

Ein Samstagnachmittag auf dem Weingut Schwarzenbach

Räuschling kann schön altern



Im Rahmen der jährlichen [MDVS](#) Generalversammlung fand auch dieses Jahr ein mehrtägiges Rahmenprogramm für die Mitglieder der Vereinigung sowie die eingeladenen Vertreter der Presse statt. Wir haben über verschiedene Abschnitte dieses Rahmenprogrammes bereits berichtet: [Mémoire des Vins Suisses: Die Deutschschweiz](#), [MDVS Arrivage 2015, die Rotweine](#) sowie [Michael Broger, ein begnadeter Winzer](#).

Am Samstag 7. März 2015 stand unter anderem der Besuch des Weingutes [Schwarzenbach](#) mit einer vertikalen Verkostung gereifter Räuschlinge auf dem Programm.

Das Weingut

Das 1912 gegründete Weingut Schwarzenbach wird aktuell gemeinsam durch die vierte (Hermann der IV, alias Stickel) und die fünfte Generationen, Alain (Hermann V) der gleichnamigen Familie geleitet. Stickel zeichnet für die weissen Weine verantwortlich, während Alain für die roten zuständig ist. Die heute bewirtschaftete Rebfläche des Weingutes beträgt gut acht Hektaren. Es werden [12 verschiedene Rebsorten](#) gepflegt. Daraus entsteht ein Angebot von [25 verschiedenen Weinen](#), welche seine Abnehmer sowohl bei der Privatkundschaft, aber auch in der [Gastronomie](#) findet. Zudem werden auf dem Weingut auch für verschiedene Traubenproduzenten Weine in [Lohnkelterung](#) vinifiziert.



v.l.n.r.: Alain Schwarzenbach, Marilen Muff, Cécile und Hermann (Stickel) Schwarzenbach

Der Räuschling

Die wichtigste weisse Rebsorte der Familie Schwarzenbach ist der Räuschling. Dem Einsatz der Winzerfamilie ist es zu verdanken, dass diese Rebsorte, deren erstmalige Erwähnung in historischen Unterlagen im sechzehnten Jahrhundert zu finden ist, nicht ganz verschwunden ist. Denn der Räuschling ist eine Rebsorte, welche sehr viel Arbeit und Pflege im Weinberg erfordert. Mit fortschreitender Reife werden die Trauben am Stock immer dünnschaliger. Dies macht das Traubengut verstärkt anfällig für Krankheiten wie z.B. Graufäule etc. 1986 konnten die Schwarzenbachs die Lage Seehalde pachten, welche nebst Räuschling auch mit Pinot Noir und Lemberger bepflanzt wurde. Der lagenreine Räuschling Seehalden ist es auch, welcher seit dem Jahrgang 2005 für die Verbindung des Weingutes zum [MDVS](#) sorgte.

Als Einstimmung auf die Verkostung hielt der renommierte Biologe und Genetiker [Dr. Jose Vouillamoz](#), der u.a. am Referenzwerk von Jancis Robinson „[Wine Grapes A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties](#)“ tatkräftig mitgearbeitet hat, einen kurzen Vortrag zum geschichtlichen Hintergrund der Rebsorte Räuschling.



©[Wine Grapes](#)

Historisch gesehen, stammt die Rebsorte Räuschling aus dem Gebiet Hochrhein, genauer genommen aus Rheinland-Pfalz, wo sie erstmals im sechzehnten Jahrhundert erwähnt wird. Ebenso stammen Hinweise aus dem Württembergischen, dem Elsass, Schaffhausen und aus der Region Zürich. Es handelt sich also in diesem Sinne nicht um eine komplett autochthone Schweizer Rebsorte. Die Verbreitung der Reben hielt sich früher nicht an Landesgrenzen, sondern entwickelte sich auch darüber hinweg. Allerdings dürfte die Rebsorte Räuschling aufgrund ihrer heutigen Verbreitung und Bewirtschaftung wieder als autochthone Rebsorte aus dem Kanton Zürich bezeichnet werden.

Der Räuschling entstand als spontane Kreuzung zwischen [Savagnin Blanc](#), einer Rebsorte aus dem französischen Jura, welche im Wallis auch als Heida bekannt ist, und Gwäss. Es wurde vom bekannten Ampelographen [Pierre Galet](#) sogar behauptet, dass der Savagnin Blanc mit dem im Elsass, Österreich und Ungarn verbreiteten Traminer identisch sei. Die rare, ja sogar fast ausgestorbene Rebsorte [Gwäss](#) wird heute durch die Walliser Kellerei Chanton vor dem Aussterben bewahrt. Wir haben bereits [darüber](#) berichtet. Gwäss oder [Le Gouais blanc](#) ist zudem auch ein Elternteil vieler, weiterer Rebsorten, unter anderem des Chardonnay, aber auch des Rieslings.

