

**Weinreise ins Luzerner Seetal, 30. August 2025**

**Weingut Klosterhof, Aesch LU**



Noel Huwiler empfängt die Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer im Familienbetrieb und bietet gleich zu Beginn einen spannenden Abriss der Geschichte des Weinguts, die bis ins Jahr 1027 zurückgeht. Es ist das älteste Weingut des Kantons Luzern. Bereits zu jener Zeit gehörten die Ländereien zum Kloster Muri. 1604 liess der Abt Jodok die Weintrotte



bauen, in der heute die Weine mit modernster Kellertechnik gekeltert werden. Etwa um 1634 entstand das Wohnhaus, in der die Winzerfamilie noch heute wohnt. Der Urgrossvater von Huwilers Frau Priscilla erwarb den Hof 1905 und pflanzte anstelle der Reben Hochstammobstbäume und betrieb Milchwirtschaft. Das war verständlich, denn das Aufkommen von Mehltau und Reblaus hatten ein Rebensterben in Europa ausgelöst. Priscillas Grossvater wollte 1986 wieder Reben pflanzen, was ihm aber vom Bund nicht erlaubt wurde. Erst 2002 durfte sein Sohn Kurt die ersten Reben in die humusreichen und kalkhaltigen Moränenböden setzen. Nach und nach kamen weitere Lagen dazu.

Heute wachsen hier 15 Weinsorten, 10 davon werden sortenrein angebaut. Dazu kommen 15 verschiedene Traubensorten, die in Lohnkelterung vinifiziert werden - im Jahr 2023 waren es insgesamt 100 Tonnen.



Beim Gang durch die Reben erfahren wir einiges über die Pflege der Reben und der Böden. Das Klima hier ist mild und ausgeglichen. Der Hagel ist kein Problem, aber der Frost. Hier helfen Frostruten. Gegen den Befall der Kirschessigfliege wird Kaolin gespritzt. Das Entlauben bei den roten Trauben ist für eine gute Durchlüftung wichtig. Um die Rebstöcke frei von Bewuchs zu halten, wird noch Glyphosat eingesetzt.



Die runden 3 mm-Drähte haben sich bewährt, ebenso die Fenox-Drahtspanner. Der Klosterhof besitzt eine eigene Quelle, das Regenwasser wird gesammelt und die Photovoltaikanlage produziert eigenen Strom.

Während seiner Ausbildung hat Noel Huwiler den Hitzkircher, eine autochtone Sorte des Seetals, entdeckt und im Klosterhof wieder angebaut. Sie ist eine Kreuzung von Bondola und Completer und resistent gegen Falschen Mehltau. Diese rote Traubensorte wird ungeschwefelt und naturtrüb als Schaumwein Pét-Nat, «Pétillant Naturel», ausgebaut.



In den Paddeltanks wird das Traubengut schonend extrahiert. Die Maische wird nicht gepumpt. In einem temperierten inneren Kubus stehen die Stahltanks für die Rotweine, aussen die Tanks für die Weissweine. Die mobile Abfüllanlage, die jedes Jahr für 4-5 Tage vor der Trotte steht, ermöglicht die Sterilfiltration und Abfüllung von 15000 Flaschen/Tag. 25-30 Barriquefässer stehen in der Remise. Daraus entstehen Weine, welche immer wieder an angesehenen Wettbewerben prämiert werden. Mehrere Auszeichnungen zieren den Eingang in den Gewölbekeller.



Im alten Gewölbekeller des Wohnhauses degustieren wir den Pinot Gris 2024, Abt Jodok. Ein aromatischer, fruchtiger, erfrischend mineralischer Weissler.

Der Sauvignon Blanc 2024, Abt Hironymus, mit ausgewogenen exotischen Fruchtaromen und mineralischen Komponenten.

Der Sauvignon Blanc 2022 Quercus, zwölf Monate im Barrique, ist ein eleganter Wein mit ausgewogenem, rundem Aroma.

