SCHWEIZ AOC ZÜRICH





Varietas "15" Räuschling Uhwiesen

75cl

Mit der Varietas Linie gelingt es DiVino SA, die Symbiose zwischen Lokalität und Typizität der jeweiligen Traubensorte zu erreichen. DiVino SA arbeitet mit regionalen Traubenproduzenten zusammen, die ihre auserlesenen Rebsorten in Weiningen, Hallau, in Gemeinden im Zürcher Weinland sowie in der Bündner Herrschaft kultivieren. Sie erzeugen Traubengut in höchster Qualität, was eine sehr sorgfältige Arbeitsweise im Rebberg voraussetzt. Die Rebflächen dieser Spezialitäten umfassen meist nur wenige Aren. Dadurch ergeben sich nur limitierte Mengen dieser Traubenschätze. Die Koordinaten auf der Etikette stehen für die einmalige Lage des Rebberges, auf dem die Rebbauern ihre Reben mit grösster Hingabe bewirtschaften. Danach wird das erstklassige Traubengut an DiVino SA geliefert und zu dieser sortentypischen Trouvaille vinifiziert.

Produzent

VOLG Weinkellereien der DiVino SA, Winterthur

Herkunft

Aus den Reblagen von Uhwiesen, gehegt und gepflegt von den Familien Peter Eggli, Hanspeter Hug und Ruedi Anderegg.

Rebsorte

Vor der Reblausplage war der Räuschling vor dem Riesling-Silvaner und dem Elbling die meistverbreitete Rebsorte in der Deutschschweiz. Der Räuschling wurde an der Forschungsanstalt Wädenswil erhaltungszüchterisch bearbeitet, um den Anbau wieder etwas zu fördern. Heutzutage ist sie vorwiegend am Zürichsee, im Limmattal und am Kohlfirst zu finden. Diese alteingesessene Traube gilt heute als Spezialität.

Charakter

Helles Gelb. In der Nase zarte Duftnoten nach Heublume und Citrus. Lebhafter, weicher Auftakt, frischer Mittelteil mit eleganter Säure, mineralischer Abgang.

Vinifikation

Durch Ganztrauben-Pressung werden die Trauben sehr schonend behandelt und während 6 Monaten im Edelstahltank auf der Feinhefe mittels Batonnage ausgebaut, was dem Wein mehr Schmelz verleiht.

Eignet sich zu

Leichten Geflügelspeisen, Spargeln, Kalbfleisch, Fisch, vegetarischer Küche, Gemüseterrinen, als Aperitif.

Serviertemperatur

10 - 12° C

Optimale Trinkreife, Lagerdauer

Kann jung getrunken werden, ist aber auch gereift ein Genuss. Bei kühler, dunkler Lagerung bis zu 10 Jahren.