

Erfolgreiche 25. Ernte im Rebberg Eggisbühl

■ *Der Weggiser Eggisbühler-Jahrgang 2016 liegt im Fass*

Geniesserinnen und Geniesser echter einheimischer Produkte dürfen sich auf den kommenden Frühling freuen: Der fruchtige Blauburgunder und der prickelnd-erfrischende Federweisse aus dem Eggisbühl kommen dann nämlich wieder in den freien Verkauf.

Vielleicht sind Ihnen bei einem Spaziergang in letzter Zeit die gräulich schimmernden Eggisbühler Trauben aufgefallen. Statt blau leuchtend, bekam man den Eindruck, diese wären in Mehl getaucht worden. Es ist Tonerde, die den Trauben ihre schöne Farbe nimmt. Sie soll gegen die Kirschesigfliege schützen, einen eingeschleppten Schädling. Daher haben wir uns entschieden, unsere Reben mit dem sogenannten Kaolin zu bespritzen. «Mit dem Ergebnis können wir zufrieden sein, die Fliegen gingen eher nicht an die Traube», meinte dazu Rebbergverwalter Urs Michel. In den Wein gelangt die Tonerde aber nicht und diese Substanz ist weniger problematisch als chemische Insektizide. Die Traubenlese vom Samstag, 15. Oktober im Rebberg Eggisbühl dauerte dieses Jahr trotzdem länger als in früheren Jahren. Praktisch jeder «Trübel» musste sorgfältig gedreht und gewendet werden, um allfällig schlechte Beeren ausson-



Der Rebberg unterhalb der Hügelpapelle Eggisbühl in Hertenstein. Seit 1990 reifen hier Blauburgundertrauben, gehegt und gepflegt vom Rebbergverein Eggisbühl.

dern zu können. Darum bekamen alle unsere Lesehelferinnen und Lesehelfer die Anweisung, wirklich nur ausgereifte, dunkelblaue (oder eben grau schimmernde...) und zuckersüsse Trauben in die Erntekessel zu legen.

Federweisser und Blauburgunder
Dank dieser sorgfältigen Arbeit, bei guten Wetterbedingungen konzentriert durchgeführt von gut sechzig Händen in gut vier Stunden war dann alles ge- und verlesen. Und im Weingut Heidegg in Gelfingen, da, wo seit 1992 die Eggisbühler Weine gekellert werden, lobte denn auch Kellermeister Peter Schuler das Ergebnis: «Das Traubengut in euren Behältern sieht sehr gut aus, eure sorgfältige

Handarbeit hat sich gelohnt!» So konnte bereits am Samstagabend ein Teil der Eggisbühler Trauben für den Federweissen gepresst werden. Dieser helle Traubensaft wird nun in den kommenden Monaten zum beliebten Eggisbühler «Weisswein» aus roten Trauben heranreifen. Und bereits an die Maische gelegt werden konnten die Trauben für den traditionellen Blauburgunder. In einem Stahltank liegen nun die zermahlten Weggiser Trauben, wo die dunkle Traubenhaut dem hellen Saft die typische Blauburgunderfarbe geben wird.

Weinverkauf im Frühling 2017
Das Eggisbühler Traubengut, das nun in den Wintermonaten im Luzerner Seetal am Fusse des

Schlusses Heidegg im Fass zu Wein ausgebaut wird, soll dann im Frühling des nächsten Jahres wieder unter die Leute kommen. Die Statuten des Rebbergvereins bestimmen nämlich, dass die Eggisbühler Produkte unter der breiten Bevölkerung verkauft werden sollen. Wie jedes Jahr im Frühling wird hier in der Wochen-Zeitung der sogenannte «Wein-Wunsch-Talon» erscheinen, mit dem die Freunde von einheimischen Produkten ihre Bestellung machen können. Zu geniessen werden der spritzige Federweisse sein, der fruchtige rote Blauburgunder und die beiden Marc de Pinot Noir, entweder klar gebrannt oder im Eichenfass ausgebaut im bernsteinfarbenen Kleid.

Impressum

Die Wochen-Zeitung erscheint jeden Freitag (103. Jahrgang).

Verkaufte Auflage: 2635 Exemplare

Bucher Druckmedien AG
Dorfplatz 3, Postfach 56, 6354 Vitznau
Telefon 041 397 03 03
wochenzeitung@bucherdruck.ch
www.bucherdruck.ch

Abonnementspreise

Jährlich	Fr. 101.–
Halbjährlich	Fr. 53.–
Vierteljährlich	Fr. 30.–
Einzelpreis	Fr. 2.30
Ausland	Fr. 145.– bis 155.–

Inseratenpreise

Für den einspaltigen mm Fr. 0.66
Grossauflage Fr. 0.73
Reklame Fr. 1.82
Chiffre-Inserate Fr. 25.–
Zuschlag 8,00 % MwSt.



Keine(r) zu klein, ein Winzer zu sein!



Instruktionen vom Rebbergverwalter.