

Weisswein Johanniter Scheurebe



Sortenspiegel in Oberengstringen - Anpflanzung des neuen Rebberges im Jahre 2003.

Quelle: Urs Zweifel

Beim **Johanniter** handelt sich um eine der vielversprechendsten pilzresistenten Weissweinsorten. Johanniter ging aus einer Kreuzung des Staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg im Breisgau (D) aus dem Jahre 1968 hervor. Die Muttersorte ist der Riesling, die Vatersorte ist der Zuchtstamm FR 589-54 (Seyve-Villard 12-4813 [Pinot gris 3 Chasselas]). Der Sortenname Johanniter ist eine Reverenz an den früheren Leiter der Rebenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstitutes in Freiburg, Dr. Johannes Zimmermann. Der Johanniter lässt in seinem Erscheinungsbild viele Ähnlichkeiten mit der Muttersorte Riesling erkennen. Die Trauben sind mittelgross, zylindrisch und relativ kompakt. Der Wuchs ist nur mittelkräftig, aber weitgehend aufrecht. Die Winterfrosthfestigkeit ist gut, allerdings sollten frostgefährdete Standorte wegen des verfrühten Austriebes gemieden werden. In Lagen mit hohem Infektionsdruck ist mit einem gewissen Befall durch Falschen Mehltau zu rechnen, was in der Praxis ein bis drei Pflanzenschutzbehandlungen erfordern dürfte. Der Johanniter reift etwa zur gleichen Zeit wie der Blauburgunder. Er ist sehr fruchtbar, neigt etwas zu Alternanz und sollte deshalb ausgedünnt werden.

Preis für eine 75 cl-Flasche Weisswein: Fr. 19.80

Verfügbare Jahrgänge: 2018

Stand: August 2019

Weisswein Johanniter Scheurebe



Sortenspiegel in Oberengstringen - Anpflanzung des neuen Rebberges im Jahre 2003.

Quelle: Urs Zweifel

Die **Scheurebe** wurde 1916 von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung Alzey aus Silvaner und Riesling gekreuzt. In guten Lagen können Weine von hoher Qualität gewonnen werden. Unreife Weine hingegen haben ein fremdartiges Bukett. Wesentliche Anbaueigenschaften der Scheurebe sind das starke Wachstum und ihre Chlorose Festigkeit. In der Jugend ist die Scheurebe stark frostgefährdet, später aber zeigt sie sich zuverlässig frosthart, und in guten Jahren entwickelt sie Edelfäule. Sie kann dann äusserst feine Beerenauslesen und Trocken-Beerenauslesen erbringen. Gegen Falschen Mehltau ist die Scheurebe ebenso empfindlich wie der Riesling-Silvaner, sie gehört hingegen nicht zu den botrytisempfindlichen Sorten.

Preis für eine 75 cl-Flasche Weisswein: Fr. 19.80

Verfügbare Jahrgänge: 2018

Stand: August 2019

Rotwein Malbec Cabernet Cubin



Sortenspiegel in Oberengstringen - Anpflanzung des neuen Rebberges im Jahre 2003.

Quelle: Urs Zweifel

Der **Malbec** oder Côt, wie er in Westfrankreich genannt wird, ist eine alte französische Sorte, die erst im zwanzigsten Jahrhundert vom Merlot verdrängt wurde. Ähnlich wie der Merlot neigt der Malbec zum Verrieseln und ist anfällig auf Pilzkrankheiten. Durch den frühen Austrieb ist er frostgefährdet. In guten Blauburgunderlagen wird er zeitig reif, und es entstehen attraktive, früh trinkreife Rotweine. Der kräftige Wuchs verlangt ein weiträumiges Erziehungssystem und schwachwachsende Unterlagen. Die Unterschiede zwischen den Klonen sind gering. Wir vermehren die zertifizierten Klone INRA594, 595 und 598.

Preis für eine 75 cl-Flasche Rotwein: Fr. 25.00

Verfügbare Jahrgänge: 2015, 2016 und 2017

Stand: August 2019

Rotwein Malbec Cabernet Cubin



Sortenspiegel in Oberengstringen - Anpflanzung des neuen Rebberges im Jahre 2003.

