

## Inhaltsverzeichnis 12.05.2015

Lieferschein-Nr.: 8843768  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.19  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
10.05.2015	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Oltnen Tagblatt <i>HEREINSPAZIERT! HEREINSPAZIERT!</i>	11'281	1
09.05.2015	Klettgauer Bote <i>Das neue Weinjahr beginnt nun richtig!</i>	3'000	2



Schweiz am Sonntag  
4601 Olten  
062/ 205 76 76  
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 11'281  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.019  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 50  
Fläche: 15'470 mm<sup>2</sup>

## ENTKORKT

### HEREINSPAZIERT! HEREINSPAZIERT!

Haben Sie die «Offenen Weinkeller» in der Deutschschweiz verpasst? Kein Problem: Fast alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz öffnen ihre Keller erst ab Mitte Mai. Wann was wo stattfindet, erfahren Sie über die Links auf [www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch). Dort können Sie auch Ansichtskarten, Broschüren und Plakate mit den Kellertieren von Peter Gut bestellen, denen der eidgenössische Amtsschimmel eigentlich den Garaus hätte machen wollen. Doch wie die singende Krähe und die sie auf Schwyzerörgeli und Bassgeige begleitenden Mäuse munter von den Plakatwänden verkündeten, leben die bereits Kult gewordenen Publikumsliebhaber wahrscheinlich noch lange.

Falls Sie unbedingt Deutschschweizer Weine degustieren wollen, gibt es wenigstens im aufstrebenden Weinbaugbiet Zürichsee seit kurzem noch eine andere Möglichkeit: Der Weinbauverein am Zürichsee, dem auch Winzer aus den Kantonen St. Gallen und Schwyz angehören, konnte nämlich vor drei Wochen zusammen mit Patricia und César Meyer, Gastgeber im Gasthof zur Sonne in Stäfa, ein Weinbistro eröffnen. Dort werden von Donnerstag bis Montag jeweils ab 16 Uhr im Turnus über sechzig Weine von über zwanzig Zürichsee-Winzern glasweise ausgeschenkt. Dazu werden auf Wunsch regionale Häppchen serviert ([www.sonne-staefa.ch](http://www.sonne-staefa.ch)).

Unter den ausgeschenkten Weinen befindet sich der **Riesling×Madeleine Royale 2014** von Rico Lüthi aus Männedorf. Noch nie etwas von dieser Sorte gehört? Aber doch! Nur kennen Sie sie unter dem (falschen) Namen Riesling×Silvaner: Vater war nicht der Silvaner, sondern die Madeleine Royale, eine Kreuzung aus Pinot und Trollinger. Und so schmeckt der im 800-Liter-Eichenfass vergorene und ausgebaute «Exot»: Sehr helles Gelb; dezente florale Aromen mit feinen Hefenoten, mittelmäßig, passende Säure, recht langer, gut strukturierter Abgang: ein kräftiger, rassiger Wein, anders als herkömmliche Riesling-Silvaner – ein Riesling×Madeleine Royale eben.

ANDREAS KELLER



### RIESLING×MADELEINE ROYALE 2014

**Produzent:** Lüthi Weinbau, Männedorf

**Herkunft:** Zürich

**Appellation:** Zürichsee AOC

**Rebsorte:** Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)

**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2018

**Passende Gerichte:** Spargel, Fisch, Käse

**Bewertung:** 17 Punkte

**Bezugsquelle:** Lüthi Weinbau, Alte Landstrasse 330, 8708 Männedorf, Tel. 044 920 49 23, [www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch), Fr. 17.–



## Das neue Weinjahr beginnt nun richtig!

Mit dem Austrieb und dem Tag der offenen Weinkeller beginnt das Weinjahr sowohl für den Winzer im Rebberg wie auch für den Weinliebhaber bei der Degustation der neuen Weine erst richtig. Bis dato also alles voll im Fahrplan – die neue Saison kann kommen!

### Sehr nasser Start in den Mai

Nachdem das erste Quartal des neuen Jahres eher als trocken in die Annalen eingeht, startete der Mai 15 fulminant und brachte gleich mal am ersten Maitag, je nach Ort und Wetterlage, ergiebige Niederschlagsmengen. Gleichwohl haben sich auch in diesem Jahr oder gerade erst recht in den schön dekorierten und teilweise temperierten Kellern und Degustationsräumen zahlreiche interessierte Weinfreunde und Weinkonsumenten eingefunden und sich von der erstaunlich hohen Qualität des neuen und vieldiskutierten Jahrgangs 2014 überzeugen können.

### Vegetationsentwicklung mit Schub

Die aktuelle Entwicklung mit der hohen Feuchtigkeit, den teilweise stark durchnässten Böden und den angenehm milden Temperaturen um die 20° C wird die Vegetationsentwicklung weiter beschleunigen. Aktuell liegen wir je nach Sorte und Lage im 2- bis 3-Blattstadium. Frühe Sorten wie Chardonnay sind teilweise auch schon etwas weiter. Damit ist von der Vegetation her eigentlich auch der Zeitpunkt da, dass die

Frostruten, dort wo noch vorhanden, abgeschnitten werden können. Auch konnte festgestellt werden, dass die befürchteten Winterfrostschäden zwar da und dort ihre Spuren hinterlassen, aber zu kaum merklichen Ausfällen geführt haben. Der Austrieb verlief bisher im absolut normalen Fahrplan mit leichtem Rückstand gegenüber dem eher frühen Vorjahr.

### Saison der Rebbegehungen beginnt

Nun kommt auch wieder die Zeit der Rebbegehungen, welche verteilt über das ganze Produktionsgebiet Schaffhausen / Thurgau in enger Absprache mit den örtlichen Rebbaugenossenschaften und -Kooperationen für alle Interessierten öffentlich stattfinden. Den Auftakt bildet Weinfeldern am 12. Mai um 18.30 Uhr zum Thema Austrieb, Junganlagen und Witterungsschutz sowie mit aktuellen Informationen zum Pflanzenschutz. Die Fortsetzung folgt dann am 28. Mai um 18.00 Uhr in den Stadtreben von Schaffhausen. Dort geht es dann u.a. um die Terrassierung und das Bestocken von Terrassenlagen. Selbstverständlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Bis in den Herbst sind zahlreiche weitere Begehungen geplant, wo aktuell und direkt vor Ort über alles Wichtige zum Rebbau informiert wird.

*Markus Leumann,  
Fachstelle Weinbau SH/TG*