



Scheller

Kontakt

Bocksbeutelweingut Scheller
Weinbergstraße 24
97509 Stammheim
Tel. 09381-3295
Fax: 09381-710686
www.bocksbeutelweingut.de
info@bocksbeutelweingut.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Michael Scheller

Rebfläche


5 Hektar

Produktion

37.000 Flaschen

Stammheim liegt nördlich von Volkach, am linken Mainufer. Wahrzeichen und Namensgeber des Bocksbeutelweinguts Scheller ist seit 2003 ein fast 12 Meter hoher Bocksbeutel am Stammheimer Eselsberg, in dem 50 Personen Platz finden. Michael Scheller, der seit 2008 für den Weinausbau verantwortlich ist, hat 2015 den Betrieb von den Eltern übernommen und um 2 Hektar erweitert. Die Reben wachsen auf Muschelkalkböden mit Lössauflage im Stammheimer Eselsberg, einer überwiegend Süd- bis Südwest-exponierten Hanglage. Neben Silvaner baut Michael Scheller Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Weißburgunder und Rieslaner an, dazu die roten Sorten Domina und Dornfelder, inzwischen auch Scheurebe.

Kollektion

Mit der neuen Kollektion legt Michael Scheller weiter zu. Der trockene Silvaner Kabinett ist frisch und geradlinig, die trockene Spätlese von alten Reben besitzt Fülle und Saft, reife Frucht und Substanz. Die trockene Weißburgunder Spätlese ist fruchtbetont und reintönig im Bouquet, füllig und kraftvoll im Mund, besitzt viel reife Frucht. Diesen drei trockenen Weißweinen stehen gleich sechs restsüße gegenüber. Die beiden Kabinettweine sind fruchtbetont und reintönig, der Bacchus besitzt gute Struktur und Grip, was auch für die leicht cassis- und holunderduftige Scheurebe gilt. Die Kerner Spätlese besitzt feine Frische, Frucht und Biss, die edelsüße Rieslaner Spätlese ist intensiv, besitzt viel Fülle und Substanz. Noch konzentrierter ist die würzige, grapefruit- und litschiduftige Rieslaner Auslese, sie ist reintönig, konzentriert und dominant. Noch konzentrierter ist die Trockenbeerenauslese, ebenfalls aus Rieslaner, zeigt kandierte Früchte im Bouquet, ist saftig und dominant im Mund bei viel Substanz. Auch mit seinen Rotweinen überzeugt Michael Scheller voll und ganz. Die 2018er Domina ist fruchtbetont, reintönig und zupackend, die ein Jahr ältere barriqueausgebaute Variante zeigt intensive reintönige Frucht im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz. 

Weinbewertung

- 82** 2018 Silvaner Kabinett trocken | 13,5%/6,70€
- 85** 2018 Silvaner Spätlese trocken „alte Reben“ | 14%/10,-€
- 86** 2018 Weißburgunder Spätlese trocken | 14%/10,-€
- 84** 2018 Bacchus Kabinett | 12%/6,50€
- 84** 2018 Scheurebe Kabinett | 12%/6,70€
- 85** 2018 Kerner Spätlese | 12,5%/8,50€
- 87** 2018 Rieslaner Spätlese „edelsüß“ | 11%/10,50€
- 89** 2018 Rieslaner Auslese | 9%/15,-€
- 91** 2018 Rieslaner Trockenbeerenauslese | 7,5%/35,-€
- 85** 2018 Domina trocken | 13%/7,50€
- 88** 2017 Domina trocken Barrique | 13,5%/11,-€

