

Vertikalverkostung der Traubensorte Räuschling

an der „Entdecke Weine vom
Zürichsee“ in Meilen



©Atelier 26

Am 8. September 2014 hatte ich die Möglichkeit, im Rahmen der Weinpräsentation „14 Weingüter präsentieren ihre Weine“ im Weinpavillon des Hotels Löwen in Meilen an einer Räuschling-Vertikale teilzunehmen. Organisiert wurde das Ganze durch Miriam Grischott, [Creavitis](#), und „[zürcherwein.ch](#)“. Hervorragend geleitet durch Hermann“ Stikel“ [Schwarzenbach](#). Ein grosser Verfechter und einer der besten Kenner dieser sehr alten Traubensorte Räuschling.



©Zürcherwein.ch

Die Rebsorte

Die Herkunft der Sorte Räuschling ist bis jetzt nicht ganz genau bekannt. Neuste Erkenntnisse zeigen, dass Gwäss und Savagnin die Eltern dieser Sorte sein könnten. Ideal für die Rebstöcke ist ein magerer Boden mit einer schwachwüchsigen Unterlage. Die Trauben werden sehr gross und müssen je nach Jahr teilweise auf den Boden geschnitten werden. Die Beeren sind zuerst hellgrün und werden bei zunehmender Reife bräunlich-gelb.



©R3

Die Traubensorte Räuschling ist im Anbau eher schwierig wenn auch nicht allzu anfällig, da sie dünnhäutig und durchscheinend ist und im Frühling gerne zu einer Verrieselung neigt. Ferner können bei intensivem Herbstregen die Häute platzen, was dann der Weissfäule oder gar Botrytis Tür und Tor öffnet.

Lange Zeit war der Räuschling als besonders saurer Wein im Verruf, weshalb er auch fast durch den damals aufkommenden Riesling x Silvaner verdrängt wurde. Heute wird er als Spezialität mit dezenter Frucht und eleganter Säure geschätzt. In der Nase dominieren feine, florale Düfte und der Gaumen lebt vor allem von seiner hohen Säure und feinen Zitrusaromatik. Dank dieser markanten Säure ist er gut haltbar und wird deshalb gern auch etwas älter getrunken. Er gilt als die Rebe vom Zürichsee. Als Seewein wurde er Teil einer kulturellen Identität des Zürichseegebietes und erlebt nicht zuletzt dank der Initiative und Treue einiger Zürichsee- Winzer zu ihrer Rebe eine Renaissance.

Verkostungsnotizen

An der Vertikalverkostung wurde unter dem Motto „3 Winzer, 3 Böden, 1 Rebsorte, 1 Wein“ bis auf eine Ausnahme ausschliesslich der **Räuschling R3 AOC Zürichsee** der Jahrgänge 2008 bis 2013 verkostet. Am Schluss präsentierte „Stikel“ noch einen Räuschling Spätlese 2005 AOC Meilen, um zu zeigen, dass diese Rebsorte wirklich problemlos altern kann. R3 ist übrigens ein Gemeinschaftsprojekt von [Monica Hasler Bürgi](#), [Rico Lüthi](#) und [Hermann Schwarzenbach](#). Sie wollen damit ihre Verbundenheit mit dem Terroir Zürichsee demonstrieren und das Qualitätsdenken, Kenntnisse und Erfahrungen vereinen. So stehen die optimale Sortentypizität und höchster Charakterausdruck der alten und seltenen Rebsorte stets im Vordergrund.



©Schwarzenbach Weinbau Rauschling R3

Bedauerlicherweise wurden auch einige Weine vertauscht respektive falsch ausgeschenkt und das führte mindestens bei uns Fachleuten und beim Dozenten zu einiger Verwirrung. Meine Notizen stimmen nun mit dem richtigen Ablauf der Verkostung überein.

Rauschling 2013

Helles, klares Gelb. In der Nase Zitrus und Veilchen. Im Gaumen Apfel, rund, fruchtig, würzig. Im Abgang mineralisch mit einer noch ordentlichen Säure von 6%.

Rauschling 2012

Helles, klares Gelb. In der Nase fruchtig und sauber. Im Gaumen jugendlich, Zitrus und Veilchen, mit einem feinen Abgang.

Rauschling 2011

Schöne gelbe Farbe. In der Nase mineralisch, Zitrusnoten, Veilchen, Im Gaumen trocken, schon ordentlich harmonisch und mit einer super Aromaentwicklung. Wunderbarer, langer Abgang.

Rauschling 2010

Schönes sattes Gelb. In der Nase wiederum Zitrus, Veilchen, Im Gaumen mineralisch, herb, trocken und mit einer ganz feinen Alterungsnote. Herrlicher Abgang.

Rauschling 2009

Leuchtendes Gelb. In der Nase eine schöne, kräftige Frucht nach Zitrus und Veilchen. Im Gaumen eine ganz zarte Petrolnote aber immer noch ein ganz jugendlicher Wein. Im Abgang kräftig und mit einer beneidenswerten Trinkreife.

Rauschling 2008

Der erste Jahrgang des R3. Kräftiges, reines Gelb. In der Nase eine komplexe und ausgedehnte Frucht. Im Gaumen ein feiner Petrolton, der aber nicht stört. Im Abgang füllig, kräftig und mit etwas Honigton.

Rauschling Spätlese 2005

Schönes, kräftiges Gelb. In der Nase fruchtig, süß, schön. Im Gaumen „Eiszeltli“, eine leichte Restsüsse, die Gärung wurde bei 14 Gramm abgestoppt. Ein Wein mit Volumen und Kraft und immer noch mit einer sehr präsenten Säure. Könnte sogar verglichen werden mit einem deutschen Riesling.

Autor: Andi Spichtig
10.September 2014

Lektor: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.