



©Wikipedia

Winzerkeller Strasser am Rheinfall

Ein nicht alltäglicher Weinbaubetrieb

Aufgefallen ist mir das Duo [Besson-Strasser](#) vor allem wegen ihres- im [Zürcher Weinland](#) wenig verbreiteten- Rebsorten Spiegels. Es sind rund 10 verschiedene, für den Schweizer Gaumen unübliche Rebsorten. Dazu gehören unter anderem der Blaue Zweigelt, Merlot, Malbec, Räuschling, Regent, Cabernet Dorsa, Gamaret und für mich ganz interessant einige pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen von Valentin Blattner wie Cabertin oder Pinotin. Diese beiden Sorten werden bis jetzt noch nicht sortenrein angebaut, sondern für Cuvées eingesetzt.

Die Kernkompetenzen des [jungen Winzer](#) Ehepaares, beides ausgebildete Önologen, sind dann auch die Spezialitäten. Genauso wichtig für die Beiden, die dieses Jahr „30 Jahre Winzerkeller Strasser“ feiern ist die Tatsache, dass der ganze Betrieb ausschliesslich aus eigenen Weinbergen besteht und diese nach den Prinzipien des biodynamischen Weinbaus gepflegt werden. Sie sind auch Demeter zertifiziert. Das innovative Ehepaar hat zwei Kinder. Die Kreativität der jungen Winzer erkennt man seit neuestem auch an den gestylten Flaschen und den grafisch wirklich hervorragend durchdachten, übersichtlichen und klaren Etiketten.



Cédric & Nadine Besson-Strasser

© [Besson-Strasser](#)

Geschichte

Der noch nicht 40jährige Metzgermeister Albert Strasser begann vor gut 30 Jahren als Hobbywinzer in Uhwiesen und entschloss sich, sein Hobby zum Beruf zu machen. Er wurde Winzermeister und Selbstkelterer. Bereits ein Jahr später, 1985, kelterte er seinen ersten eigenen Wein. Im Jahr 1990 schloss er erfolgreich die Meisterprüfung ab und wurde Profiwinzer. Mit damals knapp drei Hektaren hatte er angefangen und in kurzer Zeit kamen noch weitere drei Hektaren dazu.

Strasser hatte sich als Quereinsteiger und Querdenker schnell einen Namen in der Umgebung gemacht, weil er neue Wege einschlug und zum Beispiel als erster Winzer in der Schweiz die Rebsorte Roter Zweigelt anbaute. Seine unkonventionellen Ideen und Methoden haben auch immer zu Diskussionen mit den Vertretern der Kantonalverbände geführt. Sie hinderten ihn aber nicht daran, seinen vorgezeichneten Weg weiter zu beschreiten.



Gamaret Rudolfingen

© [Winzerkeller Strasser](#)

Im Jahr 2002 zogen die Strassers vom legendären Riegelhüsli in Uhwiesen in den neuen Winzerkeller an der Dorfstrasse. Im Jahr 2009 starb der damals 58jährige Strasser an Krebs. Die dadurch vorverlegte Übernahme des Weinbaubetriebes durch die mit einem EIC- Abschluss in Weinbau und Kellertechnik und einigen Auslandstages bestens ausgewiesene Nadine Strasser mit ihrem ebenfalls diplomierten Oenologen und Ehemann Cedric Besson war nun vorgegeben.

Verkostungsnotizen



© [Winzerkeller Strasser](#)

Räuschling vom Rheinfall 2013

Traubensorte 100% Räuschling. Im Glas ein klares Hellgelb. Ausgebaut 1/3 im Holzfass, 1/3 im Betonei und 1/3 im Stahltank, spontan vergoren und anschliessend auf der Feinhefe mit Bâtonnage (regelmässiges Auf-rühren der Weinhefe) ausgebaut. In der Nase blumige Noten und etwas Zitrus. Im Gaumen frischer Apfel. Der Abgang ist momentan noch etwas dezent. 16/20.

