

Wimmet im Rebberg – e schöns Resultat

1'496 kg bei 96 Öchsle. Fangen wir doch einfach einmal beim Resultat an. Wobei alles nicht so einfach war: Eigentlich wollten wir am letzten Dienstag wimmen – die Winzerinnen und Winzer waren bereits aufgeboten. Aber die Sonneneinstrahlung am Wochenende war nicht ganz so wie erhofft. Der Zuckergehalt (Öchsle) der Trauben am Sonntag war entsprechend noch nicht da, wo wir ihn haben wollten. Daher verschoben wir die Ernte auf den Donnerstag – Flexibilität ist eben auch im Rebberg gefragt. Von 9 bis 15 Uhr haben dann knapp 20 Personen unsere Trauben gelesen, wobei ganz wenige die ganze Zeit anwesend sein konnten. Aber wir waren froh über alle Hände, weil das Traubengut perfekt ausgereift war, aber leider die eine oder andere «faule» Traube hatte. Dafür verantwortlich sein kann der Mehltau, Wespen, die Kirschessefliege oder wer auch immer noch unsere Trauben liebt oder davon profitiert. Geschickt wurden diese Stellen aber entfernt und nur die «Guten» kamen in die Kisten. Ab Schluss konnten wir uns über vier volle Zuber schönste Trauben freuen, die zu unserem Keller-



Erntezeit auch im Rebberg St. Margarethen

Fotos: zVg

meister Ueli Bänninger ins Tschäpperli transportiert wurden. Die am Schluss anwesenden Winzerinnen und Winzer genossen als Dank ein feines Plättchen.

Dazu gab es ein paar alte Jahrgänge von unserem Wein: 2013er, 2016er und 2020er. Alle noch perfekt trinkreif – unser Margarethe-Wyy ist eben doch ganz

ein spezieller Tropfen! Und der 2023-er wird sich perfekt in diese Tradition einreihen.

Winzergruppe Rebbergverein St. Margarethen

