

Das grosse Rauschen

«Suurgörpsler» schimpften sie ihn. Und Winzer, die ihm die Treue hielten, wurden als realitätsfremde Nostalgiker belächelt. Doch mit den letzten Jahrgängen erlebt die Zürcher Ursorte Rauschling definitiv ihre Auferstehung als zeitgenössischer Topwein. Und offenbart dabei eine verblüffende Vielfalt. So gibt es den Rauschling heute als geradlinig-knackigen Schaumwein, als sortentypisch-eigenständigen Cru aus dem Stahltank mit floraler Finesse, während er behutsam im Holz ausgebaut mehr und mehr eine burgundische Dimension offenbart. «It's Rauschling Time!» **Text: Thomas Vaterlaus**

Die Walliser haben den Petite Arvine. Die Herrschäftler Winzer den Completer. Wenn Schweizer Winzer mit weissen Crus für Furore sorgen, dann zunehmend mit alteingesessenen Sorten. Ob der Rauschling in Zürich auch die Klasse und das Profil hat, um in dieser Topliga mitzuspielen, wurde lange bezweifelt. Doch die VINUM-Verkostung von Rauschling-Crus aus den Jahrgängen 2019 und 2018 beweist klar: Wenn es gelingt, die Wüchsigkeit der Rebe zu zügeln, und die Weine behutsam auf der Hefe ausgebaut werden, entstehen mehr und mehr Top-Crus, selbst in so unterschiedlichen Jahren wie 2019 und 2018. Wobei niemand bestreitet, dass auch die globale Erwärmung mitgeholfen hat, dass der Rauschling nun in der Deutschschweiz in der idealen Klimazone wächst.

Das war vor hundert Jahren noch ganz anders. Weine mit 60 Grad Öchsle und horrenden 12 Gramm Säure konnten einem durchaus die Füllungen aus den Zähnen spülen. Immerhin erwiesen sich diese Ur-Rauschlinge als überaus lagerfähig. Die Familie Schwarzenbach in Meilen fand 1976 bei der Räumung eines Hauses rund 800 Flaschen Rauschling der Jahrgänge 1895 bis 1917, die sie im Rahmen von Ra-





Nicht nur an der «Zürcher Goldküste», sondern auch im schon zum Kanton St. Gallen gehörenden Rapperswil-Jona (im Bild) zeigt sich der Räuschling heute in Hochform.

ritätenproben wiederholt einigen Winzerkollegen und Journalisten präsentierten. Und siehe da: Die Methusalems zeigten sich dank ihrer horrenden Säure verblüffend lebendig. Trotzdem erlebte die Sorte am Zürichsee einen jahrzehntelangen Niedergang. Mitte der 60er Jahre war Hermann III. Schwarzenbach fast der einzige Winzer, der mit 0,5 Hektar noch eine nennenswerte Räuschling-Fläche bewirtschaftete und erntete dafür mitunter Hohn und Spott von Winzerkollegen. In den 70er Jahren predigten die Fachleute im Weinbauzentrum Wädenswil, man müsse dem Räuschling seine charakteristische Säurespitze brechen, um ihn konsumentenfreundlicher zu trimmen, etwa mit einer gezielten Entsäuerung im Saftstadium. So entstanden zunehmend «Schlafsocken»-Weine ohne eigenständigen Charakter.