In alten, historischen Büchern ist oft eine orthographische Schreibweise zu finden, welche es schwierig macht, klar zu erkennen, ob nun Räuschling oder Riesling gemeint ist. Vermutlich haben diese beiden Rebsorten den gleichen etymologischen Ursprung. Hierzu gibt es zwei Hypothesen. Die erste könnte auf das Verb „rauschen“ d.h. das Geräusch, welches der Wind im Blätterwerk der Rebe verursacht, zurückzuführen sein. Die zweite Hypothese der Gemeinsamkeit zwischen Räuschling und Riesling könnte auf das Adjektiv „rousse“ (rötlich, rotbraun) also für die Färbung des Rebholzes als das gemeinsame Merkmal zurückzuführen sein. Die heute gebräuchliche Schreibweise Räuschling fand 1759 erstmals eine geschichtliche Erwähnung in Schaffhausen.

Heute sind weltweit noch etwa 22.5 Hektaren Rebfläche Räuschling, verteilt auf die Region Zürich sowie vereinzelt auf die Kantone Schwyz und St.Gallen im Ertrag. Auf dem Weingut Schwarzenbach nimmt der Räuschling insgesamt ca. 5 Hektaren ein, mehr noch sogar als Müller-Thurgau oder Sauvignon Blanc.



Die Lage Seehalde

Die Räuschling Vertikalverkostung

Meilener Räuschling 1935

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe, ins bernsteinfarbene gehende Farbe.

Im Auftakt kommen mir animalische Düfte entgegen (Kuhstall). Dieser Duft verfliegt aber rasch und eine schöne Zitrusfrucht, ergänzt durch nussige Aromen dominieren nun das Bouquet. Dieser Wein hat auch einiges an getrockneten Aprikosen im Aromaspektrum.

Am Gaumen übernimmt zu Beginn gleich eine lebhaft Säure das Szepter. Unglaublich, aber nach fast 80 Jahren ist dieser Wein überhaupt noch nicht schlaff oder gar oxidativ. Ja, die Säure zeigt sogar eine gewisse Pikanz. Aber auch eine gewisse Fruchtsüsse ist als Ausgleich vorhanden. Reifer Apfel, gedörrte Apfelschnitze und getrocknete Aprikosen runden das Aromabild ab. Dieser Wein ist noch keineswegs über den Zenit und bietet für Freunde gereifterer Weine, welche nicht nur auf Primärfrucht setzen, viel Spass. **17+/20.**

Meilener Räuschling 1942

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität.

Im Bouquet zu Beginn weniger animalisch als der 1935er. Auch hier ist dieser Eindruck relativ rasch verflogen und wird abgelöst durch Röstnoten und nussige Noten. Diese werden durch kandierte Äpfel oder Apfel im Schlafrock schön komplementär ergänzt. Am Gaumen sind leider zu Beginn chemische Komponenten (Hartgummi) wahrnehmbar. Diese werden durch Nuss- und Sherry-Noten abgelöst. Der Wein macht insgesamt noch einen lebhaften Eindruck, ist aber genussmässig bereits über seinem Zenit. **15.5/20.**



Meilener Räuschling 1964

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität.

Im Bouquet sehr reif, oxidativ. Sherrytöne in allen möglichen Nuancen.

Am Gaumen erstaunlich frisch! Dies hätte ich nach solch einem Bouquet nun wirklich nicht erwartet. Die Süßreserve bzw. die natürliche Fruchtsüße, keine durch nicht vergorene Fructose entstandene Restsüße, haucht diesem Wein zusammen mit der Säure am Gaumen Leben ein. Impressionen gekochter Äpfel (Kompott) und getrockneter Aprikosen in Kombination mit der Frische (Menthol und wilden Kräutern) und dem doch lang anhaltenden Abgang machen es spannend, diesen Wein zu genießen. Allerdings gehen die Bewertungen für das Bouquet und dasjenige für den Gaumen doch recht stark in zwei unterschiedliche Richtungen: Bouquet 14.5/20, Gaumen 17.5/20, also ein Gesamturteil von **16/20.**

Meilener Räuschling 1967

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität.

