021 Silvaner Spätlese trocken „Alte Reben“ Randersacker Sonnenstuhl | 12,5%/9,50€
- 87** 2020 Silvaner trocken „Greif“ Randersacker Sonnenstuhl | 14%/11,-€
- 88** 2021 Weißburgunder trocken „Greif“ Randersacker Sonnenstuhl | 13%/12,-€
- 90** 2019 „Quaderkalk<sup>2</sup>“ trocken (Muschelkalkfass) Randersacker Sonnenstuhl | 13,5%/25,-€

