

Der Weggiser Eggisbühler-Jahrgang 2017 liegt im Fass

■ Erfolgreiche 26. Ernte im Rebberg Eggisbühl

Geniesserinnen und Genieser 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.

Die Traubenlese vom letzten Samstag, 30. September, im Rebberg Eggisbühl dauerte dieses Jahr wieder länger als in früheren Jahren. Praktisch jeder «Trübel» musste sorgfältig gedreht und gewendet werden, um allfällig schlechte Beeren aussondern zu können. Darum bekamen alle unsere Lesehelferinnen und Lesehelfer die Anweisung, wirklich nur ausgereifte, dunkelblaue und zuckersüsse Trauben in die Erntekessel zu legen. Grund dafür waren ein eher neuer Feind und alte Bekannte, die es auf unsere Trauben abgesehen hatten: die Kirschessigfliege und die Wespen. Vor allem die Wespen haben offenbar bei uns im Rebberg in den letzten Wochen Schaden angerichtet, indem diese die leckeren Früchte angefressen und von innen her ausgehöhlt haben.

Federweisser und Blauburgunder
Dank der sorgfältigen Arbeit, bei guten Wetterbedingungen, konzentriert durchgeführt von gut sechzig Händen, war dann in gut fünf Stunden alles ge- und verlesen.



Traubenlese unterhalb der Hügelkapelle Eggisbühl. Seit 1990 reifen hier Blauburgundertrauben, gehegt und gepflegt vom Rebbergverein Eggisbühl.

Herzlichen Dank den zahlreichen Helferinnen und Helfern! Und im Weingut Heidegg in Gelfingen, da, wo seit 1992 die Eggisbühler Weine gekeltert 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.

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.



Helferinnen und Helfer beim Znüni.

Weinverkauf im Frühling 2018

Das Eggisbühler Traubengut, das nun in den Wintermonaten im Luzerner Seetal am Fusse des Schlosses 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»



Ein schöner «Trübel» ist eine wahre Freude!