



SCHWEGLER

Weingut Albrecht Schwegler

71404 Korb · Steinstraße 37

Tel. (07151) 3040137

weingut@albrecht-schwegler.de

www.albrecht-schwegler.de



Inhaber/in und Betriebsleitung

Julia und Aaron Schwegler

Keller Aaron Schwegler

Außenbetrieb Aaron Schwegler, Christian Medinger

Historie Gründung 1990,

Betriebsübernahme 2016

Rebfläche 15 Hektar

Jahresproduktion 60 000 Flaschen

Beste Lagen Hörnle, Kriegsberg, Altenberg, Wanne und Immenreich

Boden roter und grüner Keuper, Sandsteinverwitterung, bunter Mergel

Rebsorten 20% Zweigelt, je 10% Cabernet Franc, Spätburgunder, Chardonnay, Riesling, Cabernet Sauvignon und Trollinger, 5% Merlot, 15% übrige Sorten

Erlebenswert Barriquekeller

Mitglied Vinissima, Generation Riesling

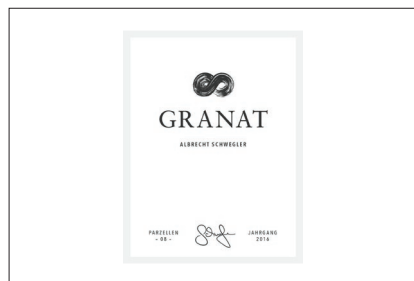


„Boaah!“ ... so der zugegeben wenig fachmännische spontane Kommentar beim ersten Schnuppern an Aaron Schweglers aktuellem Beryll. „Kann es sein, dass Schwegler mit seinen überragenden Rotwein-Blends sogar noch besser geworden ist?“ Eine Frage, die wir uns in der fortschreitenden Verkostung mit einem deutlichen „Ja!“ beantworten konnten. Es waren die würzige, aber balancierte Sauerkirsch-Pflaumen-Frucht und die so feinfühlig abgestimmte Textur, die diesen Wein jetzt schon zu einer Delikatesse machen, die uns so euphorisch werden ließ. Und das war erst der Anfang! Der darauffolgende Saphir betört mit schwebender Eleganz und grandioser

Vielschichtigkeit sowie tollem Potenzial. Der Granat schließlich gehört in der 2018er Version zur Spitze des Anbaugebiets. Ein absoluter Weltklassewein: Hochkomplexer Duft nach Amarenakirschen und Mokka sowie Anklänge von subtilster Pflanzlichkeit, schwebende Fülle im Fruchtkörper am Gaumen und ein perfektes Tannin-Säure-Gerüst für Jahrzehnte der weiteren Verfeinerung in der Flasche.

Quantensprung bei Spätburgunder und Lemberger

Die nächste Überraschung barg dann die Verkostung der beiden reinsortigen Rotweine. Welch einen Quantensprung hat Schwegler nun auch dort hingelegt! Der Lemberger hat geradezu subtile Delikatesse mit köstlichen floralen Kopfnoten und dem Auftritt einer Herzogin in wunderbar samtigem Kleid. Der Spätburgunder verführt mit der aristokratischen Eleganz eines großen Volnays und toller Fruchtpräsenz auch am Gaumen, sowie wunderbar nobler Textur mit filigraner innerer Frische. Einen großen Auftritt hatte auch der erstmals vorgestellte Sekt Grande Cuvée Brut Nature mit charaktervollen Brioche- und Hefenoten im Bukett. Der Riesling zeigt tiefes Gold in der Farbe, markant hefiges Volumen und außergewöhnliche Persönlichkeit mit druckvollem Finish. Erdig-füllige Frucht und würzigen Nachhall findet man beim Chardonnay. Nicht übersehen sollte man die jahrgangslöse Cuvée Rot von den Parzellen, ein herrlich duftiger und belebter Wein als Einstieg in die wunderbare Rotweinwelt der Schweglers.



- 88** 2020 Riesling trocken Reserve
38 € | 12,5%
- 86** Cuvée Rot von den Parzellen trocken
11,50 € | 13,5%
- 89** 2018 Cuvée Beryll trocken
19 € | 14 % **TIPP**
- 91** 2019 Lemberger trocken Reserve
38 € | 14 %
- 91** 2019 Pinot Noir trocken Reserve
38 € | 13,5%
- 91** 2018 Cuvée Saphir trocken
38 € | 14,5%
- 93** 2018 Cuvée Granat trocken
56 € | 14,5%

- 87** 2016 Grande Cuvée Brut Nature
48 € | 12 %
- 87** 2020 Chardonnay trocken Reserve
38 € | 13,5%