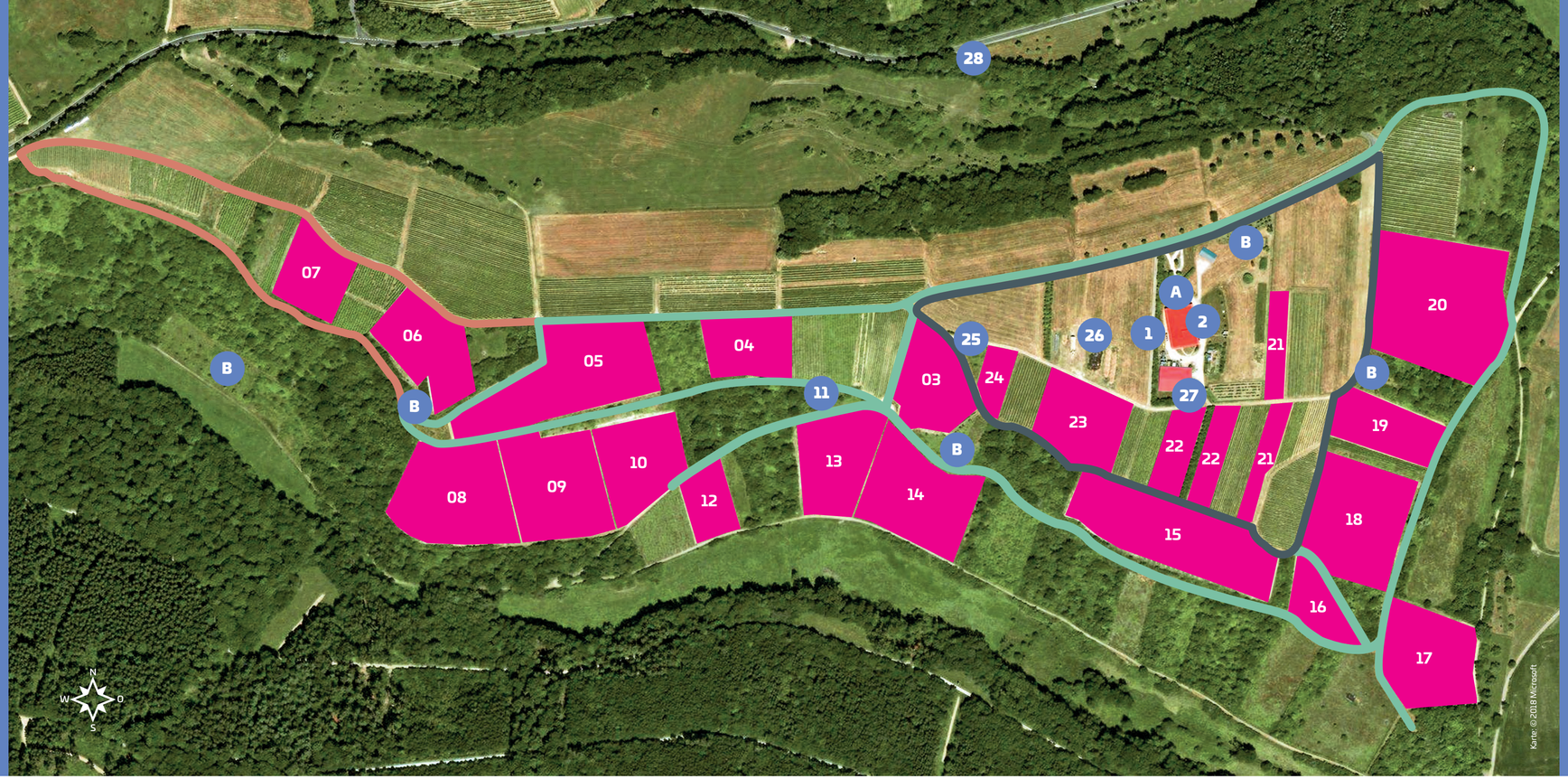
Unsere Weinberge

Jeder ist ein Terroir für sich:
Boden und Mikroklima prägen einen eigenen Charakter und eine spezielle Geschmacks-Nuance.

