

Spitzenweine am Vierwaldstättersee

Das erstaunlich milde Klima um Luzern eignet sich hervorragend für den Weinbau

Nathalie Zeindler

Das Weingut Rosenau liegt im malerischen Kastanienbaum, nur ein paar Kilometer von Luzern entfernt, mit traumhaftem Blick über den Vierwaldstättersee bis hinüber zum Bürgenstock. Der gelernte Banker Toni Ottiger hat das inzwischen über sieben Hektaren umfassende Gut 1981 als Quereinsteiger übernommen und produziert bis zu 50 000 Flaschen pro Jahr.

Vor allem sein Pinot noir B mit den vielschichtigen Aromen von Toast, Vanille, schwarzen Beeren und Dörrobst gehört zu den Schweizer Spitzenweinen. Mit diesem Wein ist er seit 2015 Mitglied der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, der Schatzkammer der Schweizer Weine, zu welcher die Elite der Schweizer Weinproduzenten gehört.

Hervorragend ist aber auch der Merlot Rosenau mit seinen intensiven Düften nach roten Kirschen und Cassis. Mit diesem und anderen Weinen aus seinem Keller hat Ottiger schon verschiedenste Auszeichnungen, etwa am Grand Prix du Vin Suisse oder an der Internationalen Weinverkostung La Sélection in Basel, gewonnen. Mitverantwortlich für den Erfolg ist auch der Önologe Raphi Burki, dessen



Gehört zu den besten Winzern der Schweiz: Toni Ottiger Foto: Hans-Peter Siffert

Weine aus der Region bei Manor

Die Weine vom Gut Rosenau sind bei Manor in Luzern sowie in Restaurants in der Umgebung erhältlich. Toni Ottiger ist einer von rund 200 Winzern, mit denen Manor eng zusammenarbeitet. Das regional verwurzelte Warenhaus bietet neben Weinen aus den besten internationalen Weinregionen auch Weine von lokalen Winzern an, die maximal dreissig Kilometer von der jeweiligen Filiale entfernt produziert werden. Alle Weine sind im Onlineshop oder per App bestellbar. www.manor.ch/wein

Handschrift in den geradlinigen, sortenreinen Weinen und den harmonischen Assemblagen zum Ausdruck kommt.

Dies scheint nicht selbstverständlich, haftet doch der Region Luzern vielmehr der Ruf als Touristenort als jener einer Weinregion an. Das Vorurteil eines regnerischen und rauen Klimas lässt Ottiger aber nicht gelten: «Wir verfügen hier nicht nur über eine sehr vielfältige Landschaft und eine angenehme Lage am See, sondern auch über ein mildes Klima, das sich für den traditionellen Riesling-Silvaner, aber auch für internationale «Cool-climate»-Sorten wie Pinot noir und Sauvignon blanc besonders gut eignet.» Der Winzer ist zudem überzeugt, dass aufgrund des heissen Sommers und des trockenen Herbstes aus der heurigen Ernte ein hervorragender Jahrgang zu erwarten ist.

Zurzeit steht der 60-Jährige mitten im Wümmet, unterstützt von einem eingespielten Team, den rund zwanzig Erntehelfern und seiner Frau Ursula. Die Trauben werden in Kisten gelesen, in grosse Behälter eingesammelt und anschliessend in der Kellerei in St. Niklausen, vier Kilometer vom Reberg entfernt, gewogen und auf ihren Zuckergehalt geprüft. «Nach

der Gärung wird der Wein entweder in Stahltanks oder in Barriques abgefüllt. Der Ausbau im Holz variiert zwischen 9 und 18 Monaten und ergibt langlebige und kraftvolle Weine.»

Was aber ist das Erfolgsrezept von Toni Ottiger? «Ein Wein kann als exzellent bezeichnet werden, wenn er seine Eigenart optimal ausdrückt und einen ausgewogenen, harmonischen Charakter hat», erklärt er seine Philosophie und ergänzt: «Wein ist ein kulturelles und emotionales Produkt. Und wir streben danach, seine Qualität stetig zu verbessern.»

Der Luzerner betreibt auf seinem Weingut naturnahen Weinbau nach den Richtlinien von Vinatura mit besonderen Anforderungen bezüglich Anbau, Pflege und Bewirtschaftung der Reben. So setzt er keine Insektizide ein und verwendet nur abbaubare Herbizide. Sein Ziel besteht darin, dank der schon teilweise praktizierten mechanischen Unterstockräumung bald auch auf dieses Hilfsmittel verzichten zu können.

Nebst Erfolg spielt für den Winzer aber auch der soziale Aspekt seiner Arbeit eine zentrale Rolle. Dazu gehören vor allem Freundschaften und Gespräche, die mit dem Weingenuss verbunden sind.

Anzeige

Der Grand Cru der Saucissons



Das ist gut. Seit 1869.

Die Bell Saucissons: genussvoller Charakter, saftig, elegante Textur, vollmundig, sehr balanciert, präzise herausgearbeitetes Terroir, dynamischer Abgang und hergestellt in Cheseaux-sur-Lausanne nach traditioneller Waadtländer Rezeptur.

www.bell.ch

