



Rauschling

Die Rebe vom Zürichsee

Weinbauverein am Zürichsee

www.zueriseewi.ch

Herkunft

Die Herkunft der Sorte ist unbekannt, möglicherweise handelt es sich um eine Spielart des Ortliebbers, der früher in der Pfalz und im Elsass unter dem Namen Kipperling (Knipperle) eine grosse Verbreitung hatte. Neueste Erkenntnisse zeigen aber, dass es sich um einen Traminer-Klon handelt, da das Blattwerk und die Eigenschaften der Walliser Traubensorte «Heida» sehr ähnlich sind. Sein Name stammt vom robusten Laubwerk, welches im Wind besonders kräftig rauscht.

Eigenschaften

Die Trauben sind gross, die Beeren hellgrün und mit zunehmender Reife bräunlich-gelb, geadert, durchscheinend und dünnhäutig. Der Räuschling ist im Anbau eher schwierig, wenn auch nicht allzu anspruchsvoll. Neben einem unregelmässigen Ertrag, neigt er während der Blütezeit zur «Verrieselung» und bei regnerischem Herbstwetter platzen die Beerenhäute. Somit sind die Beeren für Weissfäule und Botrytis anfällig.

Wein

Der Räschling wird als Spezialität mit dezenter Frucht und eleganter Säure geschätzt. In der Nase dominieren feine, florale Düfte, der Gaumen lebt vor allem von seiner hohen Säure und feinen Zitrusaromatik. Dank der markanten Säure ist er gut haltbar und wird deshalb gerne auch etwas älter getrunken.

Besonderheiten

Der Räschling wurde zu Beginn als Satz angelegt. Das heisst, dass nach einigen Räschling-Stöcken, zwischendurch ein Elbling (Kurzstieler) und ein Completer gepflanzt wurden. Der Grund liegt wohl darin, dass der Räschling sehr unregelmässig im Ertrag und sehr heikel im Anbau war. Die dazwischengepflanzten Elbling und Completer-Stöcke sollten wohl für etwas Konstanz im Ertrag sorgen. Heute kommen alle drei Sorten nur noch separat angepflanzt vor. Lange Zeit war der Räschling als besonders saurer Wein im Verruf, weshalb er fast völlig durch den aufkommenden Riesling x Sylvaner verdrängt wurde.

Genuss in Perfektion

Der Räuschling passt zu einer Vielfalt von Speisen. Hier einige Menu Tipps vom Hobbykoch Hampi Peyer zusammengetragen.

Fischgerichte

Süss-, Salzwasserfische, ganz oder als Filet, und Krustentiere braten, dünsten oder dämpfen. Auf einem Gemüsebeet oder Saucenspiegel anrichten und mit vielen Arten von Gewürzen abgeschmecken.

Fischpastetli-Füllung

Fischstücke sortenweise oder gemischt braten und mit Rahm und Gewürzen verfeinern.

Eine leichte Mahlzeit

Fischstücke braten, würzen und dann lauwarm auf Blattsalat anrichten.

Fleischgerichte

Hauptsächlich eignet sich der Räuschling zu Geflügel- und Kalbfleisch in verschiedenen Variationen. Dabei spielt es keine Rolle ob dieses gegrillt, gebraten oder an Saucen zubereitet sind.

Dessert

Als Garnitur zu verschiedenen Käsesorten eignet sich hervorragend Halbgefrorenes mit Traubenmark zubereitete Räuschling-Crème.

Räuschling-Produzenten vom Zürichsee

Agroscope	Wädenswil
Bertschinger Bernhard, Weinbau	Uerikon
Bolleter Heiri, Aebleten	Obermeilen
Guyer Werner, Rosenberg	Feldbach
Hasler & Bürgi Monica, Weingut Rütihof	Uerikon
Hausamann Ernst, Weine	Männedorf
Hochschule Wädenswil	Wädenswil
Hohl Familie, Weingut Rebhalde	Stäfa
Honegger Reto, Mutzmalen 27	Stäfa
Kümin Gebr., Oechsli	Freienbach
Landolt Weine AG, Weinbau	Zürich
Lüthi Eric, Weinbau	Männedorf
Meier Erich, Weingut Erich Meier	Uetikon
Menzi-Pfenninger, Lattenberger-Weine	Stäfa
von Meyenburg Kaspar, Schipfgut	Herrliberg
Pünter August, Weinbau	Stäfa
Reichling Stefan, Mühle	Stäfa
Schneider Marcus, Weingut Hasenhalde	Feldmeilen
Schnorf Martin, Weinbau	Uetikon
Schwarzenbach Hermann, Reblaub	Obermeilen
Staatskellerei	Zürich
Tanner Cäcilia	Uetikon
Welti Gottlieb, Weinkellerei	Küsnacht
Wetli Samuel, Weinbau	Männedorf
Zweifel Weine	Höngg

044 783 64 43	www.faw.ch
044 926 64 09	
044 923 39 06	
055 244 12 21	w.guyer@bluewin.ch
044 926 37 54	www.weingut-ruetihof.ch
044 920 11 44	www.hausamann-weine.ch
044 789 99 00	www.beverages.ch
044 926 13 77	www.hohl-weine.ch
044 926 39 84	
055 410 31 31	www.kuemin-weine.ch
044 283 26 26	www.landolt-weine.ch
044 920 49 23	www.luethiweinbau.ch
044 920 12 25	www.erichmeier.ch
044 926 56 66	menzi.weine@bluewin.ch
044 915 34 61	www.schipf.ch
044 926 12 24	www.puenter-weinbau.ch
044 926 20 30	www.muehlestaefa.ch
044 923 04 40	www.hasenhalde.ch
044 920 07 61	
044 923 01 25	www.reblaube.ch
052 319 29 10	www.moevenpick.com
044 920 12 48	
044 910 03 13	
044 920 31 28	www.wetli-weinbau.ch
044 344 22 11	www.zweifelweine.ch

www.zueriseewi.ch