Style



RUDOLF TREFZER

och im 19. Jahrhundert war der Räuschling in der Deutschschweiz und insbesondere am Zürichsee weit verbreitet. Zwar stammt diese alte weisse Varietät, die eine natürliche Kreuzung aus den beiden Rebsorten Gwäss (Gouais blanc) und Savagnin ist, ursprünglich aus Deutschland. Doch sie hat nur in der Schweiz überlebt, wo sie vor allem in den Rebbergen am rechten Zürichseeufer auf 12 Hektaren kultiviert wird. Das ist verschwindend wenig, wenn man sie in Relation stellt zur kantonalen Gesamtrebfläche von 610 Hektaren und zu den 119 Hektaren, die die früher reife und weniger kapriziöse Konkurrenzsorte Riesling-Sylvaner einnimmt.

Diese trug einst wesentlich dazu bei, dass der Räuschling ein Nischendasein fristen muss. Denn viele Winzer verziehen ihm nicht, dass er während der Blütezeit zur Verrieselung neigt und somit unregelmässige Erträge liefert. Zudem besteht die Gefahr, dass bei regnerischem Herbstwetter die Beerenhäute platzen und die Trauben von Weissfäule und Botrytis befallen werden. Und dazu kommt noch, dass der Räuschling zu hohen Erträgen neigt und bei ungenügender Reife der Wein ein Übermass an Säure aufweist. Doch wie bei anderen Rebsorten gilt auch beim Räuschling, dass bei richtiger Pflege und konsequenter Ertragsregulierung aus seinen Trauben ein eigenständiger Charakterwein mit einem guten Alterungspotenzial gekeltert werden kann.

Ein solcher Charakterwein ist der Räuschling R3. Er ist das Gemeinschaftswerk dreier Weinbaubetriebe, die sich das ambitionierte Ziel ge-

setzt haben, den besten Räuschling vom Zürichsee zu erzeugen. Geboren wurde die Idee 2007 bei einem gemeinsamen Abendessen der Winzerfreunde Monica Hasler Bürgi (Weingut Rütihof in Uerikon), Rico Lüthi (Lüthi Weinbau in Männedorf) und Hermann Schwarzenbach (Schwarzenbach Weinbau in Meilen). Bereits mit dem 2008er-Jahrgang wurde das Freundschaftsprojekt erstmals realisiert. Seither werden für den R3 die besten Trauben aus drei unterschiedlichen Reblagen zwischen Obermeilen und Uerikon selektioniert und zusammen vergoren. Jede der drei Reblagen hat ihre spezifischen Terroir-Charakteristiken, die die Aromatik der Trauben mitprägen. So kann man davon ausgehen, dass der sandig-lehmige Boden der Lage Aebleten in Obermeilen dem Wein Frische und die typische Blüten- und Zitrusaromatik

Vielschichtige Aromatik

Der eher schwere lehmige Boden der Lage Lattenberg in Stäfa bringt einen gut strukturierten, langlebigen Wein hervor und der kalkig-kiesige Boden der Lage Risirain in Stäfa verhilft dem Wein zu einer filigranen, säuregestützten Fruchtigkeit. Mit anderen Worten: Die typischen, aber recht unterschiedlichen Böden der drei Lagen verleihen dem R3 nicht nur eine vielschichtige Aromatik, sondern tragen auch dazu bei, dass Jahrgangsunterschiede ausgeglichen werden können und Jahr für Jahr die charakteristischen Merkmale des Weins erhalten bleiben. Vinifiziert wird der R3 mit der Dornröschen-Hefe 1895C, einer aromaneutralen Hefe mit ausgezeichneten Gäreigenschaften, die vor einigen Jahren aus einem 1895er-Räuschling (er war immer noch trinkbar!) aus dem Keller des Weingutes Schwarzenbach isoliert, aus ihrem Schlafzustand erweckt und für die kommerzielle Nutzung vermehrt werden konnte.

Seit zehn Jahren wird der Räuschling R3 nun schon erzeugt. Ein guter Moment, um die verschiedenen Jahrgänge zu verkosten und zu vergleichen. Ohne die einzelnen Jahrgänge im Detail zu kommentieren, lässt sich sagen, dass der R3 ein äusserst gut strukturierter Wein ist, der mit seiner Stoffigkeit und fruchtig-floralen Vielschichtigkeit sowie mit seiner präsenten, aber nie aufdringlichen Säure zu überzeugen vermag. Auch die älteren Jahrgänge zeigen noch keine Spur von Altersmüdigkeit. Ja, sie haben gar noch zusätzliche aromatische Facetten entwickelt und zeigen zudem einen Hauch von jener Petrolnote, die man von reiferen Riesling-Weinen kennt. War der Räuschling einst ein eher banaler Massenwein, so ist aus ihm in den letzten Jahren eine interessante regionale Spezialität geworden, die sich wachsender Beliebtheit erfreut. Dazu hat auch der R3 beigetragen.

Der Räuschling R3 kann bei den drei beteiligten Weingütern gekauft werden: Schwarzenbach Weinbau, Meilen (www.reblaube.ch) Lüthi Weinbau, Männedorf (www.luethiweinbau.ch)

Weingut Rütihof, Uerikon (www.weingut-ruetihof.ch)





1 R3, Räuschling AOC Zürichsee 2008 2 Räuschling 2018, AOC Zürichsee, Lüthi Weinbau 3 Räuschling 2018, Stäfa AOC Zürichsee, Weingut Rütihof

ANZE

Maserati 430, Oldtimer, JG 1989 Quattroporte, bester Originalzustand,

Vollausstattung, Unfallfrei, Rarität, MFK, Serviceheft, V6-2.8, 247 PS, 240 km/h, Kapitalanlage, Fr. 15'000.- bar, kein Eintausch, Wert Fr 20'000.- grau, neue Batterie, extrem gepflegt **Tel. 076 361 35 74**