Erfolgreiche 28. Ernte im Rebberg Eggisbühl

■ *Der Weggiser Eggisbühler-Jahrgang 2019 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.

Die Traubenlese vom vorletzten Samstag, 5. Oktober, im Rebberg Eggisbühl konnte bei trockener Witterung durchgeführt werden. Trotz der nicht gerade idealen Wetterprognosen hat sich der Rebbergverwalter Urs Michel entschieden, die Wimmet trotzdem durchzuführen. Und das hat sich schlussendlich gelohnt. Der grosse Aufwand durch das Anbringen von zusätzlichen Seitenschutznetzen und Trauben-Schutzbeutel im August hat sich bewährt: Der Befall der Trauben von Wespen und Kirschessigfliegen war sehr gering. Dank der sorgfältigen Arbeit, durchgeführt von gut sechzig Händen, waren alle gelesenen Trauben bereits am Mittag in den grossen Transportkübeln abgefüllt. Herzlichen Dank den zahlreichen Helferinnen und Helfer!

So schön kann die Traubenlese sein!

Federweisser und Blauburgunder

Im Weingut Heidegg in Gelfingen, da, wo seit 1992 die Eggisbühler Weine gekeltert werden, konnten 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 2020

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» 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. Zudem dürfen sie sich auf ein weiteres, neues Produkt aus unserem Rebberg freuen! Mehr dazu im Frühling 2020 in dieser Zeitung.

Nachwuchs-Winzer Martin misst mit dem Refraktometer den Oechslewert.