«Finetuning» im Anbau

Die Auferstehung folgte in den letzten 20 Jahren. Das Erfolgsrezept ist nach Meinung von Hermann III. «Stikel» Schwarzenbach im Prinzip einfach: «Es gilt, die Veranlagung der Sorte zu viel Wüchsigkeit gezielt zu bremsen. Lässt man den Räuschling gewähren, entwickelt er riesige Trauben, deren aussenliegende Beeren zwar 85 Grad Öchsle erreichen, während die Beeren im Zentrum gerade mal 50 Grad Öchsle aufweisen», sagt er. Der Anbau der Sorte auf kargen, nährstoffarmen Böden könne dem entgegenwirken. Bei eher schwereren Böden helfe eine dauerhafte Begrünung als Konkurrenz zur Rebe, der Verzicht auf jegliche Düngung und eine Ertragsreduktion durch das Halbieren der Trauben. Im Kanton Zürich wächst der Räuschling vorwiegend auf Sandstein, kiesigem Nagelfluh und tonigem Lehm. Dass die Bodentypen den Wein individuell prägen, glaubt «Stikel» Schwarzenbach nicht: «Der Räuschling bringt Terroirunterschiede nicht so subtil in die Flasche wie der Pinot Noir. Wichtig ist der Bodentyp einzig bezüglich seines Einflusses auf die Wüchsigkeit.»

Stahl oder Holz?

Mit einer Räuschling-Rebfläche von drei Hektar dürfen sich Marilen Muff und Alain Schwarzenbach, die das Traditionsweingut in Meilen nun in fünfter Generation führen, als das grösste Räuschling-Weingut der Welt bezeichnen. Nur 13 Kilometer weiter östlich am See, aber be-



Das Weingut Schwarzenbach in Meilen am Zürichsee, heute in fünfter Generation von Alain Schwarzenbach geführt, gilt als Wegbereiter der Räuschling-Renaissance.



In ihrem Archiv liegen Räuschling-Raritäten mit Jahrgängen, die bis ins Jahr 1895 zurückreichen und noch immer Trinkgenuss versprechen.

reits im Kanton St. Gallen, befindet sich der inzwischen zweitgrösste Räuschling-Produzent der Welt, nämlich das Weingut Höcklistein von Thomas Schmidheiny. Betriebsleiter Andreas Stössel und sein Team haben in den letzten Jahren alle traditionellen Räuschling-Parzellen neu und vor allem dichter bestockt und auch zusätzliche Rebberge mit der Sorte bepflanzt, so dass nun total 2,3 Hektar mit der Ursorte im Ertrag stehen. Die spektakulären Terrassen-Lagen mit ihren kargen, kalkhaltigen Nagelfluh-Böden sind das perfekte Terroir für die Sorte. Die beiden führenden Räuschling-Produzenten geben auch qualitativ mit den Ton an, wenn auch mit völlig unterschiedlichen Konzepten. Die Schwarzenbachs pflegen die klassische Schule, will heissen Stahltank-Ausbau mit Säureabbau (mit Ausnahme in sehr heissen Jahren wie 2015 oder 2018) und langem, rund sechsmonatigem Ausbau auf der Hefe. Die ergibt reichhaltige, gut strukturierte und animierende Weine mit floralen und gelbfruchtigen Noten. Im Weingut Höcklistein werden die drei Räuschling-Selektionen heute ohne Säureabbau vinifiziert, aber ebenfalls mit langem Ausbau auf der Hefe. Und die Topselektion aus der Einzellage «Äfenrain» wird in 450 Liter fassenden Tonneaux vergoren, um danach im Stahltank weitere 15 Monate auf der Vollhefe zu reifen. So entsteht ein hochkomplexer, aber doch beschwingter Wein mit viel Finesse und Schmelz. Auch Mathias Bechtel in Eglisau und die Winzerei zur Metzger von Patrick Thalmann im Zürcher Weinland bauen ihre Top-Räuschlinge im Holz aus. Diese durchwegs sehr hochwertigen Crus offenbaren eine neue, an das Burgund erinnernde Dimension der Sorte. Eine ganz ähnliche Tendenz zeigten übrigens auch die zwei flaschenvergorenen Schaumweine in diesem Tasting. Sie erinnern an edle Blancs de Blancs aus der Champagne! Dass in der Räuschling-Szene heute so viel Dynamik herrscht wie nie zuvor, zeigt sich übrigens auch in geographischer Hinsicht. Galt bisher ganz eindeutig der Zürichsee als der qualitative Hotspot, so wachsen nun auch immer mehr Top-Crus im Weinland und im Unterland.

