



Rebgut Bächli

Wie begann es?

In der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts hatten die Menschen keine Musse für guten Wein. Es war die Zeit der grossen Weltkriege. Erst nachher, als das Schlimmste überstanden war, besann man sich wieder auf dieses edle Naturprodukt und jahrtausendealte Kulturgut. Der Winter 1955/56 brachte indessen neues Ungemach. Es wurde so kalt, dass in weiten Teilen der Schweiz die Rebstöcke bis in die Wurzeln erfroren. Im Frühjahr 1957 zerstörte zudem ein Spätfrost den mageren Austrieb. Auch waren die Weinpreise schlecht. Viele Rebberge wurden gerodet.

Zum Glück waren die Zahners zu dieser Zeit zu weit weg, um vom allgemeinen Pessimismus angesteckt zu werden. Seit einiger Zeit in Südamerika tätig, kauften unsere Eltern den ihnen aus der Heimat angebotenen Rebberg von 3 Hektaren den 16 damaligen Besitzern ab, ohne ihn gesehen zu haben. Fliegen war damals sehr teuer. Da musste ein sorgfältiges Studium der Landkarte genügen.

Das Rebland wurde mit Blauburgunder- und Riesling-Sylvaner-Stöcken bepflanzt. Im Laufe der Jahrzehnte wuchs der Betrieb zu seiner heutigen Grösse von 8 Hektaren heran. Pinot blanc (Weissburgunder) und Gewürztraminer kamen als neue Rebsorten dazu. Neue Kunden-Generationen stellten komplexere Ansprüche. Die gut ausgebildete nächste Zahner-Generation suchte diese Ansprüche zu befriedigen. Wir sind überzeugt, dass die Ostschweiz im weltweiten Qualitätswettbewerb mithalten kann. Unsere Rebberge liefern heute neben den beliebten einfachen Landweinen für den täglichen Konsum auch hochkarätige Flaschen für die Festtagstafel.

Die Traubenproduktion

Wir sind selbstkelternde Weinbauern. Wir kaufen weder Trauben noch Wein. Wir verkaufen aber auch keine Trauben. Wir keltern die ganze Traubenernte selbst und füllen sie in Flaschen.

Nur dort, wo von der Traubenproduktion bis zur Flaschenfüllung alles in einer Hand ist, können unseres Erachtens Spitzenprodukte entstehen.



Riesling-Sylvaner = Müller-Thurgau



Weissburgunder = Pinot blanc

Das Rebgut Zahner umfasst heute acht Hektaren. Die Fläche ist wie folgt bepflanzt:

Riesling-Sylvaner	1,8 ha
Weissburgunder (Pinot blanc)	1,2 ha
Blauburgunder (Pinot noir)	4,5 ha
Gewürztraminer	0,5 ha

Worauf kommt es denn bei der Traubenproduktion an? Für guten Wein brauchen wir gesunde, voll- oder sogar überreife Trauben mit viel Geschmack. Um das zu erreichen, sind viele grüne Blätter nötig. Denn nur das grüne Blatt ist imstande, Zucker zu produzieren.

Die Kunst besteht nun darin, so viele grüne Blätter wie möglich am Rebstock zu haben, die aber zudem alle der prallen Sonne ausgesetzt sein müssen. Blätter im Innern des Stockes schaden nur. Denn sie verbrauchen den von den besonnten Blättern gebildeten Zucker, ohne selbst etwas zu produzieren. Die Trauben selbst sollten in einem lichtdurchfluteten Halbschatten wachsen. Nur so entwickeln sie intensiven Geschmack.

Um alle diese Forderungen unter einen Hut zu bringen, gibt es nur eines: sehr viel Handarbeit. Qualitätsweinbau bedeutet viele, viele Arbeitsstunden, in deren Verlauf man Blätter wegnimmt, Schosse aufheftet, Trauben in der Sonne

platziert. Wir arbeiten wochenlang mit acht bis zehn Personen in unseren Rebbergen. Wir sprechen dabei von Laubarbeit. In den neueren überseeischen Weinbaugebieten bezeichnet man diese Arbeiten als canopy management. Wir selbst folgen weitgehend der Methode des Australiers Smart und des schweizstämmigen Markus Keller. Dabei stellen wir allerdings fest, dass ihre Methode viele Erkenntnisse unserer alten Rebleute wieder aufnimmt. Der Rebstock ist eben durch die Jahrtausende doch im Wesentlichen der Gleiche geblieben.



