

MEDIENSPIEGEL

26.08.2019

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 0

Print



22.08.2019

Gastro Journal

Gemeinsamer Weiss- wein vom Zürichsee

01



WILDS WEINTIPP



Gemeinsamer Weisswein vom Zürichsee

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Die Weine vom Zürichsee profitieren von der Klimaerwärmung – und vom gestiegenen Know-how der Winzer, die für immer bessere Tropfen sorgen. Lüthi Weinbau aus Männedorf beispielsweise erreichte am Swiss Wine Vintage Award 2018 mit dem Pinot Noir 2008 17 und dem Räuschling 2008 17,5 Punkte. Der Räuschling der Top-Lage Seehalden von Schwarzenbach Weinbau aus Meilen ist Teil der renommierten Schweizer Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, und auch die Weine des aufstrebenden Weinguts Diederik aus der Nobelgemeinde Küsnacht – um ein weiteres Beispiel zu nennen – werden immer besser.

Die am Zürichsee heimische Weissweinsorte Räuschling wird fast nur noch in der Region angebaut und wurde in der Vergangenheit mehr und mehr durch Riesling-Sylvaner verdrängt. «Der Räuschling kommt ursprünglich aus der Pfalz und ist eine der geilsten Traubensorten, die das Terroir wunderbar widerspiegelt», sagt Jungwinzer Alain Schwarzenbach. Der Räuschling bietet zarte, florale Zitrusaromatik und eine frische, minerali-

Monica Hasler Bürgi vom Rütihof, Alain Schwarzenbach und Rico Lüthi (v. l.) kelterten den R3 gemeinsam und haben ihn vergangene Woche in Obermeilen präsentiert.

sche Säure. Ein guter Räuschling lässt sich locker zehn Jahre lagern. Das zeigte vergangene Woche eine vertikale Weindegustation der Jahrgänge 2008 bis 2018. Getestet wurde der R3 Räuschling AOC Zürichsee, ein Gemeinschaftsprojekt des Weinguts Rütihof Uerikon, Lüthi und Schwarzenbach. Motto: 3 Winzer, 3 Böden – eine Rebsorte, ein Wein. «Ein Produkt grosser und langjähriger Freundschaft, das 2007 nach einem gemeinsamen Abendessen geboren wurde», erzählen die Winzer. Tatsächlich wachsen die R3-Rebstöcke an drei verschiedenen Reblagen: In Meilen gedeihen sie auf Sandstein-Verwitterungsböden mit sandigem Lehm, oberhalb Stäfa auf kieseligem Kalk-Mischboden auf Nagelfluh und im Stäfner Lattenberg auf lehmigem Boden.

Besonders gefallen haben die R3-Jahrgänge 2008, 2012 und 2018. Das dürfte die Gastronomen freuen, denn vom jüngsten Jahrgang, der 2019 am Grand Prix du Vin Suisse eine Goldmedaille erreichte, sind noch letzte Flaschen zu kaufen. Als Seewein passt der runde, moderne R3 hervorragend auf eine sonnige Terrasse mit Seesicht oder kulinarisch zu Fischgerichten, von Eglifilet über andere Zürichseefische bis zu Sushi-Kreationen. Der Jahrgang 2018 zeigt sich trotz seiner Jugendlichkeit erstaunlich trinkig, cremig, filigran und feinfruchtig. Der Abgang ist überraschend lang und harmonisch.



R3 Räuschling AOC Zürichsee 2018
 16.75/20 Punkte, Preis ●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken,
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch