

Die 24. Ernte im Rebberg Eggisbühl fällt mengenmässig ernüchternd aus

■ *Der Weggiser Eggisbühler-Jahrgang 2015 liegt bereits im Fass*

Ja, Sie lesen leider richtig, liebe Geniesserinnen und Geniesser der geliebten Eggisbühler Weine. Entgegen der Ernteberichte anderer Weinanbau-Betriebe in den diversen Printmedien der letzten Tage fällt der diesjährige Ertrag aus dem Rebberg unterhalb der Hügelkapelle im Eggisbühl ausserordentlich bescheiden aus.

Rolf Heller



Robin Küttel, beobachtet von Urs Michel, leert die süssen Eggisbühler Pinot-Noir-Trauben in die Behälter, die dann zum Weingut beim Schloss Heidegg zum Kellern gefahren werden.

Eggisbühl dauerte trotz der geringen Menge ca. vier Stunden, weil praktisch jeder «Trübel» sorgfältig gedreht und gewendet werden musste, um allfällig schlechte Beeren aussondern zu können. Dazu Urs Michel: «Unsere Lesehelferinnen und Lesehelfer erhielten die Anweisung, wirklich nur ausgereifte, dunkelblaue und zuckersüsse Trauben in die Erntekessel zu legen. Sie haben ihre Arbeit hervorragend gemacht!»

Kelterung der Eggisbühler Trauben im Weingut Heidegg

Dank dieser sorgfältigen Arbeit, bei besten Wetterbedingungen konzentriert durchgeführt von gut sechzig Händen, konnte ungeachtet der geringen Menge wenigstens eine sehr gute Qualität erreicht

den, konnten bereits am Samstagabend die Eggisbühler Trauben gepresst werden. Dieser Traubensaft wird nun in den kommenden Monaten unter der kompetenten Aufsicht von Kellermeister Peter Schuler zum beliebten Eggisbühler Wein heranreifen.

Im Frühling 2016 kommt der Wein zurück nach Weggis

Das Eggisbühler Traubengut, das nun in den Wintermonaten im Luzerner Seetal am Fusse des Schlosses Heidegg im Fass zu Wein ausgebaut wird, kommt dann im Frühjahr 2016, abgefüllt in 7,5-dl-Flaschen, zurück nach Weggis. Wir sind überzeugt, dass Peter Schuler uns auch aus der diesjährigen Ernte erneut einen feinen Wein herstellen wird. Wir sind gespannt auf den 2015er Eggisbühler Wein unter dem Motto: Kleine Menge – grosser Genuss!

werden. Und im Weingut Heidegg in Gelfingen, da, wo seit 1992 die Eggisbühler Weine gekellert wer-



Auch das gehört dazu: Die Vogelschutznetze werden demontiert und anschliessend eingelagert.

Grund dafür war der Befall vieler «Trübel» durch den Echten Mehltau. Diese durch Pilze verursachte Pflanzenkrankheit führte dazu, dass bereits im August diverse befallene Trauben entfernt werden mussten. Zusätzlich fanden auch die Wespen «Gefallen» am Traubengut und eben diese Essigtrauben mussten bei der Lese in mühsamer Handarbeit entfernt werden. «Es ist uns natürlich bewusst, dass der Weinbau ein Geschäft mit der Natur ist, die sich nicht beliebig beherrschen lässt», bemerkte der ehemalige Rebberg-Vereinspräsident und Aktiv-Mitglied Sepp Mugli folgerichtig. Der Rebberg-Verwalter Urs Michel resümierte dazu: «Nach der Wimmet ist vor der Wimmet, und wir sind überzeugt, im kommenden Jahr mit den gemachten Erfahrungen wieder ein viel besseres Ergebnis erzielen zu können.»

Die diesjährige Traubenlese vom Samstag, 3. Oktober, im Rebberg