Quelle: Urs Zweifel

Blauer Limberger x Cabernet Sauvignon
Die praxisrelevanten weinbaulichen Merkmale entsprechen denjenigen einer "robusten", spät reifenden und leistungsfähigen Rotweinsorte. Der Aufbau der Cabernet Cubin-Traube sowie die Beerengröße lassen eine große Ähnlichkeit zur Vatersorte erkennen. Um die anzustrebende Reife Konstanz dieser Spezialitäten-sorte zu gewährleisten, kommen nur beste Spätburgunder- sowie Trollinger-Lagen in Betracht.

Der farbkraftige und Tannin betonte **Cabernet Cubin**-Wein besitzt eine ausgeprägte Cabernet-Sauvignon-Art mit vielen Fruchtaromen (Cassis usw.). Wie letzterer benötigt auch er eine gewisse Entwicklungsdauer zur optimalen Ausreifung. Bedingt durch seine Komplexität und Nachhaltigkeit - langjährig 27,96 g/l zuckerfreier Extrakt - verkörpert Cabernet Cubin einen modernen Weintypus - prädestiniert zum Ausbau im Holz- bzw. Barrique-Fass.

Preis für eine 75 cl-Flasche Rotwein: Fr. 25.00

Verfügbare Jahrgänge: 2015, 2016 und 2017

Stand: August 2019

Schaumwein cuvée d'or brut



Oberengstringer Schaumwein

Der Ausgangswein ist der Oberengstringer Weisswein Johanniter/Scheurebe.

Im Hause Mauler in Môtiers/NE wird der Weisswein in klassische Schaumweinflaschen abgefüllt und mit Champagner-Hefe angereichert. Mit einem provisorischen Deckel versehen, bleiben die Flaschen im alten Gewölbekeller der Prioré während 6 Monaten auf Rüttelbrettern, wo dann die zweite Vergärung stattfindet.

Um die Herkunft vom Goldschmiedweg und die Veredlung in der Westschweiz zu unterstreichen, wurde der Etiketten-Zusatz „cuvée d'or“ gewählt.

Preis für eine 75 cl-Flasche Schaumwein: Fr. 26.00

Verfügbare Jahrgänge: 2014

Stand: August 2019

Marc aus der Scheurebe



Oberengstringer Marc mit 2 nostalgischen Weissweingläsern.

Der Marc wird zusammen aus dem Trester der Scheurebe und mit wenig frischer Hefe vergoren. Anschliessend wird er im Destillierhafen auf 60 Volumenprozent gebrannt. Nachdem er mit Wasser wieder auf 40 % zurückgesetzt wurde, stabilisiert man ihn in einem Kühler. Nach dieser letzten Station wird der Marc filtriert und in formschöne Flaschen abgefüllt. Nach einem halben Jahr ausreifen ist er trinkbereit.

Insider-Tipp für Kenner: unser Marc schmeckt fruchtig & leicht, seine Farbe ist glasklar, da er keinen Holzkontakt hatte.

Preis für eine 50 cl-Flasche Marc: Fr. 25.00

Verfügbare Jahrgänge: 2015

Stand: August 2019

Rotwein Malbec Cabernet Cubin Magnum



Magnum-Flasche mit nostalgischem Rotweinglas

Kenner schätzen seit Jahren unsere Rotwein-Assemblage aus Malbec und Cabernet Cubin. Wir erweitern nun unser Rotweinsortiment mit Magnum Flaschen.

Ein Wein reift in Übergrößen viel langsamer und deshalb nuancierter, und er entwickelt sich im Allgemeinen vollkommen anders als in kleineren Flaschen.

Ein Rotwein in einer Magnum-Flasche kann deshalb noch einige Jahre länger im Keller gelagert werden als in einer handelsüblichen Flasche. Dies hat mit dem Verhältnis zwischen Sauerstoff und Weinvolumen zu tun, was gerade bei einer Magnum-Flasche besonders vorteilhaft ist.

Preis für eine 150 cl-Magnum Flasche Rotwein: Fr. 52.00

Verfügbare Jahrgänge: 2013

Stand: August 2019