

# Ein Wunder im Schweizer Rheintal

## Vertikale: 50 Jahre Kerner beim Weingut am Steinig Tisch

Denkt man an die weisse Sorte Kerner, kommen einem nicht viele Verkostungsmomente in Erinnerung. Die Neuzüchtung hatte ihren Höhepunkt zu Beginn der 1990er Jahre, gut 7800 Hektar waren damit in Deutschland bestockt. Mehr als 30 Jahre später ist nur noch die Hälfte übriggeblieben. Wirft man einen Blick in den «VINUM Weinguide Deutschland 2024», findet man unter den über 10 800 verkosteten Weinen nur 19 Weine, die reinsortig mit Kerner gekeltert wurden. Die besten kommen aus Südtirol. Auch in der Schweiz blickt die Neuzüchtung auf eine bewegte Geschichte zurück. Das Weingut am Steinig Tisch von der Familie Rutishauser in Thal, St. Gallen, arbeitet mit Kerner schon seit 50 Jahren. Christoph Rutishauser erinnert sich, wie er in den 1970er Jahren gemeinsam mit Vater August die ersten Pflanzen aus Nonnenhorn auf der deutschen Bodensee-Seite in die Schweiz brachte. Der Schweizer Zoll soll beim Import Bedenken angemeldet haben. Trotzdem gelangten die 1060 Pflanzen nach Thal. 1975 kam der erste Jahrgang auf die Flasche. Davon sind nicht viele Flaschen übriggeblieben. Mittlerweile steht der Kerner bei den Rutishausern auf knapp 1,2 Hektar, was bei insgesamt 7 Hektar Grösse beachtlich ist. Trotzdem bleibt es für das Weingut eine Herausforderung, 60 bis 120 Flaschen jedes Jahrgangs wegzulegen. Denn der Wein ist gefragt, nicht wenige zählen den Rutishauser Kerner zu den besten in der Schweiz. Das wurde bei der Vertikalen-Verkostung im Weingut Mitte Januar nochmal deutlich. Einige Jahrgänge haben sich fein entwickelt, obwohl man das der Sorte zunächst nicht zutrauen würde. Dass das gelingt, zeugt von der Kerner-Erfahrung aus 50 Jahren. Seit 2015 führt nun Roman, Sohn von Christoph, das Weingut in dritter Generation. Mit seinem Einstieg ist auch eine in der Barrique ausgebaute Variante des Kerners entstanden – der Jungspund. Ein neues Kerner-Kapitel ist damit aufgeschlagen.

**Degustation und Text: Miguel Zamorano**

### Wissen kompakt

Die Sorte ist eine **Kreuzung** aus rotem Trollinger und weissem Riesling, gezüchtet 1929 von Herold August in Weinsberg +++ Dr. Justinus Kerner ist der Namensgeber, der Weinsberger Arzt und Dichter lebte im 19. Jahrhundert +++ Derzeit sind in Deutschland **2032 Hektar** (2022) mit Kerner bestockt, in der Schweiz sind es knapp **25 Hektar** +++ Auch in Südtirol und Südafrika wird Kerner angebaut +++ Das Weingut am Steinig Tisch baut seinen Kerner auf 1,2 Hektar an +++ Der Wein wird ohne Maischestandzeit vergoren und im grossen Holzfass ausgebaut +++ Infolge seiner **ersten Kerner-Pflanzung** im Jahr 1973 organisierte das Weingut eine Vertikalen-Verkostung mit zwölf Jahrgängen +++ Die Verkostung fand am 15. Januar 2024 statt, im «Hotel Heiden» am Bodensee +++ [www.rutishauser-weingut.ch](http://www.rutishauser-weingut.ch)



### 1975

**15.5 Punkte | 2024**

Sehr reif, im Glas eine dunkelgelbe Robe, schalottenfarbig. Laub und Dörrobst. Am Gaumen steht die Säure im Vordergrund, eine Aromatik voller Pilze und Champignons, etwas Bratapfel kommt hinzu. Der erste Jahrgang der Kerner-Geschichte mutet wie ein Sherry an, zum Zeitpunkt der Kelterung wuchsen die Reben erst seit drei Jahren im Wingert der Rutishauser.

### 1985

**16 Punkte | 2024**

Karamellbonbon in der Nase, Laub und rote Apfelschalen. Der Gaumen ist von einer vibrierenden Säure, Limettensaft und Muskatnuss geprägt. Frisch und saftig, im Abgang etwas Mango, mit phenolischem Grip.

### 1994

**17 Punkte | 2024 bis 2025**

Medizinale Kräuter, Kerzenwachs, eine leichte Petrolnote, die Nase zeigt sich durchaus komplex. Am Gaumen getragen von einer dichten und feinen Limetten-Aromatik und feuchtem Waldboden. Beeindruckend frisch, die Säure saftig und ummantelt von der Zitrusfrucht. Am Zungenrand salzig, der Abgang lang. Toll!