Reifetöne, Sherrynoten im Auftakt, allerdings auch eine schöne Frische, Menthol und wilde Kräuter.

Am Gaumen jugendlich frisch und mineralisch! Als ob dieser Wein erst vor einigen Jahren abgefüllt worden wäre. Allerdings ist auch eine leichte Bitterkeit vorhanden. Diese wird jedoch durch die übrigen Aromakomponenten aufgewogen. Gekochte Äpfel und getrocknete Aprikosen. Das lange Finish endet mit wilden Kräutern. **17.5/20.**

Meilener Räuschling 1972

Klare, im Licht glänzende, helle, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität.

Das Bouquet zeigt sich im ersten Moment frisch, ein Bouquet wilder Kräuter, abgerundet durch Apfelkompott. Erst in der zweiten Nase kommen ganz dezente, animalische Düfte, ergänzt durch einen Anflug von Sherry, zum Vorschein.

Am Gaumen zu Beginn ein animalischer Auftakt (Kuhstall) wie schon beim 1935er und beim 1942er. Dieser eher negative Eindruck wird durch eine einsetzende, natürliche Fruchtsüße mittlerer Intensität abgelöst. Auch bei diesem Wein ist die Aromakomponente Apfel in verschiedenen Variationen (Apfelschnitze, schon etwas bräunlich angelaufen, Kompott und getrocknete Apfelschnitze) vertreten. Ansonsten bleibt der Gaumen trotz der recht schönen Länge im Abgang eher eindimensional. **16.25/20.**



Meilener Räuschling 1975

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität.

Wie schon beim 1972er ist auch dieser Wein im ersten Moment frisch, ein Bouquet wilder Kräuter, abgerundet durch Apfelkompott. Am Gaumen zu Beginn ein animalischer Auftakt (Kuhstall) wie schon beim 1935er und beim 1942er, wenn auch um einiges schwächer. Dieser geschmackliche Eindruck wird sogleich durch rosinierte Beeren, ergänzt durch wilde Kräuter abgerundet und durch getrocknete Aprikosen ergänzt. Die Säure ist bei diesem Jahrgang nicht ganz so kräftig wie beim 1935er oder beim 1967er. Insgesamt ist dieser Wein noch in einem repektablen Zustand und bietet einen recht langen Abgang. **17/20**.



Anfangs Juli 2013 feierte die Familie Schwarzenbach das 100-jährige Bestehen Ihres Weingutes mit vielen, spannenden, alten Jahrgängen. Wir haben sie [bewertet](#).

Meilener Räuschling 1981

Leicht trübe, hellgelbe Farbe mittlerer Intensität. Sherry und getrockneter, süsser Apfel, ergänzt durch getrocknete Aprikosen sowie geröstete Haselnüsse. Abgerundet werden diese olfaktorischen Wahrnehmungen durch viel Rauch und mineralische Komponenten.

Am Gaumen ist dieser Wein saftig und mit einer reifen Frucht ausgestattet. Mineralische Elemente sind nebst den ätherischen Komponenten (wilde Kräuter, etwas Menthol) im sauberen, lange anhaltenden und gut ausbalancierten Abgang vorhanden. Bereitet viel Spass und Trinkfreude! **17.5/20**.

Meilener Räuschling 1985

Klare, im Licht glänzende, helle, goldgelbe Farbe. Auch bei diesem Jahrgang sind im Auftakt ganz leichte, animalische Elemente wahrnehmbar. Diese werden sogleich durch Sherry, getrocknete Aprikosen und andere Dörrfrüchte abgelöst.

Auch am Gaumen ist die leichte, animalische Aromakomponente zu Beginn vorhanden. Ansonsten fehlt mir die Intensität oder gar Vielschichtigkeit, welche in anderen, älteren Jahrgängen zu finden war. Dieser Wein ist leider recht eindimensional. Er ist aber sauber und zu keinem Zeitpunkt über den Zenit oder nicht mehr genussfähig. **16.25/20**.



Meilener Räuschling [Mariafelder](#) 1987

Der Name Mariafeld ist eine Lagenbezeichnung. Diese Lage befindet sich unmittelbar vor dem Haus von [General Ulrich Wille-Bismark](#) in Meilen.

Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe mittlerer Intensität. Ein komplexes, sich dem Verkoster nicht sogleich erschliessendes Bouquet. Sauber und frisch, der erste Räuschling dieser Vertikale, welcher nicht zumindest im Ansatz einen Hauch von Sherry aufweist. Röstnoten, wilde Kräuter, etwas Menthol und frisch angeschnittener Apfel sowie Zitrusfrucht.

