

# R

ROMAN RUTISHAUSER

Weingut am Steinig Tisch | Thal



## Riesling-Sylvaner

### Rebsorte

Diese, durch Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale im Jahre 1882 erzielte Traubensorte, wird im ganzen deutschsprachigen Raum der Schweiz als wichtigste Weissweintraube angebaut. Nach dem Züchter benannt heisst die Rebsorte am deutschen Bodenseeufer «Müller-Thurgau». Der Schweizer Professor Müller hat sie während seiner Forschungstätigkeit in Geisenheim-Deutschland gezüchtet. Riesling-Sylvaner ist in der Schweiz seit über 140 Jahren verbreitet. Weitere Synonyme sind z. B. Rivaner. Wir aber sind weder Thurgauer noch Müllers, darum bleibts bei uns beim Riesling-Sylvaner!

### Anbau

Gut 15 % des Weingut am Steinig Tisch am Buchberg ist mit Riesling-Sylvaner Reben bestockt. Diese autochthone Rebsorte gedeiht in unserem Klima seit Generationen hervorragend. Durch die perfekte Eignung an Terrain und Reblage erlangt diese weisse Rebsorte eine besondere Bedeutung für meinen Betrieb. (Standort = siehe MAP-Rebsorten analog Magazin)

### Vinifizierung-Kelterung-Ausbau

Rasche Verarbeitung des von Hand gelesenen Traubegutes sehen wir als eine wichtige Voraussetzung. Vergoren mit zwei selektionierten-unterschiedlichen Hefen und anschliessendem Ausbau über sechs Monate im Stahltank prägen den Charakter dieses frischen Weisswein. Ohne Säureabbau anschliessend auf die Flaschen gefüllt.

### Lager und Ausschank

- Lagerpotenzial und Genussreife ein bis drei Jahre
- Ideale Bedingungen von konstant 8 bis 12°C erhalten die jugendliche Frische des Weines
- Ausschanktemperatur von im Winter 12°C, im Sommer etwas kühler serviert

### Bei welcher Gelegenheit?

Immer! Riesling-Sylvaner ist der Apéro-Wein in unserer Region; animierend, appetit-anregend, leicht und bekömmlich. Auch zu kalten und leichten Speisen wie Znüni, Vesperplättli oder Käse. Ausgezeichneter Begleiter zu Bodenseefischen an Riesling-Sauce.

### Wein

Der Riesling-Sylvaner aus meinem Weingut zeigt unverkennbar sein sortentypisches Aromenbild. Der feine, erfrischende Weisse mit den dichten, duftenden Aromastoffen: Typische Frucht, leicht im Trunk, jugendliche Frische. Ein fein-spritziger Wein. Zart wie der Duft der Rebenblüte. Mein Riesling-Sylvaner – Ihr Apéro!



Grüngelb bis Zitronengelb



Noten von grünem Apfel, Sternfrucht, Mirabelle und Grapefruit. Anklänge von weissen Blüten und kräuter-würzige Nuancen.



Am Gaumen zupackend, mit frischer saftiger Säure und viel Zitrus sowie Aroma von gelbem Steinobst und exotischen Früchten. Langer mineralisch anmutender Abgang.

11.5 % vol. Alk.

Enthält Sulfite

Vegan

AOC St. Gallen

**Roman Rutishauser**

Weingut am Steinig Tisch  
Dorfstrasse 17  
9425 Thal SG

+41 071 888 17 33  
info@rutishauser-weingut.ch  
www.rutishauser-weingut.ch