Blauburgunder = Pinot noir

Auch dem Erhalt einer gesunden Natur gilt unsere besondere Aufmerksamkeit. Wir düngen wenig, und wenn, dann nur mit Kompost oder Mist. Den Boden bearbeiten wir so wenig wie möglich, aber doch gerade so viel wie nötig. Dieses Gleichgewicht zu finden, verlangt gute Beobachtung und Fingerspitzengefühl. Auch glauben wir nicht, dass dieses Ziel politisch, d.h. mit bürokratischen Methoden zu erreichen ist. Wir bitten Sie darum um Verständnis, dass auf unsern Flaschen keine Kontroll-Atteste und Gütesiegel zu finden sind. Wir möchten, dass der Name Zahner als Qualitätsmerkmal und als Garantie für sorgfältigen Umgang mit der Natur genügt.



Gewürztraminer

Methode Smart/Keller:

Lockere Laubwand dank vielen Handarbeitsstunden. Alle Blätter im Sonnenlicht. Man sieht zwischen den Blättern die Wolken am Sommerhimmel. Auch die Trauben sollen mindestens teilweise besonnt sein, weil sie dann mehr Aroma und Farbstoffe aufbauen, was zu aromatischeren Weinen führt.



Unsere Weine

*Truttiker weiss,
Riesling-Sylvaner*



Aus der Sorte Riesling-Sylvaner (vielerorts auch Müller-Thurgau genannt) keltern wir den leichten, spritzigen **Truttiker weiss, Riesling-Sylvaner**, der sich als Aperitif-Wein, zu Forelle blau oder einfach bei sommerlichem Durst bewährt hat.

*Langenmooser weiss, Spätlese,
Riesling-Sylvaner*



Wenn die Riesling-Sylvaner-Trauben drei Wochen länger an den Rebstöcken hängen bleiben und überreif in den Keller gefahren werden, so wird daraus eine Spätlese. Das versuchen wir jedes Jahr in unserem Langenmooser Rebberg zu erreichen. So entsteht der **Langenmooser weiss, Spätlese**.

*Truttiker Essentia (Eiswein)
Riesling-Sylvaner*



Wenn die gleichen Trauben durch Eintrocknen oder Gefrieren einen hochkonzentrierten Saft liefern, gelingt es den Hefezellen nicht mehr, allen vorhandenen Fruchtzucker zu vergären. So entstehen dann die sehr süssen, edlen Dessertweine. Für den unsern haben wir den Namen **Truttiker Essentia** gewählt. Wir nennen ihn auch den «Sauternes von Truttikon». Versuchen Sie ihn.

*Truttiker Pinot blanc,
Weissburgunder*



Aus der Sorte Weissburgunder (franz. Pinot blanc) keltern wir den gehaltvollen, vornehmen **Truttiker Pinot blanc**, der seinen ganzen Werdegang von der Traube bis zur Flasche in kleinen Eichenfässern (Barriques, die Hälfte davon jedes Jahr neu) durchläuft. Diesen Eichenfässlein verdankt er einen Teil seiner geschmacklichen Eigenart. Man vergleicht ihn gerne mit weissen Burgundern, z.B. einem Mersault.

Gewürztraminer



Die Sorte Gewürztraminer gilt seit den ägyptischen und griechischen Hochkulturen als die klassische Bouquetsorte. Sie liefert besonders in den nördlichen Weinbaugebieten mit ihrer langen, kühlen Reifeperiode Trauben von milchkafeebräuner Farbe und kräftigem, grünpefferigem Geschmack. Durch langsame, kühle Gärung wird dieser Geschmack in den fertigen, oft leicht süssen Wein (Spätlese!) hinübergerettet. Zu einem milden Käse ist ein solcher **Langenmooser Gewürztraminer** eine perfekte Gaumenfreude.

Die älteste und edelste Rotweinsorte der nördlichen Weinbaugebiete, der Blauburgunder (Pinot noir), ist urkundlich erstmals im 15. Jahrhundert erwähnt als Staatsorte des alten Herzogtums Burgund. Diese Sorte eignet sich für eine ganze Reihe verschiedener Kellerungsarten, die sich dadurch unterscheiden, dass die Beerenhäute vor, während und nach der Gärung länger oder weniger lang im Saft belassen werden (Dauer der Maischegärung, franz. *cuvage*). So entstehen die folgenden Weine:

Truttiker Federweiss (in Deutschland Weissherbst genannt, franz. Blanc de noir). Die Traubenhäute werden sofort weggenommen und ausgepresst. Ein zarter, lieblicher weisser Wein aus blauen Trauben.