Am Gaumen ein mineralischer Auftakt, Röstnoten, aber zugleich auch eine lebhaft Säure. Wilde Kräuter, ergänzt durch getrocknete Aprikosen in einem sehr langen Abgang. **17.5/20**.

Meilener Rauschling 1992

Klare, im Licht glänzende, sehr helle, fast blasse, durchsichtige gelbe Farbe. Ein medizinischer Auftakt, erinnert mich an einen reifen Riesling. Ergänzt wird dieser erste Eindruck durch reife Apfelfrucht und Röstnoten, welche nicht klar zugeordnet werden können. Ob dies auf den Einsatz eines neuen, grossen Holzfasses zurückzuführen ist? Am Gaumen eine frische Säure, aber auch animalische Elemente, von denen ich dachte, sie seien nur bei den älteren Jahrgängen zu finden. Allerdings ist diese Komponente nur dezent wahrnehmbar. Dafür sind mineralische Elemente wie Kieselsteine aus einem Bach und getrocknete Aprikosen sowie Apfel vorhanden. Das sind ein verspielter und komplexer Gaumen und ein langer Abgang! Das Potential für eine weitere Entwicklung ist vorhanden. **17.5 -18/20.**

Meilener Rauschling Mariafelder 1995

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbe Farbe mittlerer Intensität. Im Bouquet wie beim 1992er an einen gereiften Riesling erinnernd. Petrol, aber auch wilde Kräuter. Die Kräuterkomponente sorgt für eine angenehme Frische. Abgerundet wird das Aromaspektrum durch reife Früchte (Aprikose und Äpfel).

Ein schöner und frischer Gaumen, welcher die aromatischen Eindrücke aus dem Bouquet wiederspiegelt. Ein recht langer Abgang rundet die organoleptischen Merkmale ab. Dieser Wein hat durchaus noch Potential für eine weitere Entwicklung. **17.25/20.**



Meilener Rauschling Mariafelder 2003

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbe Farbe mit einer schwachen Intensität. Zu Beginn im Glas verhalten, entwickelt dann aber eine schöne Frische, wilde Kräuter, Menthol und Mandeln (nicht geröstet). Der Wein zeigt nach noch etwas mehr Zeit im Glas auch eine schöne Frucht (reife Äpfel).

Zunächst am Gaumen recht breit, dann setzt der Effekt der kräftigen Säure ein und sorgt so für Frische und Genuss. Auch bei diesem Jahrgang fehlen die Eindrücke wilder Kräuter nicht. Insgesamt weist das Bouquet eine mittlere Intensität und Länge auf. Eindeutiges Potential für eine weitere Entwicklung! **17/20.**

Meilener Rauschling Seehalden 2007

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbgoldene Farbe. Der Wein ist zu Beginn verschlossen und es braucht einige Minuten Entwicklungszeit im Glas, bis sich das Aromaspektrum zu entfalten beginnt. Eindrücke von etwas Mandeln (nicht geröstet) und frischen Kräutern sind erkennbar. Insgesamt bleibt das Bouquet zum aktuellen Zeitpunkt trotz Entwicklungszeit im Glas eher verhalten.

Auch am Gaumen bleibt dieser Wein eher verhalten. Zwar dank einer mittelkräftigen Säure durchaus saftig und einen schönen Trinkfluss aufweisend. Gute Länge im Abgang. Im aktuellen Stadium **16.5/20.** Es ist durchaus Potential für eine bessere Bewertung in der Zukunft vorhanden.



Meilener Räuschling Seehalden 2008

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbgoldene Farbe. Ein reifes, schön entwickeltes Aromaspektrum schon im ersten Moment nach dem Einschenken. Getrocknete Apfelschnitze und eine süssliche Komponente (Honig), schön ergänzt und abgerundet durch wilde Kräuter, welche eine schöne ätherische Frische bringen.

Am Gaumen eine knackige, saftige Säure. Allerdings ist auch ein etwas stählerner, metallischer Touch aufgetaucht, dessen Ursprung sich nicht erklären lässt. Die Frucht ist am Gaumen für einmal eher im Hintergrund. Dafür sind mineralische Komponenten schön eingebunden. Fast kommt es mir so vor, als ob ich an einem nassen Kieselstein lutschen würde. Ein schöner, langer Abgang. **17.25/20** mit Potential für einiges mehr.

