

Der R3 ist kein Rennwagen, sondern ein Räuschling

Meilen/Männedorf/Uerikon. – Nur goldene Beeren mit «braunen Bäckchen» seien gut genug für den neuen R3, sagt Monica Hasler Bürgi. Die Ueriker Winzerin stellte am Mittwoch im Zürcher Restaurant Neumarkt zusammen mit dem Männedörfler Eric «Rico» Lüthi und dem Obermeilemer Hermann «Stikel» Schwarzenbach einen speziellen Wein vor: den R3 Räuschling AOC Zürichsee.

Die drei Betriebe Rütihof, Lüthi Weinbau und Reblaub, die sich seit längerer Zeit regelmässig über ihre Arbeit austauschen, haben sich auf Anregung des Stäfner Gastrojournalisten Martin Petras zusammengetan. «Entscheidend war es, das richtige Gebiet zu finden und Winzer, die ihre besten Trauben zur Verfügung stellen», sagt Lüthi. Weil sie sich gegenseitig vertrauten und respektierten, hätten sie rasch die Anforderungen an den neuen Räuschling und dessen Produktion festlegen können.

Das Beste von verschiedenen Böden

R3 steht für Räuschling, drei Winzer und drei Böden. Die Trauben sind auf gemeinsam ausgesuchten Parzellen gewachsen, welche die drei Bodentypen des rechten Seeufers repräsentieren. Es sind dies die Aebleten in Meilen (Sandstein-Verwitterungsboden mit sandigem Lehm), der Stäfner Lattenberg (tonig-lehmig) und der Risi-Rain in Stäfa (kieseliger Kalk-Mischboden auf Nagelfluh). Neben der Beschaffenheit des Bodens

ist für die drei Winzer die Qualität der Reben sehr wichtig. Diese müssten möglichst klein sein, damit die Beeren einen einheitlichen Reifegrad erreichten.

Auf die Weinherstellung ging Schwarzenbach ein. Räuschling ist eine ursprüngliche Rebsorte der Zürichseegegend. Deshalb ist der R3 mit traditionellen Methoden gekeltert worden. Speziell ist die natürliche Hefe, die für die Gär-

rung verwendet worden ist. Sie stammt von einem Schwarzenbach-Räuschling aus dem Jahr 1895, der kürzlich im Rahmen einer Degustation zahlreicher Jahrgänge verkostet worden ist. Das Resultat ist ein Räuschling mit kräftiger Nase, feiner Grapefruitaromatik und leichten Grüntönen sowie einer knackigen mineralischen Säure. Er kann bei den drei Betrieben bezogen werden. (rab)



BILD SABINE ROCK

Die Winzer Monica Hasler Bürgi, Matthias Bürgi, Cécile Schwarzenbach, Eric Lüthi, Susan Lüthi und Hermann «Stikel» Schwarzenbach (v. l.).