Räuschling: Facts & Figures

Name

Überlieferungen zufolge hat die Sorte ihren Namen wegen ihres robusten Laubwerks bekommen, das bei kräftigem Wind zu rauschen beginnt.

Herkunft

Der Räuschling ist höchstwahrscheinlich eine natürliche Kreuzung zwischen den Ursorten Gouais Blanc und Savagnin. 1546 erstmals schriftlich erwähnt, war er vor allem in Rheinland-Pfalz und Württemberg verbreitet, aber auch im Elsass und der Nordschweiz. Heute konzentriert sich der Anbau auf den Kanton Zürich und angrenzende Gebiete. Ursprünglich wurde der Räuschling im Gemischten Satz zusammen mit Completer und Elbling angebaut, um mehr Sicherheit bezüglich der Erträge zu gewährleisten.

Anbaufläche

War der Räuschling in Zürich noch in den 60er Jahren vom Aussterben bedroht, so hat die Sorte in den letzten Jahren kontinuierlich wieder an Bedeutung gewonnen. Gegenwärtig sind in der Schweiz rund 26 Hektar mit Räuschling bestockt, davon entfallen mehr als 20 Hektar auf den Kanton Zürich. Das Zentrum des Räuschling-Anbaus ist der Zürichsee mit rund 14 Hektar.

Hefe 1895

Nach einer Verkostung eines 1895er-Räuschlings aus dem Keller des Weingutes Schwarzenbach in Meilen im Jahr 2008 gelang es Jürg Gafner von der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil, aus den Resten des Weines lebende Hefestämme (*Saccharomyces cerevisiae*) zu isolieren und nach 113-jährigem Dornröschenschlaf wiederzuerwecken. Die heute im Handel erhältliche Hefe gilt wegen ihres neutralen Charakters als ideal für die Vinifikation des Räuschlings.



Eigenschaften

Die Sorte gilt als schwierig im Anbau, vor allem weil die Veranlagung zur starken Wüchsigkeit gebremst werden muss. Die Beeren können innerhalb der oft sehr grossen Traube unterschiedliche Zuckergradationen aufweisen. Bei regnerischem Herbstwetter platzen die Beerenhäute, was zur erhöhten Fäulnisgefahr führt.

Foodpairing

Klassisch im Stahltank vinifiziert harmoniert der Räuschling besonders zu Trockenfleisch, Wurstspezialitäten, Käse und Vorspeisen (auch Tapas) aller Art sowie zu Meeresfrüchten und gebratenem Fisch. Im Holz ausgebaut harmonisiert er auch zu komplexen Fischgerichten mit Saucen und Fleischgerichten aus Geflügel und Kalb.



Platz 1

**Weingut Höckelstein,
Rapperswil-Jona
St. Gallen AOC
Räuschling Äfenrain
2019**

**18.5 Punkte
2020 bis 2026**

Kleine Erträge von 400 Gramm pro Stock und die Vergärung des Weins im 450-Liter-Holzfass prägen diesen Spitzen-Cru. Komplexe, elegante Aromatik mit edlen Zitrusfrüchten und präserter, aber frisch wirkender Eichenholzwürze. Dazu ein Hauch von orientalischen Gewürznoten, auch Ingwer. Im Gaumen sehr vielschichtig und vollmundig, Trotz seinem jugendlichen Charakter schon sehr harmonisch und trinkig. Hat viel Entwicklungspotenzial und internationales Format!

**Preis: 39 Franken
www.schmidheiny.ch**



Platz 2

**Bechtel-Weine, Eglisau
Zürich AOC Räuschling
2018**

**18 Punkte
2020 bis 2026**

Klares, dichtes Gelb. Noch verhaltene, aber komplexe Aromatik mit Agrumen und einer Spur Kernobst, auch etwas Stachelbeeren, unterlegt mit feinen Würznoten, an Brioche und Brotkruste erinnernd. Der Ausbau im Schweizer Akazienholz sorgt für Vielschichtigkeit und kernige Frische. Im Gaumen saftig, getragen von einer präsenten, aber reifen Säure. Lang im Abgang.

