

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Räuschling

AOC Zürichsee  
Lüthi Weinbau

**Région** : Zurich, Suisse.

**Appellation** : Zürichsee AOC.

**Domaine** : Lüthi Weinbau.

**Cépages** : 100% Räuschling

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Distinctions** : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

**Robe** : jaune pâle, reflets verts.

**Nez** : pamplemousse, citron mûr, pomme verte, cire et note minérale d'ardoise et de fumée.

**Bouche** : droite et vive, juteuse, assez parfumée, florale, avec des saveurs de pomme verte, d'écorce d'agrumes amères dans une finale tendue.

**Conclusion** : un cépage rare devenu la spécialité du lac de Zürich !

**Service** : servir à 8°C. Apéritif, poissons d'eau douce, quiches.

Le Räuschling est un vieux cépage rare de la région de Zürich, issu d'un croisement naturel entre le Gouais Blanc et le Savagnin (ou Traminer). Rico Lüthi le cultive dans les terroirs de Lattenberg et Sternenhalde bordant le lac.

Vinification et élevage: cuves inox. Levures 1895C (voir Revue Terroir n° 89) et 1935 pour la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique faite.

**Teneur en alcool** : 12.3%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 93779 75 2023 **Prix catalogue** : 22.50