



Christoph Schaefer

Weingut Willi Schaefer

Graach, Mosel

Dokumenteret gennem datidens skøder, har Schaefer familien dyrket vin siden år 1121! Vinhuset har altid været familieejet og den store passion for Riesling er videreført fra generation til generation. I 2002 begyndte Christoph Schaefer at arbejde med sin far Willi i vinmarkerne, frem til 2015, hvor Willi Schaefer gik på pension, og overlod roret 100% til Christoph og svigerdatteren Andrea Schaefer.



**LAND**

Tyskland

OMRÅDE

Mosel

PRIMÆR APPELLATION

Mosel

GRUNDLAGT

1121

EJER/VINMAGER

Andrea og Christoph Schaefer

STØRRELSE

4,2 hektar

DYRKNING

Økologisk, men ikke certificeret

JORDBUND

Skifer

DRUER

Riesling

Vinhuset råder over blot 4,2 ha. vinmarker der er spredt ud på talrige små parceller i de stejle dale omkring Graach. Markerne ligger i de 3 navnkundige kommuner: Graacher Himmelreich, Graacher Domprobst og Wehlener Sonnenuhr. Den beskedne størrelse giver sig selvfølgelig også udslag i en mikroskopisk produktion. Produktionen varierer alt efter årsgang mellem 20.000 og 35.000 flasker. I samme åndedrag er det værd at bemærke at de eksporterer til hele 31 lande, så stalddørssalg er ikke eksisterende hos Willi Schaefer.

Stilmæssigt er Willi Schaefer verdenskendt for sin intense, elegante og næsten svævende vinstil. Mineralsk, saltet dybde, men en eksotisk aroma af lyse ferskner, ananas og bergamot. Sæt dertil at vinene har et enormt lagringspotentiale, så forstår man godt hvorfor dette vinhus regnes blandt kronjuvelerne i den tyske vinskat.

Himmelreich

Himmelreich marken ligger rundt om Domprobst bag ved byen Graach, og er klassificeret som en VDP Grosse Lage. Vinmarkerne ligger i 110-325 m.o.h., og vender Sydsydvest. Står man ved indgangen til Willi Schaeferes kælder ser det nærmest ud som om vinmarkerne rejser sig lodret ind i himlen, og med en hældningsgrad på op mod 65%, er det mere end almindeligt stejlt.

Riesling fra Himmelreich er ofte de mest charmerende, silkebløde og finesserige vine som unge, og ofte også dem der er nemmest tilgængelige fra starten.

Domprobst

Domprobst marken ligger som en enklave inde i Himmelreich marken. Her er jordbunden stadig skifer fra den devonske periode, men topjorden der er relativ dyb, består af store dele ler. Det giver vine med en mere robust, kraftfuld og tæt struktur. Med nogle år i flasken gemmer sig om muligt en endnu mere elegant og intens vin end søstervinene fra Himmelreich. Grundet sin store koncentration er Domprobst ofte lidt mindre tilgængelige som unge. Domprobst ligger i 120-260 m.o.h. med en hældningsgrad mellem 45 og 65 grader, igen er marken vendt Sydsydvest.



VINOVA