**Preis: 24 Franken
www.bechtel-weine.ch**



Platz 3

**R3 - Rütihof - Lüthi -
Schwarzenbach, Meilen
Zürichsee AOC
Räuschling R3 2019**

**17.5 Punkte
2020 bis 2025**

Cuvée aus den Toplagen der Familie Schwarzenbach (Sandstein), Rico Lüthi (kiesiger Kalk) und Monica Hasler Bürgi (toniger Lehm). Vielschichtige, elegante Kräuteraromatik mit Lorbeer, Veilchen und Majoran, dazu ein Anflug von Passionsfrucht. Zeigt im Gaumen eine gute Fülle, unterlegt von einer cremig-saftigen Säure. Hat viel Schwung. Langanhaltend.

**Preis: 28 Franken
www.r3-wein.ch**



Platz 4

**Schwarzenbach
Weinbau, Meilen
Zürichsee AOC
Räuschling Seehalden
2019**

**17.5 Punkte
2020 bis 2025**

Der Klassiker von der Seehalde in Meilen schlechthin. Im Stahltank mit Säureabbau vinifiziert. In der Nase dominieren kräuterwürzige und florale Aromen, auch Kernobst, besonders Apfel und reif wirkende Zitrusnoten. Auch ein Anflug von Quitte. Im Gaumen füllig und vielschichtig. Ausdrucksstarker Wein mit edelbitteren Noten im Abgang. Guter Essensbegleiter.

**Preis: 24 Franken
www.reblaube.ch**



Platz 5

**Winzerkeller Strasser,
Uhwiesen
Zürich AOC Räuschling
vom Rheinfall 2018**

**17.5 Punkte
2020 bis 2027**

Auch das Zürcher Unterland spielt heute beim Räuschling in der ersten Liga. Dieser biodynamisch angebaute Cru von Besson-Strasser ist der beste Beweis dafür. Verhaltene, komplexe Aromatik mit einem Touch von edlen Garrigue-Kräutern, dazu ein Anflug von kandierten Orangenschnitzen, Rosmarin und trockenem Astschnitt. Im Gaumen geprägt von einer cremigen Fülle, dazu ein Anflug von Bitterorange. Gut eingebundene Zitrusfrucht. Komplex und sehr animierend in Finish

**Preis: 21 Franken
www.wein.ch**



**Weingut Nadine Saxer, Neftenbach
Vin de Pays Suisse Rauschling 2019
17.5 Punkte | 2020 bis 2024**

Expressiv, mit Cassis und Gras, erinnert an Sauvignon Blanc. Animierend, schönes Spiel zwischen Fruchtsüsse und Säure.

Preis: 18 Franken | www.nadinesaxer.ch



**Weingut Haug Hans-Heinrich und Dora Haug-Frei, Weiningen
Zürich AOC Rauschling 2019
17.5 Punkte | 2020 bis 2024**

Delikat, mit Agrumen, Wiesenkräutern und Pfirsich. Sehr ausgewogen und fruchtbetont.

Preis: 14.50 Franken | www.weingut-haug.ch



**Winzerei Zur Metzg Büro, Ossingen
Zürich AOC Rauschling Borstig' Kerl 2018
17.5 Punkte | 2020 bis 2026**

Vielschichtig, mit weissen Blüten, Kernobst und edler Würze. Im Gaumen füllig, vielschichtig und langanhaltend. Viel Potenzial!

