

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 15 - Dezember 2021



trywine

Sali

In meinem Newsletter Nummer 11 vom Juni 2021 erzählte ich Dir von unterschiedlichen, sowohl klassischen aber auch kreativen Reifemethoden bei Weinen. Dabei erwähnte ich einen Wein aus dem Zürichsee, ja aus dem Zürichsee und nicht vom Zürichsee. Aber beides ist richtig!

Mein Newsletter vom Juni hat mich inspiriert, diesen Wein zu beschaffen und zu probieren. Zu meiner grossen Freude war der Wein direkt auf dem Weingut erhältlich. Und nun kann ich Dir sogar aus Erfahrung von diesem Wein berichten.

Hintergrund

Der geschichtliche Hintergrund ([im Detail auf der Webseite des Weingutes](#)) besagt, dass Louis-Gaspard d'Estournal, der Gründer des bekannten gleichnamigen Weingutes aus dem Bordeaux, weit in den Osten bis Indien Handel betrieb. Als er aus wirtschaftlichen Gründen die Weine nicht mehr alle verkaufen konnte und diese wieder nach

Frankreich zurücknehmen musste, probierte und verglich er die zurück geschifften Weine mit den auf dem Weingut verbliebenen und war über die gute Qualität perplex. Er brachte diese Weine in den Verkauf und war damit so erfolgreich, dass er fortan seine Weine zur Reifung jeweils auf die Schiffsreise schickte!

Im Jahre 2017 bediente sich dann der Österreichischer Winzer Sloboda dieser Idee, konstruierte eine Boje für den Wein und versenkte die Boje im Neusiedlersee für 144 Tage und liess seinen ersten Wein im Wasser reifen. Der "Wellentänzer" war geboren. Der Erfolg liess in Form von sehr guten Bewertungen nicht auf sich warten.

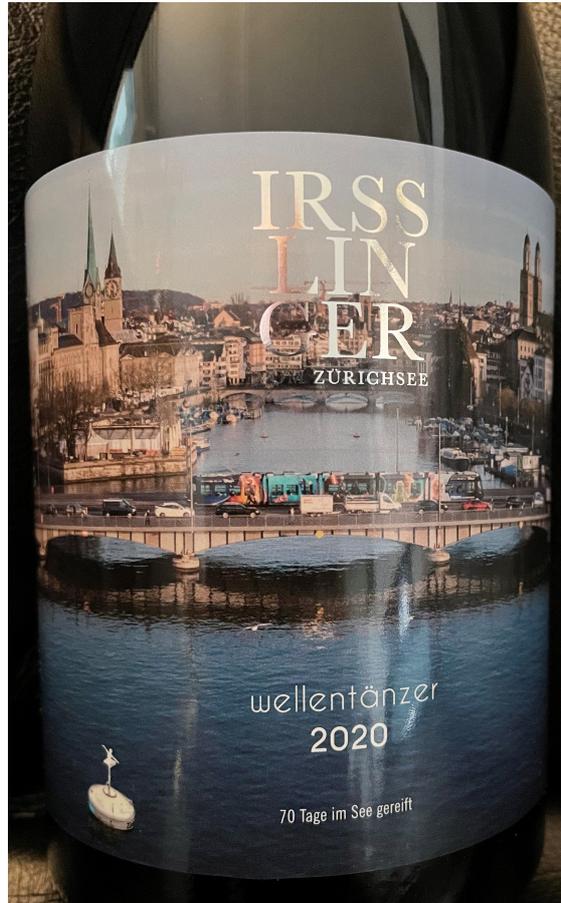
Der Wellentänzer vom Zürichsee

Das Schweizer Weingut Irsslinger von Wangen, Kanton Schwyz, wurde auf dieses Projekt aufmerksam und es entstand eine Partnerschaft mit dem Österreichischen Winzer um diese speziell konstruierte Boje nachzubauen. War der erste «Wellentänzer» vom Neusiedlersee aus der Sorte Grauburgunder, ist der Schweizer «Wellentänzer» aus der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Johanniter. Die Rebsorte wurde 1968 in Freiburg (Baden) gezüchtet. Dabei ist ein Elternteil der Riesling, was man durchaus schmeckt.

Der erste Schweizer Wellentänzer mit dem Jahrgang 2019 wurde im Hafen von Rapperswil-Jona vom November 2019 bis März 2020 eingewässert und war ein grossartiger Erfolg.

Der zweite Wellentänzer reifte dann in der Boje im Zürcher Seebecken für 70 Tage und aktuell ist seit November 2021 der dritte Wein im Hafen von Lachen im Kanton Schwyz im Wasser am Reifen. Wie Du sicher weisst, war das Jahr 2021 äusserst niedrig im Ertrag. So hat auch das Weingut Irsslinger für das Jahr 2021 eine Einbusse von 70% zum Vorjahr zu verzeichnen, was sich mit nur 1300 Flaschen Wellentänzer 2021 auswirkt. Ich bin aber froh, konnte ich mir sechs Flaschen sichern, denn ich war so begeistert vom «Zürcher» Wellentänzer, dem Jahrgang 2020! Im April 2022 darf ich die Weine dann abholen!

Wellentänzer 2020, Zürichsee (Schweiz)



Der Wein

Jetzt habe ich Dich lange auf die Folter gespannt, denn wie schmeckt der Wein nun wirklich? Im Glas zeigt der 2020er ein blasses Zitronengelb. In der Nase kommt dann ein intensives Aromaspektrum mit Äpfeln, Grapefruit, Zitronen und Pfirsich zum Vorschein. Im Gaumen wirkt der Wein trocken mit prickelnder und sehr frischer Säure. Der Wein wirkt zuerst eher schlank und leicht, dann, etwas länger am Gaumen, kommt eine leichte Cremigkeit zum Vorschein. Der Tropfen besticht also durch Komplexität und einem unglaublich langen fruchtigen Abgang.

Was ich (noch) nicht gemacht habe, den Wein mit seinem konventionell gereiften Zwilling zu vergleichen. Das Weingut lässt immer eine Hälfte in der Boje und eine Hälfte konventionell reifen. Das Weinbauzentrum Wädenswil hat eine Analyse gemacht und diverse Unterschiede zwischen den beiden Weinen identifiziert. Zusammenfassend, ein tolles Projekt mit 100 Prozent genutzter

natürlicher Energie aus dem Zürichsee. Und wie das Weingut sehr schön auf seiner Seite schreibt: *«Normalerweise endet die Terroir-Prägung nach der Ernte der Trauben. Nicht so im Falle des Wellentänzers. Hier reift auch der Wein nur dank dem lebendigen Zürichsee zu etwas ganz Besonderem.»*

Zum Schluss

An dieser Stelle mache ich jeweils auf geplante Degustationen oder Anlässe aufmerksam, im Moment verfolge ich wieder ein kleines Projekt für eine Vertikal Degustation. In der Zwischenzeit lade ich Dich aber ein, meinen Bericht über die «Vertikale» der Gantenbein Rieslinge vom 4. Dezember 2021 nachzulesen - [Link](#)

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir schöne Festtage, einen guten Rutsch in das neue Jahr, viel Gesundheit und viele gute Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker



Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen

