

# FRANK SCHIELE



## KONTAKT

Weieräcker 17  
69231 Rauenberg  
Tel. 0151-16331028  
www.weinbau-schiele.de  
info@weinbau-schiele.de

**Inhaber**  
Sina & Marius Schiele  
**Kellermeisterin**  
Simona Maier  
**Rebfläche**  
1 Hektar  
**Produktion**  
5.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung  
Weinprobierraum für Veranstaltungen

**F**r Frank Schiele ist tot, völlig unerwartet ist er verstorben. Im September 2015 hatte er uns noch erzählt, dass er noch einmal „angreifen wolle“, wenn er denn einmal seinen Hauptberuf – er leitete ein Labor für Zahntechnik – aufgeben und sich ganz auf sein Hobby Weinbau konzentrieren könne. 2005 hatte Franke Schiele seine ersten Weine erzeugt. Seine Kinder Sina und Marius wollen den kleinen Betrieb weiterführen. Für den Weinausbau verantwortlich ist Kellermeisterin Simona Maier. Die Weinberge liegen in Rauenberg auf dem Mannaberg und der Oberen Baufel, aber auch auf dem Mühlberg, der auf Dielheimer Gemarkung liegt. Lagenbezeichnungen werden nicht genutzt. Die Reben wachsen teils auf Löss-, teils auf Mergelböden. Die Weinberge bestehen etwa jeweils zur Hälfte aus den roten Sorten Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Merlot, die andere Hälfte nehmen weiße Sorten ein: Chardonnay und Auxerrois, 2010 kam Riesling in den Ertrag, 2012 kam Sauvignon Blanc hinzu. Die Rotweine werden etwa drei Wochen maischevergoren, die Weißweine bei etwa 13 Grad kühl vergoren. 2013 wurde ein neuer Gewölbekeller gebaut, im Jahr darauf hatte Frank Schiele in eine neue Kelter investiert.

### Kollektion

Die im Barrique ausgebauten Rotweine sind seit jeher die Stärke des Weingutes, da aber die 2014er zu Redaktionsschluss noch nicht gefüllt waren, konnten wir dieses Jahr neben fünf Weißweinen nur einen einzigen Rotwein verkosten, die Cold Red genannte Cuvée aus 2016, ein frischer, fruchtbetonter Rotwein, der gekühlt getrunken werden sollte. Unser Favorit unter den Weißweinen ist der im Barrique ausgebaute Auxerrois, der reintönige Frucht im Bouquet zeigt, frisch und zupackend im Mund ist, geradlinig und kraftvoll, deutlich vom Ausbau im Holz geprägt ist. Die restlichen Weißweine sind alle vom Kontrast aus Süße und Säure geprägt, sie sind geradlinig und frisch, haben Biss. Am besten gefallen uns die zupackende, lebhaftige Cuvée aus Auxerrois, Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc sowie der geradlinige, reintönige Chardonnay. —

### Weinbewertung

- 82 2016 Auxerrois trocken 11,5 %/8,- €
- 83 2016 Chardonnay trocken 12,5 %/8,- €
- 83 2016 „Cuvée Weiß“ Weißwein trocken 11 %/8,- €
- 82 2016 Sauvignon Blanc trocken 11,5 %/12,- €
- 86 2016 Auxerrois trocken Barrique 12 %/12,- €
- 83 2016 „Cold Red“ Rotwein 12 %/10,- €