**Preis: 55 Franken
www.winzerei-zur-metzg.ch**



**Zhampagner GmbH, Zürich
Zürichsee AOC Rauschling Brut Blanc de Blancs Zürisicum
17 Punkte | 2020 bis 2024**

Zurückhaltend edel, mit Agrumen, Jod und Medizinalkräutern. Im Gaumen reichhaltig, aber doch geradlinig. Frisch im Abgang.

Preis: 38 Franken | www.zurisicum.ch



**Weinkellerei Zweifel, Zürich-Höngg
Lattenberg Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2024**

Florale Noten, aber auch Wermutkraut. Im Gaumen beschwingte Süsse im Auftakt.

Elegant, getragen von einer cremigen Säure.
Preis: 18.90 Franken | www.zweifelweine.ch



**Schwarzenbach Weinbau, Meilen
Zürichsee AOC Rauschling Auslese 2019
17 Punkte | 2020 bis 2024**

Elegant florale Noten und ein Anflug von reifer Mango. Sehr reintonig. Im Gaumen edle Fruchtsüsse und eine straffe Säure. Perfekt zu asiatischen Gerichten.

Preis: 19 Franken | www.reblaube.ch



**Caveau DIVINO, Winterthur
Zürich AOC Weiningen Rauschling
Varietas 16 2019
17 Punkte | 2020 bis 2025**

Zitrusfrucht, unterlegt von diskreten Würznoten. Auch im Gaumen fruchtbetont, dezent und sehr ausgewogen. Beschwingt.

Preis: 19 Franken | www.divino.ch



**Weingut Erich Meier, Uetikon am See
Zürich AOC Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2025**

In der Nase vielversprechend, mit Agrumen und floralen Noten. Im Gaumen viel Zitrusfrucht. Präsent und kernig bei mittlerer Fülle.

Preis: 27 Franken | www.erichmeier.ch



**Weingut Schipf, Herrliberg
Zürichsee AOC Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2025**

Ein Touch von Zitrusfrüchten und Wiesenkräutern, auch Traubenwürze. Im Gaumen fruchtbetont, klar, geradlinig und ehrlich.

Preis: 19 Franken | www.schopf.ch



**Weingut Schipf, Herrliberg
Zürichsee AOC Vin Mousseux Brut
17 Punkte | 2020 bis 2024**

In der Nase diskret, aber edel, mit einem Anflug von Agrumen, Kernobst und Kräutern. Im Gaumen gut strukturiert, straff, edle Bitternote im Abgang. Hat Klasse!

Preis: 29 Franken | www.schopf.ch



**Weingut Rütihof, Uerikon
Zürichsee AOC Stäfa Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2024**

Florale und kräuterwürzige Noten, auch etwas Kernobst, Honigmelone und Muskat. Im Gaumen vielschichtig und gut strukturiert. Animierende Säure und viel individueller Charakter.

Preis: 16 Franken | www.weingut-ruetihof.ch



**Lüthi Weinbau, Männedorf
Zürichsee AOC Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2025**

Agrumen, dazu ein Hauch von Garrigue-Kräutern, florale Noten und etwas Apfel. Im Gaumen zupackend und sehr geradlinig, mit präsender Säure und schönem Schmelz.

Preis: 18 Franken | www.luethiweinbau.ch



**Stephan Herter-HerterWein, Hettlingen
Zürich AOC Taggenberg Rauschling
Ferdinand 2019
17 Punkte | 2020 bis 2024**

Traubenwürzige Aromen, dazu ein Anflug von Bittermandeln und getrocknete Blüten. Im Gaumen fruchtbetont, mit Grapefruit und Limette, saftige Säure, mittelgewichtig.

Preis: 24.80 Franken | www.gerstl.ch



**Weingut Diederik, Küsnacht ZH
Zürichsee AOC Küsnacht Rauschling 2019
17 Punkte | 2020 bis 2024**

FrISCHE Zitrusfrucht. Dazu weisse Blüten und florale Aspekte. Im Gaumen geradlinig. Präsende Säure bei mittlerer Fülle.

Preis: 18.60 Franken | www.diederik.ch