



Bettina Schumann

Kontakt
Weinhaus Bettina Schumann
Im Winkel 8
79346 Königschaffhausen
Tel. 0160-92146529
<https://schumann-wein.com/>
frau@schumann-wein.de

Besuchszeiten
Fr. & Sa. 14-18 Uhr
(sonst nach Vereinbarung)

Inhaber
Bettina Schumann &
Melanie Panitzke
Kellermeister
Bettina Schumann
Außenbetrieb
Joachim Bumen
Rebfläche
8 Hektar
Produktion
65.000 Flaschen

Bettina Schumann, gebürtige Berlinerin, studierte in Geisenheim, erwarb zusätzlich ein Diplom der Partner-Universität Udine. 2009 wurde sie Betriebsleiterin beim Weingut Zimmerlin in Bötzingen am Kaiserstuhl. 2010 gründete sie zusammen mit ihrem damaligen Partner das Weinhaus Rabe. 2015 gab sie die Stelle als Betriebsleiterin auf, arbeitet seither als önologische Beraterin, gleichzeitig gründete sie das Weinhaus Schumann, das sie seit 2018 mit Melanie Panitzke führt, die sich vor allem um die Vermarktung kümmert. Die Trauben kauft sie von Partnerwinzern zu, produziert werden die Weine in Königschaffhausen in den Räumen der ehemaligen St. Katharinen-Kellerei. Sie konzentriert sich fast ganz auf die Burgundersorten, erzeugt zu jeweils einem knappen Drittel Weißburgunder und Spätburgunder, 20 Prozent Grauburgunder, inzwischen 13 Prozent Chardonnay sowie neuerdings auch ein wenig Syrah. Die Weinnamen zeugen von ihrer Berliner Herkunft, die Etiketten von ihrer zweiten Passion, auf allen sind Schuhe abgebildet. Die Weine werden spontanvergoren, teils in Eichenholzfässern, teils im Edelstahl, inzwischen auch im Betonei. Bettina Schumann arbeitet bei den Weißweinen mit Maischestandzeiten, manche Weine enthalten auch einen maischevergorenen Teil; einige Weine werden ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt. Das Programm ist klar und überschaubar, besteht aus zwei Linien, der Rotschuh-Linie und der Goldschuh-Linie. In der Rotschuh-Linie gibt es Weißburgunder „Bis in die Puppen“, Grauburgunder „Famose Schose“ und „Famose Schose à la pink“ sowie Spätburgunder als Rosé „Mittenmang“ und als roten „Achtkantig“. Die Goldschuh-Linie umfasst Weißburgunder „Bagalut“, Grauburgunder „Dit is der Clou von't Janze“ sowie Spätburgunder als Rosé „Chaiselongue“ (in der Magnum) und als Rotwein „Haute Volaute“. Hinzu kommen Spezialitäten wie der Petnat Rosé, und seit dem Jahrgang 2021 gibt es Chardonnay und Pinot Noir jeweils als „Schumann Selection“; in dieser Linie gibt es seit 2020 auch einen nicht dosierten Chardonnay-Sekt.

Kollektion

Weine aus allen Jahrgängen seit 2020 präsentiert Bettina Schumann in diesem Jahr, und der einzige 2024er ist der Petnat Rosé, der aus Chardonnay und Pinot Noir besteht und dem nach der Gärung kein Schwefel zugesetzt wurde; er ist herrlich eindringlich und intensiv, zeigt viel Frucht und Frische, ist lebhaft, zupackend. Feine rauchige Noten und ganz dezente Reife zeigt der nichtdosierte Chardonnay-Sekt aus dem Jahrgang 2022 im Bouquet, ist offen und intensiv, füllig, fein gereift, obwohl nicht dosiert bleibt der Eindruck von Süße. Der Weißburgunder Bis in die Puppen enthält einen 20-prozentigen Barriqueanteil, ist offen im Bouquet, herrlich würzig und eindringlich, zeigt schöne Frische, etwas weiße Früchte, ist lebhaft und frisch im Mund, zupackend, besitzt gute Struktur und Grip. Der Weißburgunder Bagalut bleibt sich treu, unabhängig vom

Ausbau, also ganz egal ob er im Holz oder in der Amphore ausgebaut wurde, er ist immer kraftvoll, stoffig, kompakt, sehr jugendlich, zeigt 2023 etwas gelbe Früchte, gute Konzentration, ist herrlich eindringlich, hat Substanz und Kraft, gute Struktur, braucht noch Zeit. Der zehn Tage maischevergorene Grauburgunder „Famose Schose à la pink“ wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut und stammt aus dem Jahrgang 2020, was man ihm im Bouquet ein wenig anmerkt, er ist offen und intensiv, zeigt ganz dezente Reife, etwas gelbe Früchte, im Mund ist er frisch, klar und geradlinig bei ganz dezenter Bitternote. Der zwei Jahre jüngere Grauburgunder „Dit is der Clou von't Janze“ wurde nach zwei Tagen Maischestandzeit ein Jahr auf der Vollhefe im 500 Liter-Holzfass ausgebaut; er zeigt rauchig-würzige Noten im Bouquet, gute Intensität, viel Frische, ist füllig und kompakt im Mund, noch sehr jugendlich und zurückhaltend, braucht Zeit und Luft. Vom Jahrgang 2023 konnten wir einen Chardonnay aus der Reihe Schumann Selection verkosten, der feine rauchige Noten im Bouquet zeigt, schöne Würze, Frische und Frucht, ist komplex, frisch und zupackend, saftig und harmonisch bei feinem Grip. Der neue Pinot Noir in der Schumann Selection stammt aus dem Jahrgang 2021, ist sehr würzig und intensiv, zeigt etwas dunkle und rote Früchte, ist füllig, kompakt, sehr eigen, besitzt Substanz und Länge. Spannend sind wieder einmal die Rosés. Der Mittenmang enthält im Jahrgang 2023 neben Spätburgunder auch 4 Prozent Syrah, er ist fruchtbetont und intensiv, herrlich eindringlich, zeigt rote Früchte, ist frisch und zupackend, besitzt gute Struktur, viel Grip und Frucht. Der nur in der Magnum angebotene Chaiselongue ist ein Jahr älter, wurde nach vier Tagen Maischestandzeit im neuen Barrique vergoren und unfiltriert abgefüllt, er ist intensiv, fruchtbetont, würzig, offensiv und zugänglich – aber er kann auch reifen! —

Weinbewertung

- 88 2024 Pétilant Naturel Rosé brut nature | 12%/16,90€
- 89 2022 Chardonnay „Schumann Selection“ Sekt brut nature | 12,5%/33,-€
- 89 2023 Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ | 12,5%/12,90€
- 87 2020 Grauer Burgunder „Famose Schose à la pink“ | 12,5%/16,90€
- 90 2023 Weißer Burgunder „Bagalut“ | 12,5%/28,90€
- 91 2022 Grauer Burgunder „Dit is der Clou von't Janze“ | 12,5%/23,90€
- 92 2023 Chardonnay „Schumann Selection“ | 13%/45,-€
- 89 2023 Blauer Spätburgunder Rosé „Mittenmang“ | 12%/12,90€
- 90 2022 Blauer Spätburgunder Rosé „Chaiselongue“ | 12,5%/42,-€/1,5l
- 90 2021 Pinot Noir „Schumann Selection“ | 12%/45,-€

Rebsorten

Weißburgunder (32%)
Spätburgunder (31%)
Grauburgunder (20%)
Chardonnay (13%)
Syrah (4%)



Melanie Panitzke & Bettina Schumann