03	Schieferschmelz
04	Schäfchen
05	Dorneck
06	Schangerech
07	DREInullDREI
08	Jungfeld
09	Langegohn
10	Goldgrund
12	Unter Hetzel
13	Hetzel
15	Hundertzeil
16 / 17	Steyert
18	Kesselreich
19	Aechholt
20	Schoenholt
21 / 22	Steyerfeld
23	Steyerfeld
24	Menschel
A	Weingut Fuchs-Jacobus
B	Obst- und Nussbäume



Weinwanderwege

Wählen Sie Ihren Wanderweg zwischen 20 Minuten bis zu 3 Stunden.

Grüner Weinwanderweg
Dauer ca. 2 Stunden

Rosa Weinwanderweg
Dauer ca. 1 Stunde

Grüner & rosa Weinwanderweg
Dauer ca. 3 Stunden

Grauer Weinwanderweg
Dauer ca. 20 Minuten

1 RÜHRFÄSSER

Sie stehen hier vor unseren „bio-dynamischen Rührfässern“: Im Kessel oben erhitzen wir Brunnen- oder abgestandenes Regenwasser. Das kommt in die Rührfässer und wird 1 Stunde lang von Hand in wechselnden Richtungen mit unterschiedlichen Zusätzen gerührt. Wir verwenden Hornmist für den Boden, Hornkiesel für die Rebe und 6 verschiedene Pflanzenpräparate für die Impfung des Komposts.

2 HOF STEYERT

1999 sind wir aus enger Dorflage komplett auf den Steyerberg gezogen. 9 ha Weinberg hatten wir bereits. Durch Tausch und Ankauf sind wir heute auf 16 ha Weinberg gewachsen. Als Ausgleich für den Neubau wurden Windschutzhecken und Solitärbäume gepflanzt.

3 SCHIEFERSCHMELZ

Dieser Weinberg ist 8.560 m² groß. Auf 6.630 m² wächst seit 1993 Spätburgunder, 1.930 m² sind mit Apfel, Birne und Zwetschge bepflanzt. Die obere Hälfte des Weinbergs ist als Terrassenboden gestaltet, der auf dem typischen Schiefergrund des Steyerbergs liegt.

4 SCHÄFCHEN

Das Schäfchen ist 5.100 m² groß und ein reiner Riesling-Weinberg. 2005 haben wir ihn neu bepflanzt. Dabei wurde am unteren Rand eine Fläche planiert, damit der Schlepper leichter wenden kann. Ein Fläschchen Schäfchen am Abend erleichtert übrigens das Schäfchenzählen. Oder erspart es ganz. Aber das gilt eigentlich für alle unsere Weine.

5 DORNECK

Das Grundstück ist insgesamt 15.215 m² groß. 2010 haben wir 9.000 m² davon mit Weißburgunder bepflanzt. 2011 wurde auf weiteren 4.500 m² Riesling gepflanzt. An der äußerstes Spitze des Dorneck leisten den Reben eine Kastanie, ein Weinbergpfirsich und ein Nussbaum willkommene Gesellschaft.

6 SCHANGERECH

Den insgesamt 8500 m² großen Weinberg haben wir 2008 bepflanzt. Rechts wächst auf 4200 m² Weißburgunder, links stehen Cabernet Blanc-Reben auf 3.000 m². Rund 1.300 m² sind für Steinhaufen reserviert, auf denen sich wärmeliebende Tiere wohl fühlen, am unteren Rand des Schangerech ist eine Wendefläche angelegt.

7 DREInullDREI

Der Name spricht für sich: mit 303 m ist dieser Weinberg der höchste des Steyerbergs. Seit 1999 wachsen auf 5.700 m² Weißburgunder-Reben, aus denen unsere Weißburgunder Spätlese gekeltert wird. Damit der Schlepper hier wenden kann, musste unten ein neuer Weg angelegt werden. Dafür stehen oben drei Nussbäume und ein Obstbaum.

8 JUNGFELD

Dank seiner tieferen Lage ist dieser Weinberg windgeschützt und wärmer. Das mag der Riesling, den wir hier auf 13.400 m² anbauen. Der Hauptteil des Weinbergs ist seit 1997 bepflanzt. Auf der rechten Seite steht seit 2021 die namengebende Jungfeldpflanzung, ebenfalls Riesling.

