

Aussergewöhnliche Tropfen aus dem Weinbaugebiet AOC Zürichsee

Von Daniel Böniger



Räuschling Orange Wine

Derzeit einer der faszinierendsten Weine am Zürichsee. Er liegt, wie bei Rotweinen üblich, längere Zeit auf der Maische. Und weil mit natürlichen Hefen gearbeitet, beim Ausbau auf Schwefel verzichtet und der Tropfen leicht trüb abgefüllt wird, kann man ihn getrost zu den Naturweinen zählen. Wie bei diesem Stil üblich, braucht er ein wenig Luft, bis sich die strengen Geschmacksnoten verflüchtigen und sich ein munterer, mundfüllender Wein zeigt, der nach Apfelringli, Nüssen und Zitrone schmeckt. Dieser Wein aus Herrliberg lebt – und das ist gut so.

23 Franken
turmgut.ch

Scheurebe süss

Wirklich fruchtig, aber eine Sünde wert ist dieser Tropfen von Lüthi Weinbau in Männedorf. Die Sorte wird vor allem in Deutschland angepflanzt, auch im Kanton Genf. Sie kann sowohl trocken als auch restsüß ausgebaut werden. Der degustierte Wein ist letzteres und schmeckt intensiv und betörend nach Honigmelone. Mit bloss 9 Prozent Alkohol ein ideales flüssiges Dessert, wenn man sonst nichts mehr mag.

29 Franken (3.75 dl)
luethiweinbau.ch



R 3 Räuschling

Räuschling ist seit Jahrhunderten am Zürichsee heimisch. Weil er in kühleren Zeiten allzu viel Säure hatte, war er als «Suurgörpsler» verschrien. Deshalb setzten die Weingüter lieber auf den weissen Riesling-Silvaner. Dass der Räuschling nun ein Revival erlebt, dazu hat auch der R3 einen wichtigen Beitrag geleistet.

Der 2018er überzeugt mit viel Körper, Schmelz und Eleganz. Er verbindet Aromen von Birne, gelbem Apfel, Grapefruit und mineralische Noten. Die Cuvée stammt aus drei Räuschlingen von drei Weingütern mit drei Böden: Schwarzenbach (Meilen), Rütihof (Uerikon) und Lüthi (Männedorf). Es ist einer der nobelsten Weissweine, die am Zürichsee gedeihen. Dem 2019er, der schon im Handel ist, dürften noch ein paar Monate Lagerung gut anstehen.

28 Franken
r3-wein.ch



AOC Zürichsee Brut Blanc de Blancs

Dieser Schaumwein wird ebenfalls aus der autochthonen Räuschling-Traube gekeltert. Das junge Zürichschum-Team hat ihn vor einigen Monaten aus der Taufe gehoben, verkauft ihn mit viel Erfolg in der Gastronomie und behauptet keck, dass es sich um «den ersten AOC-Zürichsee-Schaumwein aus Räuschling» handle. Das stimmt so nicht ganz, da auch das Weingut Schipf in Herrliberg einen «Chlöpfmoscht» aus der Sorte und nach traditioneller Methode vinifiziert.

38 Franken
zurischum.ch

Pinotage Dreistand

Bei den Rotweinen bleibt am Zürichsee der Pinot noir die Hauptsorte, aber auch da sind Exoten auszumachen: Viel Sympathie kommt auf für den Pinotage 2019 von Dreistand, eine in Südafrika beliebte Sorte, die mit «unserem» Pinot verwandt ist. Der Wein, der im Weinbauzentrums Wädenswil gekeltert wird, hat eine liebenswert rotbeerige Nase und eine frische Säure – ein gelungener Cool-Climate-Wein, dessen Etikette die gleiche Farbe hat wie diejenige des bekannteren (und teureren) Pinot des Bündners Daniel Gantenbein.

28 Franken
weinbauzentrum.ch

Vivus Riesling trocken

Die in der Champagne gängige Flaschengärung kommt auch beim Vivus Riesling trocken zum Einsatz. Die Kellerei Kloster Einsiedeln, die seit 2018 mit dem Label AOC Zürichsee produzieren darf, stellt ihn aus 80 Prozent Riesling und 20 Prozent Muscat her. Dank der blumigen Muskatellernote hätte man ihn früher als «Frauenwein» betitelt. Heute drücken wir es so aus: Der Inhalt passt zu den barocken Putten auf dem Etikett.

18 Franken
klosterkellerei.ch



St. Laurent Barrique

Noch eine Kreuzung von Pinot noir und einer weiteren Sorte ist St. Laurent. Wer diesen Rebsaft gekonnt im kleinem Holzfass reifen lässt wie das Weingut Hasenhalde, erhält einen fruchtigen Wein mit würzigen Akzenten (Brombeere, Zwetschgenwähe, Lorbeer, etwas Zimt). Wetten, dass ihn in einer Blinddegustation kaum jemand der AOC Zürichsee zuordnen würde?

19.70 Franken
hasenhalde.ch

