

Der Lauffener Bote bei der Weinlese

„Weinmachen ist eine Teamarbeit“

Das weiß Frieder Schäfer, der Leiter des Weinguts Eberbach-Schäfer. Er schätzt sein gutes Team sehr, denn niemand kann gleichzeitig in Keller, Weinberg und Verkauf sein.



Frieder Schäfer kippt die frisch geernteten Merlot-Trauben zur weiteren Verarbeitung in eine Maschine.

Schon seit 1660 sind die Eberbachs als Winzer in Lauffen tätig, immer mit dem Ziel, bekömmliche Weine zu erzeugen, welche säure- und schwefelarm ausgebaut werden. Inzwischen gehören über 35 Hektar Fläche zum Weingut und dieses damit zu den zehn größten Familienweingütern in Württemberg. Derzeit wird das Weingut Eberbach-Schäfer von Jessica und Frieder Schäfer geleitet, unterstützt werden sie dabei von ihrem hervorragenden Team.

Ende September ist die Ernte für dieses Jahr schon wieder fast vorbei, das Ende der Lese wird wohl Anfang Oktober sein. Wegen den Spätfrösten Ende April dieses Jahres fällt die Erntemenge zwar etwas geringer aus als in den vorigen Jahren, die Qualität der Weine ist aber unverändert hoch. Durch etwa 95 Prozent der Weinberge des Weinguts fährt hier der Vollernter, um die reifen Trauben zum Weingut zu bringen. „Die meisten Leute denken, dass die Trauben durch den Vollernter eine schlechtere Qualität haben, aber das stimmt nicht“, erklärt Frieder Schäfer. Nur die Weinberge, die eine zu hohe Steigung für den Vollernter haben, werden noch von Hand gelesen.

Besonders interessant ist beim Weingut Eberbach-Schäfer der kurze Traubenverarbeitungsprozess. Die Weinberge sind so nah an dem Kelterhaus gelegen, dass die Trauben von der Rebe in den Maischetank nur zwei bis fünf Minuten brauchen. Dadurch können keine Oxidationsprozesse im Saft stattfinden, was ein wichtiger Qualitätsfaktor bei der Weinherstellung ist. „Man muss sich ständig weiter entwickeln“, erklärt Maximilian Schlecht.

Deshalb werden immer wieder neue Rebsorten angebaut. Die Wünsche der Kunden und die starken klimatischen Veränderungen werden dabei bestmöglich berücksichtigt.



„Fässer für Premiumweine“: Die Premiumweine des Weinguts dürfen in Eichefässern gären.

Die Spezialitäten des Weinguts sind der mediterrane Caberbero und der elegante Chardonnay. Aber auch ein knackiger Sauvignon Blanc kommt sehr gut an. Neu im Sortiment ist ein intensiver Merlot „Morgensonne“. Diese Trauben reifen an einem steilen Süd-Ost-Hang. Morgens erwärmen die ersten Sonnenstrahlen den Boden und das schmeckt man im Glas. Es braucht also viele fleißige Hände auf dem Weingut Eberbach-Schäfer, um die guten Weine herzustellen. Aber die viele Arbeit zahlt sich beim „Viertel schlotzen“ wieder aus.