9 LANGEGOHN

Der 8.000 m² große Weinberg trägt einen in Schweppenhausen häufigen Namen: „Langegohn“ heißt nichts anderes, als „lange gehen“ – und das musste man früher zu vielen Weinbergen. 2005 haben wir den Langegohn bepflanzt. Rechts wächst auf 6.600 m² Riesling, links auf 1.400 m² Gewürztraminer.

10 GOLDGRUND

Der „Wingert im Goldgrund“ trägt seinen bildhaften Namen schon seit 1670. Dieser Weinberg liefert höchste Traubenqualität. Auf seinen 6.800 m² wächst Spätburgunder, der 1993, 2011 und 2018 gepflanzt wurde.

11 OBSTSPITZE

Ein kleines Stückcken Weinberg, das sich leider nicht maschinell und damit heutzutage nicht rentabel bewirtschaften lässt. Bepflanzt mit Kirsche, Pfirsich und Quitten trägt es jedoch viel zur Gesamtgesundheit unseres Biotops bei. Denn der Rebstock liebt die kleinräumige Abwechslung mit Hecken, Büschen und eben Obstbäumen.

12 UNTER HETZEL

Etwas unterhalb des „Hetzel“ steht hier auf 3.200 m² Schwarzriesling, den wir 2008 gepflanzt haben. Seinem Namen zum Trotz ist der Schwarzriesling ein Burgunder, wahrscheinlich eine Mutation des Blauen Spätburgunders.

13 HETZEL

Hier wächst seit 1989 eine besondere Züchtung des Spätburgunders auf 7.800 m². Die Rebe liefert etwas kleinere Trauben als die Spätburgunder im Schieferschmelz oder Goldgrund.

14 WENDEPLATZ

Damit man nicht um den ganzen Steyerberg herumfahren muss, ist oberhalb des Weinberges dieser Wendeplatz angelegt. Darunter warten 9.800 m² Fläche darauf, bepflanzt zu werden. Geplant ist hier der Anbau von Spätburgunder für 2024.

15 HUNDERTZEIL

Seinen Namen trägt dieser Weinberg aufgrund seiner kurzen, aber dafür umso zahlreicheren Rebzeilen. „Hundertzeil“ ist ganze 14.200 m² groß, in den Jahren 1996, 1999, 2007 und 2017 haben wir ihn nach und nach bepflanzt. Hier wächst ausschließlich Grauer Burgunder.

16 STEYERT OBEN

Hier haben wir zum ersten Mal die umseitig beschrieben Umkehrerziehung eingesetzt. Dabei werden an jedem Stickel 2 Reben bepflanzt, wobei eine nach unten und die andere nach oben gezogen wird, Der Weinberg beginnt unten mit kurzen Rebzeilen, die nach oben hin immer länger werden. Er ist 3.400 m² groß und wurde 1980 mit Spätburgunder bepflanzt.

17 STEYERT UNTEN

Auch hier haben wir schon sehr früh die Umkehrerziehung eingesetzt. Der Weinberg ist 9.200 m² groß. 1.500 m² davon sind mit Spätburgunder bepflanzt, auf 7.700 m² gedeiht die Faberrebe.

18 KESSELRECH

Derzeit ist dieser Weinberg 7.400 m² groß. Auf 2.000 m² wächst Roter Traminer bzw. Gewürztraminer, dessen Trauben sich zur Reife rötlich färben. Weitere 5.400 m² sind mit Müller-Thurgau bepflanzt. 2020 haben wir die derzeit brachliegende 3.800 m² große Weinbergfläche links daneben gekauft, auf der wir ab 2022 Chardonnay pflanzen.

19 AECHHOLT

Die Steilhänge des Steyerbergs fallen hier besonders stark ab. Auf diesem 6.400 m² großen Weinberg kommen unsere Maschinen an ihre Grenzen. Dafür entwickeln die Regent-Reben hier aber auch ein Optimum an Geschmack.

20 SCHOENHOLT

Unser größter Weinberg gibt mit seinen 17.800 m² vom Weg aus ein imposantes Bild ab. Die linke Seite ist auf 6.700 m² seit 2001 mit Silvaner bepflanzt. Rechts wachsen auf 11.100 m² Regent-Reben, die wir 1998 und 2006 gepflanzt haben.

21 STEYERFELD

Die direkt am Hof gelegenen Flächen tragen alle den Namen Steyerfeld. Hier wachsen links und rechts des Wegs Frühburgunder-Reben auf insgesamt 4.400 m². Die beiden Weinfelder wurden 2012 und 2019 bepflanzt und erfreuen uns mit einem hervorragenden Rotwein.

