



**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (5/3)

## 92 Punkte

**Weingut Rütihof,  
Uerikon  
Stäfa Rauschling,  
Zürichsee AOC 2023**

Wirkt schön ausgereift, aber doch frisch. Apfel und Birne, dazu ein Anflug von Wiesenkräutern, Aloe vera, Astschnitt und etwas Brotkruste. Im Gaumen animierend trocken und sehr ausgewogen, mit feinem Extrakt, viel Zug und einer tragenden Säure. Frisch im Finale. 2025 bis 2032.

**18 Franken**  
weingut-ruetihof.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (7/1)

## 90 Punkte

**Weingut Besson-  
Strasser, Uhwiesen  
Rauschling vom Rhein-  
fall, Zürich AOC 2023**

Sehr eigenständiger, ja eigenwilliger Wein. Von Kernobst geprägt, besonders Apfel, dazu Aprikosen, Orangenblüten, Kräuter und ein Anflug von feuchtem Stroh. Im Gaumen zupackend, mit viel Rasse und Zug. Präzise Säure und ein kernig-pikanter Gerbstoff. 2025 bis 2032.

**26 Franken**  
wein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (7/1)

## 90 Punkte

**Stephan Herter –  
HerterWein, Hettlingen  
Taggenberg Rauschling  
Ferdinand, Zürich AOC  
2023**

Charakterwein mit feiwürzigen Aromen – Kernobst, Agrumen – sowie floralen und erdigen Noten. Im Gaumen sehr klar gebaut und lebhaft, mit einem Anflug von Kohlensäure, was die tänzerische Frische dieses Weins zusätzlich unterlegt. Beschwingt. 2025 bis 2030.

**24 Franken**  
herterwein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Reichhaltig (5/3)

## 92 Punkte

**Weingut Haug,  
Weiningen  
Rauschling, Zürich AOC  
2022**

Breitgefächerte und ausgereift wirkende Aromatik mit reifem Kernobst, auch Brotkruste, Lindenblüten und Akazienhonig. Dazu Wiesenkräuter und Unterholz. Im Gaumen gehaltvoll und ausgewogen. Feiwürzig und cremig. Ein Touch von Bittermandeln im Abgang. 2025 bis 2031.

**16 Franken**  
weingut-haug.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Reichhaltig (6/2)

## 94 Punkte

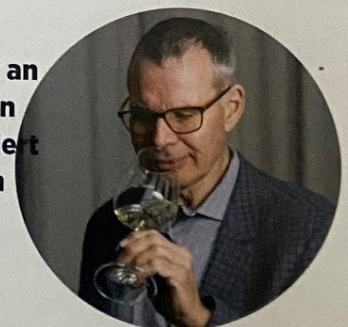
**Weingut Höcklestein,  
Rapperswil-Jona  
Rauschling Äfenrain,  
St. Gallen AOC 2022**

Der Äfenrain scheint bei VINUM abonniert auf Topplatzierungen. Das gelingt ihm auch bei dieser Verkostung. Sommerkräuter, Minze, Blütenhonig und mineralische Graphit-Noten. Sehr feine Würze. Im Gaumen tiefgründig, tänzerisch und langanhaltend zugleich. 2025 bis 2035.

**39 Franken**  
schmidheiny.ch

**«Die alte Zürcher Sorte Rauschling zeigt heute eine spannende Vielfalt an Stilistiken. Wohl weniger wegen der unterschiedlichen Terroirs, sondern aufgrund der individuellen Konzepte der Winzer. Der Completer profitiert offensichtlich von der Klimaerwärmung. Das Potenzial ist enorm, auch was die Entwicklung der Weine anbelangt.»**

Walter Zweifel Weinhändler und Winzer, Zürich (ZH)





**Jury-Urteil Stilistik:**  
Ausgewogen (4/4)

### 91 Punkte

**R3 – Rüthhof – Lüthi – Schwarzenbach, Meilen Rauschling R3, Zürichsee AOC 2023**

Zeigt in der Nase eine einnehmende Reife, mineralische Noten, auch ein Hauch von Petrol. Dazu gelbfleischige Früchte, besonders Aprikosen, sowie Kräuter und Blumen. Im Gaumen sehr ausgewogen und sortentypisch. Wirkt in seiner Art überaus saftig und trinkig. 2025 bis 2035.

**32 Franken**  
r3-wein.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (6/2)

### 91 Punkte

**Weingut Nadine Saxer, Nefthenbach Rauschling, Vin de Pays Suisse 2023**

Zuerst verhalten, nach Belüftung zarte florale Noten mit Medizinalkräutern und Löwenzahn. Auch frische Birne, Apfel und grüne Nüsse. Im Gaumen sehr klar strukturiert und finessenreich, subtil. Zeigt im Abgang eine pikante Note und viel Frische. Belebend! 2025 bis 2030.

**19 Franken**  
nadinesaxer.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Ausgewogen (4/4)

### 93 Punkte

**Weingut Erich Meier, Uetikon am See Rauschling Schönfels, Zürich AOC 2023**

Sehr edel und vielschichtig, ein Feuerwerk von Aromen wie Kernobst, Blumenwiese, Nüsse und Butter. Auch ein Anflug von Weissen Johannisbeeren. Noble Würze. Im Gaumen viel edler, feiner Schmelz. Animierendes Spiel zwischen saftiger Säure und subtiler Frucht. 2025 bis 2035.

