

[Startseite](#) | [Region](#) | Im Weingut Lindetröpfli in Uhwiesen: Der erste Rheinfall-Whisky ist abge

Abo Im Weingut Lindetröpfli in Uhwiesen

Der erste Rheinfall-Whisky ist abgefüllt

Sonja und Daniel Witzig feiern ihren ersten Single Malt aus Weinländer Braugerste. Vier Jahre lang reifte das hochprozentige Getränk in Fässern, die teilweise aus Winterthurer Eiche sind.



Rafael Rohner

Publiziert: 26.07.2022, 05:30



Sonja und Daniel Witzig degustieren ihre neuste Kreation, den Rheinfall-Whisky.

Foto: Madeleine Schoder

Auf diesen Moment haben Sonja und Daniel Witzig lange hingearbeitet: Endlich können sie auf ihrem Weingut Lindetröpfli in Uhwiesen, ganz in der Nähe des Rheinfalls, ihren ersten selbst hergestellten Whisky abzapfen und in Fla-

schen abfüllen. Seit 2016 haben sie auf den neuen Weinländer Single Malt hingearbeitet und getüftelt, denn die Whisky-Herstellung braucht viel Zeit und beginnt mit dem Anbau von Braugerste.

Die beiden haben sich das Wissen dafür dank guter Beziehungen und viel Recherche angeeignet. Mit eingeflossen ist bei der Whisky-Produktion zudem ihre Erfahrung im Weinbau. Seit 1994 betreiben sie das Weingut im alten Uhwieser Dorfkern.



In diesem Keller reifte der Whisky.

Foto: Madeleine Schoder

«Auf die Whisky-Idee sind wir aber in den Ferien in St. Moritz gekommen», sagt Sonja Witzig. «Eigentlich hatte ich Whisky vorher nicht gern. Sie waren mir oft zu torfig und rauchig.» Doch dann hätten sie in der legendären Whisky-Bar von Claudio Bernasconi einen Single Malt degustiert, der anders, viel feiner gewesen sei. «Seither bin ich davon begeistert. Und wir fragten uns, ob wir nicht selber einen ähnlichen Whisky herstellen könnten.»

Claudio Bernasconi unterstützte sie dabei und vermittelte ihnen geeignete Cherry-Fässer. Sie spielen bei der letzten Reifung von Whisky, dem Finish, eine entscheidende Rolle. Die spezifischen Aromen aus den Fässern sollen dem Getränk eine zusätzliche Note verleihen.

Winterthurer Oak

Eine spezielle Geschichte steckt hinter der neuen Sorte Winterthur Oak. Sie reifte ausschliesslich in Fässern, die aus einer Winterthurer Eiche hergestellt wurden. Sonja und Daniel Witzig erhielten den Baum an ihrem Wohnort Winterthur von einem Nachbarn geschenkt. Aus dem Stamm wurden Fassdauben geschnitten, die zwei Jahre lang draussen im Trockenen lagerten. Entscheidend für das Aroma im Getränk ist später, wie stark die Innenseite mit Holzkohle bearbeitet wird, hinzu kommen vergorene Trockenbeeren.

Vier Jahre lang lagerte der Rheinfal-Whisky daraufhin in den Fässern, drei wären für Whisky das Minimum. Während dieser Zeit wurde er immer wieder degustiert, gemessen und justiert. Mit dem Ergebnis ist Sonja Witzig mehr als zufrieden: «Für mich ist das eine Sensation.»

Das Weingut Lindetröpfli wollen Sonja und Daniel Witzig Ende Jahr an die nächste Generation in der Familie übergeben. Mit der Whisky-Destillerie wollen sie aber auch nach der Pensionierung weitermachen. «Die nächsten Jahrgänge reifen bereits in den Fässern.»



Die Abfüllung erfolgt mit einer Maschine.