22 STEYERFELD

Rechts und links der Bäume haben wir 2001 Regentreben angepflanzt. Die beiden Weinfelder sind zusammen 3.800 m² groß. Der junge Teil des Weinbergs ist Frühburgunder, 2019 geplanzt und 2000 m² groß.

23 STEYERFELD

Noch steht auf diesem 6.700 m² großen Weinberg Weißburgunder. Diese Reben haben ihren Dienst getan und werden nach der Ernte 2021 abgeräumt. Dann wird der Weinberg für die Pflanzung von Spätburgunder vorbereitet, die für 2022 geplant ist.

24 MENSCHEL

Dieser 1.870 m² große Weinberg wurde am 31. Mai 2006 unter tatkräftiger Mithilfe einer Besuchergruppe aus Menschels Vitalresort gepflanzt und trägt seitdem diesen Namen. Der hier wachsende Frühburgunder wird meist als erstes geerntet.

25 NUSSECK

Auch dieses Eckchen ist für die maschinelle Nutzung zu klein. Daher haben wir hier Nussbäume gepflanzt. Das erfreut nicht nur die umliegenden Rebstöcke. In der Erntezeit können sich hier auch unsere Besucher mit einer knackigen Köstlichkeit für die Weinberg-Wanderung stärken.

26 KOMPOSTPLATZ

Hier stellen wir den Kompost für unsere jungen Weinberge her. Dazu werden sämtliche organischen Abfälle aus dem Garten, dem Weinberg und der Weinproduktion mit Pferde- und Rindermist gemischt. Die Kompostmieten werden mit unseren biodynamischen Präparaten geimpft und mit Baldrian bespritzt.

27 BIENENSTÖCKE

Die überwältigende Vielfalt an Pflanzen und Vögeln auf dem Steyerberg ist abhängig von einer intakten Insektenfauna, und nicht zuletzt von den bestäubenden Bienen. 2010 haben wir die ersten Bienenvölker angesiedelt, inzwischen kümmern sich professionelle Imker nach Demeter-Art darum. Davon profitiert nicht nur die Natur: Der Honig vom Steyerberg ist wirklich einmalig.

28 AUFFAHRT STEYERBERG

Auf der Kreisstraße 29 zwischen Schweppenhausen und Schöneberg biegt von einer langen Geraden der Wirtschaftsweg auf den Steyerberg ab. Dort haben wir eine Streuobstwiese angelegt und zu den beiden älteren Bäumen 1995 fünf junge gepflanzt. Achten Sie also auf ein „Begrüßungskomitee“ von sieben stattlichen Obstbäumen, dann sind Sie gleich bei uns auf dem Steyerberg angekommen.

Geschmacksgeheimnis Nr. 1

Der Schiefer

Der überwiegende Teil der deutschen Weine wächst auf angeschwemmten und angewehten Böden. Nur 3 % der deutschen Rebflächen liegen auf minerialischen Böden. Unsere Reben wurzeln tief im Schieferboden des Steyerberg. Daraus resultiert die besondere Mineralität unserer Weine.

Die Geschichte des Steyerbergs

Der Steyerberg ist ein kleiner Rest des Rheinischen Schiefergebirges. Es entstand, als Bewegungen der Erdkruste den schiefrigen, sandigen und quarzigen Boden eines früheren Meeres zu einem Gebirge auftürmten, das sich von Zentralfrankreich bis Polen erstreckte. Odenwald und Schwarzwald sind Reste der Zentralkette, der Steyerberg ist ein letzter Rest der Nordkette.

Das Dorf Steyert

Wo heute unser Weinberg „Steyert unten" liegt, wurde um 1280 ein Dorf gegründet, möglicherweise von heimkehrenden Tempelrittern. Es hatte mit einer eigenen Gerichtsbarkeit eine gewisse Bedeutung, wurde jedoch 1408 zum letzten Mal urkundlich erwähnt und existierte spätestens 1576 nicht mehr. In Erinnerung an diese Erstbesiedlung haben wir unserer Neu-Ansiedlung den Namen „Hof Steyert" gegeben.