Meilener Räuschling Seehalden 2009

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbgoldene Farbe. Diesmal im Gegensatz zum 2008er ein fruchtiger Auftakt. Getrocknete Aprikosen, reifer Apfel in Schnitze geschnitten, ja sogar solche, die getrocknet wurden. Das Ganze wird durch wilde Kräuter ergänzt.

Am Gaumen eine perfekt ausgewogene, saftige Säure, genau richtig, weder zu kräftig noch zu schwach. Mineralische Elemente, schön ergänzt durch ungesüßtes Apfelkompott. Der Abgang ist lang und endet mineralisch. **17.5/20** mit Potential für eine weitere Entwicklung.

Meilener Räuschling Seehalden 2010

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbgoldene Farbe. Im Auftakt steht auch bei diesem Wein die Frucht im Vordergrund. Aprikosen, frisch aufgeschnittene wie auch getrocknete, zudem reife Äpfel. Noten wilder Kräuter sorgen für eine schöne Frische.

Am Gaumen eine knackige, perfekt ausbalancierte, saftige Säure. Mit den Kräutern und den fruchtigen Elementen (Aprikosen und Apfel) ein grosses und langanhaltendes Trinkvergnügen! **17.75/20**.

Dieser Wein hat das Potential zu reifen und schön alt zu werden.



Räuschling Seehalde 2011

Klare, im Licht glänzende, helle, gelbgoldene Farbe. Im Auftakt sind nebst Zitrusfrucht, frisch geschnittene, aber auch getrocknete Apfelschnitze vorhanden. Dörrfrüchte (getrocknete Aprikosen und rosinierte Trauben), aber auch nussige Anklänge erweitern das Aromaspektrum. Diese Düfte werden durch einen Hauch Honig schön ergänzt. Getragen werden diese Komponenten durch rauchige, mineralische Elemente. Vermutlich ist es auf den Jahrgang zurückzuführen, dass die Eindrücke getrockneter Früchte insgesamt recht dominant wirken.

Am Gaumen eine kräftige, auf der Zunge leicht prickelnde Säure. Diese wird durch die leicht ölige Textur dieses Weines in ihre Scharnken verwiesen. Die vorhandenen, aromatischen Eindrücke des Bouquets sind auch im Gaumen vorhanden. Im langen Nachhall kommt die Zitrusfrucht sehr schön zur Geltung und sorgt damit für viel Trinkvergnügen. Optimal mit Speisen wie z.B. einem Süsswasserfischgericht. Irgendwie erinnert mich die Struktur dieses Weines sowohl im Bouquet wie auch am Gaumen an einen Riesling. **17.5/20**.

Meilener Räuschling Seehalden 2012

Klare, im Licht glänzende, sehr helle, gelbgoldene Farbe. Dieses Bouquet ist noch so richtig jung und es kommt mir vor, als ob dieser Wein vor nicht allzulanger Zeit abgefüllt worden wäre. Eine schöne Frucht, frisch aufgeschnittene Äpfel und Aprikosen, auch etwas Zitrusfrucht fehlt nicht.

Am Gaumen eine kräftige, auf der Zunge leicht mineralisch prickelnde Säure. Wilde Kräuter und die dazu gehörenden, ätherischen Aromen sorgen für Frische. Die Frucht ist am Gaumen (mit Ausnahme der Zitrusfrucht) im Hintergrund. Der Abgang ist lang und komplex. **17.5/20** mit Potential für mehr.

Meilener Räschling Seehalden 2013

Klare, im Licht glänzende, sehr blasse, hellgelbe Farbe. Im Auftakt noch sehr jung, noch nicht wirklich über das Embryostadium hinaus. Für mich ist auch noch einiges an Gäraromen vorhanden, dieser Wein braucht eindeutig Flaschenreife vor dem ersten Genuss.

Am Gaumen eine knackige Säure, Röstnoten und Zitrusfrucht. Ein Seehalden mit grossem Potential und einem langen Abgang. Leider ist die produzierte Anzahl Flaschen aufgrund der schlechten Wetterverhältnisse während der Rebblüte um einiges kleiner als in anderen Jahren. **17.5/20**.

Für die Bewertungen der R3 Räschlinge verweise ich auf den [Bericht](#) von Andi Spichtig.

Schliesslich möchte ich mich bei der Familie Schwarzenbach für diese eindrückliche Verkostung herzlich bedanken.



Autor und Fotos: Urs Senn

18. Mai 2015

Lektorat: Jean François Guyard, Andi Spichtig

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.