

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Räuschling R3

AOC Zürichsee  
Lüthi Weinbau

**Region** : Zürich, Schweiz.

**Bezeichnung** : Zürichsee AOC.

**Domäne** : Lüthi Weinbau.

**Rebsorten** : 100% Räuschling

**Jahrgang** : 2019

**Zu probieren bis** : 2035

**Auszeichnungen** : Gault Millau: Die 150 Besten Schweizer Winzer

**Anblick** : helles Gelb mit einem silbernen Schimmer.

**Geruch** : intensiv und aromatisch, mit floralen Noten ("Maieriesli"), Aromen von Grapefruit und Granny-Smith-Äpfeln, abgeschmeckt mit einer Prise weissen Pfeffers.

**Geschmack** : offenherziger Auftakt. Die Säure, ausgesprochen lebhaft, zitronig und nervig, macht einem reichhaltigen, gut strukturierten Körper Platz - ein Hinweis auf den durchgeführten biologischen Säureabbau und den Ausbau auf den Feinhefen mit regelmässiger Bâtonnage. Das Finale ist langanhaltend, harmonisch und saftig, untermalt von floralen und Zitrusfruchtnoten.

**Schlussbewertung** : ein grosser Räuschling - und eine rare Rebsorte mit enormem Potential!

**Servieren** : bei 10° C. Fische aus dem See, Sushi, Geflügel.

Der Räuschling ist eine rare alte Rebsorte aus der Region von Zürich, eine natürliche Kreuzung zwischen Gwäss und Savagnin (alias Traminer). Der R3 ist eine Kombination von drei Terroirs, bewirtschaftet von drei Produzenten (Rütihof, Lüthi und Schwarzenbach). 2008 war er der erste Wein, der mit der 1895C getauften Hefe vergoren wurde. Diese Hefe konnte aus dem Hefedepot einer Flasche des Weinguts Schwarzenbach aus dem Jahrgang 1895 gewonnen werden; sie hat sich als unglaublich effizient erwiesen (vergleiche Revue Terroir Nr. 89).

**Alkoholgehalt** : 12.2%

**Inhalt** : 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref.** : 93780 75 2019 **Katalogpreis** : 32.20