**56 Franken**  
erichmeier.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Ausgewogen (4/4)

### 92 Punkte

**Bechtel-Weine, Eglisau Rauschling Sélection, Zürich AOC 2023**

Schön ausgereift, mit einem Anflug von Quittegelee und Apfel, dazu exotische Früchte und florale Noten, an Anis und Brennnessel erinnernd. Feine Würznoten. Im Gaumen elegant und sehr trinkig, mit Kernobst-Noten. In seiner Art eher schlank. Animierende, saftige Säure. Frischer Abgang. 2025 bis 2030.

**25 Franken**  
bechtel-weine.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (6/2)

### 91 Punkte

**Weingut Pircher, Eglisau Stadtberg Eglisau Rauschling, Zürich AOC 2023**

Vielschichtige, frisch wirkende Aromatik mit Kernobst, vor allem Birne und Apfelgehäuse, auch gelbe Früchte, Veilchen sowie Safran und Feuerstein. Im Gaumen präzise gebaut, präsent animierende Säure. Wirkt trinkig und frisch, feine Würznoten im Finish. 2025 bis 2030.

**21 Franken**  
weingut-pircher.ch



**«Der straffe Rauschling ist heute mehr als ein erfrischender Sommerwein und hat wohl auch Potenzial als Teil von hochstehenden Cuvées. Allerdings sehe ich den Completer eher am Sternenhimmel der Zukunftsweine. Die besten Gewächse zeigten sich ausgewogen und edel, manche erinnerten mit ihrer edlen Reduktion sogar an Crus aus dem Burgund.»**

Nicole Vaculik Sommelière, Meersburg (D)



**Jury-Urteil Stilistik:**  
Ausgewogen (4/4)

## 91 Punkte

**Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona Rauschling Höcklistein, St. Gallen AOC 2023**  
Schon der erste Eindruck ist vielversprechend. Aromen von Kernobst, besonders Apfel, ein Hauch von Bienenwachs, Limetten und edle Würznoten. Im Gaumen ausgewogen, reichhaltig und animierend. Charakterwein. Getragen von einer saftigen Säure. 2025 bis 2032.  
**28 Franken**  
schmidheiny.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (6/2)

## 92 Punkte

**Zweifel Weine, Zürich Lattenberg Rauschling, Zürichsee AOC 2023**  
Aromen von Kernobst, besonders Mirabellen, dazu Heublumen, dezente Zitrusfrüchte und weisse Blüten. Auch mineralisch kreidige und salzige Noten. Im Gaumen sehr animierend und einnehmend, mit belebend-be-schwingter Säure und pikantem Gerbstoff. Klingt im Gaumen lange nach. 2025 bis 2032.  
**21 Franken**  
zweifel1898.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Ausgewogen (4/4)

## 92 Punkte

**Schwarzenbach Weinbau, Meilen Rauschling Seehalden, Zürichsee AOC 2023**  
Sehr vielschichtige und ansprechende Aromatik mit Äpfeln, ein Hauch von Laubwald, getrockneten Blüten, Minze, aber auch Bienenwachs. Auch von einer edlen Reduktion geprägt. Im Gaumen reintönig, zupackend und kraftvoll. Präsen-te Säure, edler Gerbstoff. Langanhaltend. 2025 bis 2035.  
**34 Franken**  
schwarzenbach-weinbau.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Geradlinig (7/1)

## 92 Punkte

**Rutishauser-DiVino SA, Winterthur Rauschling Varietas 16, Zürich AOC Weiningen 2023**  
Zeigt in der Nase viel subtil anmutenden Charme. Florale Noten, Alpenkräuter, Enzian, Minze. Dazu Heu und eine Spur von Apfelschale. Auch im Gaumen tänzerisch und frisch. Ein verspielter Rauschling, von einer kecken Säure ge-tragen. 2025 bis 2030.  
**19.50 Franken**  
rutishauser-divino.ch

**Jury-Urteil Stilistik:**  
Reichhaltig (5/4)

## 93 Punkte

**Rico Lüthi, Männedorf Rauschling, Zürichsee AOC 2023**  
Aromen von Kernobst, besonders Quitten, aber auch Golden-Delicious-Äpfel, dazu Orangen-schale, Blütenhonig und Wiesenblumen. Zeigt sich im Gaumen ausgereift, reichhaltig und puristisch zugleich. Entwickelt viel Zug mit kernigem Gerbstoff und einer saftigen Säure. Gute Länge. 2025 bis 2035.  
**21 Franken**  
luethiweinbau.ch

**«Die Rauschling-Gewächse zeigten sich überraschend spannend mit viel Unterhaltungswert. Die einst berüchtigte Säure gibt heute ein schönes Gerüst. Beim Completer geht es mehr um Ruhm und Ehre des Winzers. Das Ergebnis sind eindruckliche Weine, fast Monumente. Man trinkt sie vielleicht nicht in grossen Mengen, aber mit grosser Neugierde und Genuss!»**

Lidwina Weh Sommelière in Wohlen (AG)