*Truttiker Federweiss
(Blanc de noir, Weissherbst)*

Truttiker Rosé (häufig Süsdruck genannt). Maischezeit 3 Tage. Nach 3 Tagen werden die Beerenhäute weggenommen, ausgepresst und weggeworfen. Ein angenehmer, trockener Sommerwein von hellroter Farbe.



Truttiker Rosé (Süsdruck)

Langenmooser rot, Trülliker rot. Maischezeit 6 Tage. Es ergeben sich die kräftigen, aber weichen, fruchtigen Rotweine (Landweine genannt), die man schon im Jahr nach der Ernte mit Vergnügen trinkt.



Langenmooser rot

Trülliker rot

Truttiker dunkelrot, der Wein mit der braunen Etikette. Maischezeit 2 Wochen. Ein Blauburgunder der alten, klassischen Art mit deutlich spürbaren, aber weichen Gerbstoffen. Ein bis zwei Jahre in grossen, alten Eichenfässern gereift. Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre. Unter dem Namen Stiefelhalde werden die Trauben aus dem besten, steilsten Teil des Rebberges als sogenannte Lagenkellerung abgefüllt.

*Truttiker dunkelrot,
der Wein mit der
braunen Etikette*





Truttiker rot, Barrique. Maischezeit 3 bis 4 Wochen. Unser bestes Ross im Stall der Rotweine, ein konzentrierter, komplexer Rotwein zur kräftigen Mahlzeit. 18 Monate in Barriques gereift (1/3 neue Eiche). Ideale Konsumzeit nach 4 bis 10 Jahren. Haltbarkeit 20 Jahre. Diese Weine werden oftmals nicht filtriert, sondern unfiltriert abgefüllt. Unfiltrierte, aber selbstverständlich klare Barrique-Weine gelten als die hohe Schule der Kellerkunst.

Truttiker rot, Barrique-Ausbau



Rebgut Bächli, Barrique-Keller

Schaumwein, Blanc de blancs (méthode traditionnelle)

Je nach der Grösse der Ernte verarbeiten wir einen Teil unserer Weissburgunder Trauben nach der Original-Champagner-Methode in unserem eigenen Keller zu Schaumwein. Bei dieser Technologie findet bekanntlich ein Teil der Gärung erst nach dem Abfüllen, also in der Flasche statt. Weil die Flasche verkorkt ist, kann das sich bildende Kohlendioxid nicht entweichen, sondern bleibt zusammen mit der Gärhefe im Wein.

Die Hefe macht den Wein trüb. Das ist nicht schön. Doch wie kriegen wir die Hefe heraus, ohne dass das Kohlendioxid ebenfalls entweicht? Als Erstes stellt man die Flaschen auf den Kopf, in der Hoffnung, die Hefe in der Flasche sinke langsam zum Flaschenkorken hinunter. Um diesen Vorgang zu beschleunigen, «rüttelt» man täglich mit einer schnellen Drehbewegung die auf dem Kopf stehenden Flaschen.

Wenn schliesslich der Wein in der Flasche glanzklar ist und alle Hefe beim Korken unten sitzt, öffnet man jede Flasche, «spickt» die Hefe mit gekonnter Handbewegung aus dem Flaschenhals weg, füllt die Flasche mit klarem Wein (bzw. mit der sog. Dosage) wieder auf und verkorkt sie von neuem.



Beim Rütteln der Schaumweinflaschen



Rebgut Bächli. Ein heisser Sommertag

Unser Marketing

Wir verkaufen den grössten Teil unserer Produktion direkt an die Privatkundschaft. Grundsätzlich kann man bei uns an jedem Werktag jederzeit Wein kaufen. Wenn Sie von weit her kommen, so rufen Sie bitte trotzdem zur Sicherheit vorher an. Wir verschicken einen Grossteil unserer Produktion und wählen selbstverständlich jeweils die für Sie günstigste Versandart. Ob Post oder Camionneur, der Wein wird Ihnen ins Haus geliefert oder bei Abwesenheit auf vernünftige Art vor oder ins Haus gestellt. Post und Schweizer Transporteure verstehen ihr Geschäft. Die Auslieferung klappt fast immer.

Wir beliefern auch eine Anzahl renommierter Restaurationsbetriebe. Es ist für uns eine Herausforderung, uns auf den Weinkarten dieser Restaurants mit den grossen Namen der Branche zu messen. Aus dem Gespräch mit begnadeten Köchen hat sich schon mancher gute Hinweis für unsere Kellertechnik ergeben. Sie finden unsere Weine ferner auf den Regalen von Globus delicatessa sowie bei einigen wenigen Weinfachhändlern.