Geschmacksgeheimnis Nr. 2

Der Steilhang-Anbau

Wein vom Gesteinsboden mit seinen unvergleichlichen Aromen bekommt man nur, wenn man im Steilhang anbaut. Das ist nicht nur besonders anstrengend, sondern auch weniger ertragreich. Aus einem Hektar Anbaufläche bekommen wir rund 5000 Liter Wein, etwa die Hälfte des deutschen Durchschnittsertrags. Wir mussten uns also einiges einfallen lassen…

Die Bodenbearbeitung

Im Steilhang bekommt der Wein seine Nährstoffe durch die Bearbeitung des Bodens. Mit Dünger kommt man hier nicht weit. Früher wurde der bewachsene obere Teil des Bodens mindestens zweimal im Jahr gehackt und dabei Humus eingearbeitet. Dabei wurde der Boden allmählich nach unten verfrachtet und musste dann mit der Kiepe auf dem Rücken wieder nach oben getragen werden. Deshalb arbeiteten bis zu 160 Menschen auf dem Steyerberg, das wäre heute natürlich unbezahlbar.

So haben wir uns nach speziellen Traktoren umgesehen, die Zeilenbreite zwischen den Pflanzen verdoppelt und die Böden durch Begrünung verfestigt. Wir säen im August eine Begrünungsmischung. Diese Pflanzen sammeln Stickstoff. Wenn wir im Frühjahr den Boden mit der Motorhacke bearbeiten, wird dieser Stickstoff in den Boden eingearbeitet. Die Pflanzenreste bilden eine Art Netz und beim Hacken entstehen viele kleine Terrassen. So kann der Boden auch den Regen viel besser halten.

Die Umkehrerziehung

Damit zwischen den Reben genug Platz für den Traktor bleibt, entwickelten wir für unser Weingut eine besondere Pflanztechnik. Im Weinbau nennt man das Erziehung. Wir nutzen die Umkehr- oder Eindrahterziehung. Wir haben eine Zeilenbreite von 2,60 m. Von jedem Pfahl aus wächst ein Rebstock. Unsere Reben haben mehr Standraum, wachsen höher und bilden ein besonders üppiges Blattwerk. Allerdings braucht der Rebstock so auch zwei Jahre länger, bis er seinen vollen Ertrag liefert.

Geschmacksgeheimnis Nr. 3

Die biodynamische Methode

Die Erkenntnis, dass die Erde ein lebendiger und auf vielfältigste Art vernetzter Organismus ist, setzt sich zunehmend durch. Rudolf Steiner als Begründer der biologisch-dynamischen Methode hatte das schon vor über 100 Jahren erkannt. Dabei geht es nicht nur um eine besonders natürliche Art von Düngung und Pflanzenschutz. Der Standort wird als Ganzheit gesehen, bei dem auch die Gestaltung der Landschaft auf die für die Lage passenden Kulturen abgestimmt wird.

Auf dieser Basis haben wir 1989 begonnen, unseren Hof komplett nach der biodynamischen Methode zu bewirtschaften.
So verwenden wir für die Belebung des Bodens und der Pflanzen nur natürliche Präparate, z.B. aus fein gemahlenem Quarz und Rinderdung, der in Kuhhörner gefüllt in der Erde reift.

Pflanzenschutz

Biodynamisch angebaute Reben wachsen natürlicher, bringen etwas weniger Ertrag, haben aber dafür mehr Abwehrkräfte. Allerdings müssen auch wir alle grünen Teile des Rebstocks vor Pilzbefall schützen. Ab Mitte Mai wird im Abstand von 6 bis 10 Tagen gespritzt. Wir verwenden vor allem Schwefel, der beim Verdampfen wirkt, Schachtelhalmextrakt und im Notfall sehr niedrig dosiertes Kupfer (max. 0,3 g jährlich pro qm).

Bodenbegrünung

Ab 1979 konnte man unsere Weinberge schon aus einiger Entfernung deutlich erkennen – sie waren als einzige grün. Inzwischen hat sich die Bodenbegrünung weitgehend durchgesetzt. Denn mit den Gräsern und dem im Weinberg als Mulch verbleibenden Mähgut entsteht neues Leben im Boden und die Fruchtbarkeit steigt. Auch ein Schädling wie die rote Spinnmilbe bleibt nun lieber am Boden, als auf den Rebstock zu klettern und dort die Blätter anzustechen.

