



RÄUSCHLING ZÜRICHSEE AOC

Weingut Diederik, Zürichsee

2024



Land / Region:	Schweiz / Zürich
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Räuschling
Alkohol in %:	12.6
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Züriseefisch, exotisch angehauchte Gerichte



WEINGUT DIEDERIK



Diederik «Didi» Michel ist Önologe mit Leib und Seele. Er hat klare Vorstellungen von seinen Weinen und genauso klar sind seine Tropfen vom Zürichsee dann auch. Immer sortentypisch und herrlich präzise.

Diederik Michel nennen alle nur «Didi» und so ist es fast logisch, dass sein Weingut nach seinem Vornamen benannt ist. Der gebürtige Holländer ist Önologe mit einer klaren Vorstellung. Genau so klar sind dann auch seine Weine: präzise und immer ein Abbild der Traubensorte. Zusammen mit seiner Frau Patricia übernahm er 2014 die über Generationen von der Familie Welti kultivierten Rebstöcke in Küsnacht. Vinifikation und Ausbau erfolgen in der «Keller-WG» beim befreundeten Weingut Schwarzenbach in Meilen. Seine Erfahrungen und sein Wissen sammelte «Didi» mitunter als Kursleiter der Academie du Vin, bei Agroscope in Wädenswil und in verschiedenen Weingütern entlang des Zürichsees. Eine besondere Leidenschaft gehört dem Räuschling. «Er passt perfekt zur Region und bietet einen klaren Wiedererkennungswert», findet er. Das Sortiment vom Weingut Diederik probiert man am besten bei uns im Gewölbekeller oder an einem der Anlässe im ehemaligen Rossstall direkt auf dem Weingut. Dort trifft man auch «Didi» und Patricia persönlich an, wenn sie sich nicht gerade um die Schafe kümmern, die in den Reben weiden.