Dieser Wein ist im 50 und im [75cl](#) Format erhältlich und kostet 10.50 resp. 15.-

Fumé Chardonnay und Räuschling 2013

Traubensorten 50% Räuschling und 50% Chardonnay. Einzeln in Barriques während fünf Monaten ausgebaut. Spontanvergärung und Bâtonnage der Hefe. Dieser Wein wird ungefiltert abgefüllt. Schönes Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Gaumen eine wunderbar zarte Fruchtigkeit. Im Gaumen Birne, Exotische Früchte und feine Zitrusnoten. Eine weich verspielte Aromatik, ein guter Körperbau mit Struktur und Säure. Der Holzausbau ist wirklich dezent. Im Abgang ausgewogen und mit einer ordentlichen Länge. 16.5/20.

Dieser Wein ist im [75cl](#) Format erhältlich und kostet 18.-

Malbec Magico de Uhwiesen 2012

Traubensorte 100% Malbec. Nur 300gm² Ertrag. Ausbau neun Monate in Barriques. Eine hierzu-lande sehr seltene Traubensorte. Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Dunkle Fruchttöne wie Heidelbeeren und etwas Cassis dominieren die Nase. Im Gaumen ordentlich füllig, Noten von Blumen, Brombeeren und einer feinen Würze auf der Zunge. Es endet mit einem ausgewogenen, perfekt gelungenen Aromenspiel, mit einer schönen Textur, sanften Tanninen und einem langen Ausklang. 17/20.

Dieser Wein ist im [75cl](#) Format erhältlich und kostet 29.-



Nadine Strasser bindet die jungen Reben an, damit sie gerade wachsen und vom Wind nicht umgeknickt werden.

© [Winzerkeller Strasser](#)

Blauer Zweigelt vom Rheinflall 2012

Traubensorte 100% Blauer Zweigelt. 1/3 im grossen Holzfass, 1/3 im Barrique und 1/3 im Stahltank während neun Monaten gereift. Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver Duft nach Weichselkirschen, Beerenkonfit, Veilchen und zarten Vanille-Noten. Der Gaumen präsentiert sich rund und elegant, feiner Extrakt mit viel Frische, beerigen Aromen und einer feinen Edelholzsüswürze. Der Abgang wird getragen durch eine präzise Struktur mit weichen, aber durchaus gehaltvollen Tanninen. Ein Wein, der in Zukunft noch zulegt. 17/20.

Dieser Wein ist im [50](#) und im [75cl](#) Format erhältlich und kostet 13.- resp. 19.-

Regent „Schnäggestaa“ 2012

Traubensorte 100% Regent. In gebrauchten Barriques 9 Monate ausgebaut. Tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Tabaknoten und schwarze Schokolade. Im Gaumen frisch mit einer komplexen Aromatik nach reifen Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Lakritze und dunkler Schokolade. Spürbare Gerbstoffe. Kräftige, gut eingebundene, ausgeprägte, samtene Tannine und fruchtig würzig im beeindruckenden Abgang. Ein Geheimtipp für in 2 Jahren. 17/20.

Dieser Wein ist im [75cl](#) Format erhältlich und kostet 17.-

Schlosswein rot 2013

Traubensorten: Cabertin, Gamaret, Cabernet Dorsa und Regent. Es handelt sich um eine Spezialabfüllung für das [Restaurant Schloss Laufen](#).

Jede einzeln in Barriques ausgebaut und anschliessend assembliert. Purpurrot. Duftnoten von reifen, roten und schwarzen Beeren und dezenten Gewürzen. Ein vollmundiger Auftakt mit einem ausgeprägten Geschmack nach Waldbeeren und saftigen Kirschen. Etwas grüner Paprika, Pfeffer und auch feine Vanillearomen. Der Abgang ist füllig, fruchtig, mild, harmonisch, lang anhaltend und mit kraftvollen, eingebundenen, runden Tanninen. Eine Cuvée, die wunderbar strukturiert ist und einen nachhaltigen Geschmack bietet. Eigentlich schade, dass dieser Wein nur im Schloss Laufen erhältlich ist. 17.5/20.



Der Bleulersaal im Restaurant Schloss Laufen

©[Restaurant Schloss Laufen](#)

Sämtliche oben beschriebenen Spezialitäten (mit Ausnahme des Schlossweines) können direkt [ab Hof](#) bei „Winzerkeller Strasser, Uhwiesen am Rheinflall“ gekauft werden.

Autor: Andi Spichtig
22. Dezember 2014

Lektorat: Jean François Guyard



©[vvWine](#)

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](#) und [www.vinifera-mundi.ch](#) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.