Landschaftsgestaltung

Der Rebstock ist ein „wilder Geist", ein Lianengewächs, das in den Auenwäldern der Flusstäler bis zu 16 Meter hoch auf die Bäume klettert. Er braucht eine vielfältige Umgebung. Zu den vorhandenen Waldbäumen haben wir daher auch viele Obst- und Nussbäume angepflanzt. Zudem säen wir seltene Pflanzen aus, um die Vielfalt an Insekten und Vögeln zu erhöhen. Das Ergebnis ist ein enorm artenreiches Biotop, in dem sich nicht nur der Rebstock wohl fühlt und noch mehr Weinqualität produziert. Auch dem Menschen geht hier das Herz auf – finden Sie nicht auch?

Geschmacksgeheimnis Nr. 4

Viel Handarbeit

Die Pflege des Rebstocks

Zwischen Januar und Ostern werden die Rebstöcke geschnitten. Das ist reine Handarbeit, allerdings mit Elektroscheren. 90 % der Triebe werden abgenommen, um Wuchs und Ertrag zu optimieren. Die Kunst ist, die richtigen Triebe stehen zu lassen. Dabei wird auch die Anbindung der Rebstöcke am Stickel (Holzpfahl) und die Stabilität der oben auf dem Stickel befestigten Drähte geprüft und bei Bedarf repariert.

Ab Mitte April bis Anfang Mai beginnt der Rebstock zu treiben. Sobald die Triebe 3 Blätter haben, werden überzählige Triebe ausgebrochen und auch alle Triebe am Stamm des Rebstocks entfernt. Das entlastet den Rebstock und macht die Laubwand luftiger. Das Laub kann schneller abtrocknen, was den Pilzbefall reduziert.

Mitte bis Ende Juni ist Rebblüte, die Sommertriebe wachsen auf bis zu 6 Meter Länge. Diese werden ab Mitte Juli abgeschnitten, im ersten Arbeitsgang mit einem maschinellen Laubschneider. Die Feinarbeit erfolgt per Hand mit der Sichel. Der Boden wird mit einer Kreiselegge gelockert, das Gras unter dem Rebstock per Sichel gekürzt. Diese Phase dauert bis Mitte August.

Die Ernte der Trauben

Je nach Jahresverlauf können schon Anfang September die ersten Trauben geerntet werden. Etwa 30 Tage lang geht es dann mit meist 8 Helfern rund: Wir nehmen alle Trauben per Hand schonend vom Rebstock. Die Weinleser arbeiten mit flachen Wannen, damit diese im Steilhang nicht umkippen. Die gefüllten Wannen werden in die große Bütte des Schleppers gekippt, die Bütte wird im Kelterhaus weiter verarbeitet, der Schlepper bringt die leere Bütte zurück – und so geht es den ganzen Tag.

Was dann in der Kelter geschieht, erklären wir Ihnen gerne persönlich. Und das Endergebnis sollten Sie unbedingt verkosten: Steilhangwein vom Steyerberg ist einfach wunderbar!

Herzlich Willkommen

auf dem Hof Steyert im Weingut Fuchs-Jacobus

Liebe Gäste,

immer wieder werden wir gefragt, warum unser Wein so wunderbar schmeckt und duftet und so viel Freude bereitet. Was macht den Steyerberg so besonders, was machen wir als Demeter-Weingut anders, was macht ein Winzer überhaupt den lieben langen Tag?

Mit unseren Weinberg-Wanderwegen und dieser informativen Wanderkarte wollen wir Ihnen unsere „Geheimnisse" näher bringen. Ob kleiner Spaziergang oder ZStündige Wanderung über den gesamten Steyerberg – Sie werden viel Interessantes und noch viel mehr Wundererschönes erleben. Und wenn Sie mehr wissen wollen; Sprechen Sie uns gerne direkt an.

Eine wichtige Bitte vorab: Wenn im Weinberg mit dem Schlepper gearbeitet wird, halten Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit Abstand. Denn der Schlepperfahrer hört sie nicht und sieht sie erst, wenn er aus dem Weinberg fährt.

Wir wünschen Ihnen ein wunderbares Erlebnis auf dem Steyerberg.

Ihre Familien Jacobus und Bosse

Die Steyerberg Wanderkarte

Infowanderkarte zur Wanderung durch biologisch-dynamisch bewirtschaftete Steillagenweinberge im Steyerberg