### 2003

**16 Punkte | 2024 bis 2026**

Seit 2001 führen die Rutishauser keinen biologischen Säureabbau mehr bei ihrem Kerner durch. Der heisse Jahrgang 2003 bringt trotzdem einen voluminösen Wein hervor. Zeigt sich in der Nase mit medizinischem Eindruck, Würze und Anklänge von tropischem Obst – Ananas, aber auch Birne und Kiwi. Am Gaumen Steinobst und Mango, viel Kraft, die Säure ist hier stützend. Endet auf einer Karamellnote, abgerundet von einer scharfen Wärme, die dank der 14 Vol.-% zustande kommt.

Fotos: VINUM

### 2008

**17.5 Punkte | 2024 bis 2026**

Wachs, Pfirsich und Birne. Am Gaumen komplex und saftig, von einer feinen Limettenfrucht gezeichnet, die charmant über die Zunge fliesst. Von mittlerer Intensität, die Säure ist gut eingebunden, sie macht den Wein noch frisch. Ein Beispiel für einen besseren Jahrgang, der immer noch Spannung und Zug am Gaumen erzeugt.

### 2010

**16 Punkte | 2024 bis 2025**

Die Trauben sind 2010 länger am Stock geblieben, am Ende wurden 780 g pro Rebstock gelesen. Apfelnoten, in ihrer grünen und roten Variante. Am Gaumen stimmiger Übergang, die Struktur ist dicht, und das Limettenaroma lässt nicht lange auf sich warten. Gute Länge, steigt aus mit exotischen Fruchtnoten.

### 2013

**16.5 Punkte | 2024 bis 2029**

2013 gestaltete sich als schwieriges Jahr – Hagel und späte Blüte wirken sich auf den Ertrag aus, der bei knapp 400 g pro Rebstock liegt. Die Zitrusfrucht ist hier besonders dominant, die Limette dringt in Anklängen durch. Zeigt einen saftigen Ansatz am Gaumen mit guter Wiedergabe der Bouquet-Aromen. Die Säure ist hier stringent und gut verarbeitet. Gute Länge im Abgang.

### 2015

**18 Punkte | 2024 bis 2030**

Das Jahr, in dem der junge Roman Rutishauser in den Betrieb einsteigt. Der Kerner ist auf 1,2 ha der weingutseigenen Rebflächen angewachsen. Ein spannungsvolles Bouquet kündigt Grosses an – Rauch, Kiwi, Mandeln und Zitrusfrucht. Am Gaumen sind Frucht und Säure gut ausbalanciert. Stoffig und mit leichtem phenolischem Grip – all dies sticht angenehm hervor.

### 2018

**17 Punkte | 2024 bis 2032**

Ein grosser Jahrgang? Wohl kaum, da es sehr heiss wurde. Der Kerner wird wieder mit 14 Vol.-% auf die Flasche gezogen. Diese Konzentration und Kraft ist am Gaumen spürbar, wo aber eine gekonnte Hand alles in die richtigen Bahnen lenkt. Die Saftigkeit balanciert alles gut aus – in der Nase Fichtennadeln, Limettensaft, Kräuter, dicht und kraftvoll ist diese Komposition auch am Gaumen. Gute Länge.

### 2020

**16.5 Punkte | 2024 bis 2035**

Erneut Hagel im Weinberg, der Ertrag fällt mit 500 g pro Rebstock eher klein aus. Die Nase wird geprägt von Muskatnuss-Aromen, Birne und Hefe-Tönen. Am Gaumen reichhaltig, viel Fruchtkonzentration, recht intensiv. Bleibt lange haften.

### 2021

**17 Punkte | 2025 bis 2036**

Insgesamt ein kühlerer Jahrgang. Ist in der Nase zunächst etwas zurückhaltend, der Eindruck ist dennoch von Frische geprägt, die Kernerfrucht ist da. Der Gaumen ist kompakt, von der Säure komplett eingespannt. Im Abgang zeigt sich eine feinbittere Aromatik mit guter Länge. Der Wein ist noch zugeknöpft und wird sicher von etwas Ruhe profitieren – noch liegenlassen.

### 2022

**17 Punkte | 2024 bis 2035**

Hagel und Wärme, die Kapriolen des Klimawandels treten zum Vorschein. Die 14 Vol.-% sorgen bereits in der Nase für ein dichtes und kraftvolles Moment. Die Frucht zeigt auch am Gaumen Birnenanklänge, die Zitrusnoten sind hier eher im Hintergrund. Macht Spass, wirkt jetzt schon trinkreif.

**Boutique-Weine für Liebhaber**  
Wir teilen mit Ihnen unsere Wein-Passion!



Jeggli Weine

[www.jeggliweine.ch](http://www.jeggliweine.ch)