Der Pinot Noir Rosé Abt Ambros 2024 ist ein feiner Sommerwein mit erfrischender Säure, im Jahr 2022 als bester Zentralschweizer Rosé prämiert.

Der Pinot Noir Abt Ambros 2024 mit Aromen



von Kirschen und Johannisbeeren ist ein unkomplizierter Rotwein.

Der Abt Dominikus 2023, eine Cuvée von Pinot Noir, Diolinoir, Divico, Gamaret, Cabernet Dorsa, ist 10 Monate im Holzfass gereift. Feine Aromen von dunklen Beeren und Waldfrüchten.

Zuletzt dürfen wir noch zwei Versuchsweine testen. Der erste Divico 2023 eine ist in amerikanischer Eiche gereift, der zweite Divico 2023 in Schweizer Eiche von Huwilers Nachbar Suppiger. Der zweite Divico in Schweizer Eiche findet mehr anklang.



Für die hartgesottenen gibt es zum Schluss noch Vieux Gelbmöstler und Marc zu probieren.

Noel Huwiler bekommt für seine aufschlussreichen und beeindruckenden Ausführungen, sein grosses Fachwissen und die feine Degustation einen grossen Applaus.



Im Wirtshaus Rössli in Altwis essen wir zu Mittag.



**Winzer Rafael Schacher, Hochdorf**



Rafael Schacher bietet bei der persönlichen Begrüssung gleich das Du an. Er empfängt uns beim Rebberg Mühlhalde in Günikon, Hohenrain. Hier werden alte und neue Rebsorten auf regenerative, ganzheitliche Art kultiviert. Der Untergrund ist sehr steinig und hat nebst Lehm einen hohen Sandanteil und Makronährstoffe. Das Regenwasser fliesst schnell ab, das sorgt für ein gutes Erwärmen des Bodens.



Auf unserem Rundgang führt uns Rafael zu seinen Landmaschinen und Geräten. Von Beruf Gärtner, verbrachte er seine Winzer-Lehrjahre in Malans, La Neuveville, am Murtensee und im Burgund.



Der Winzer bewirtschaftet rund 2 ha und vinifiziert das Traubengut in Hochdorf, etwas 12000 Flaschen/Jahr. Er lässt Rebenblätter in Holland analysieren, um mehr über Mängel, Krankheiten etc. zu erfahren. Er setzt Kompost ein, fermentierte Walderde, Magnesium, Mangan, Kalium und Mikronährstoffe, spritzt wenn nötig mit Biomitteln wie Kupfer, Schwefel, Backpulver, Kaolin. Mit dem Unterstockmäher geht er dreimal/Jahr durch die Reben, und er lockert den Boden zwischen den Reben auf. Eine gesunde, lebendige Bodenstruktur ist die Basis für widerstandsfähige Reben. Der Einsatz von natürlichen Düngern, Kompost und die Förderung der Humusschicht unterstützen die Pflanzen und machen sie widerstandsfähiger gegen Schädlinge und Krankheiten.

Rafael Schacher zeigt eine grosse Begeisterung für den ökologischen Weinbau. Die Wechselwirkung zwischen Anbau-Ökologie und Weinpflanzen ist ihm sehr wichtig, und er setzt sich für die Förderung der Biodiversität und von Nützlingen ein.





Nach dem Rundgang durch die Reben erwartet uns seine Frau Marina an schön gedeckten Tischen zur Degustation. Sie ist Sommelière, arbeitet aber auch in den Reben und im Keller mit.

1. Riesling-Silvaner 2024, früh reif, guter Ertrag, milder, süffiger Weisswein mit ausgewogenen Aromen,
2. Johanniter 2023, mit leichter Restsüsse, fruchtig, gehaltvoll und harmonisch im Gaumen, wurde am PIWI Wine Award international 2024 mit Silber ausgezeichnet.
3. Cuvée Seetal 2024, (Solaris, Johanniter, Riesling-Silvaner) trocken, fruchtig.
4. Cuvée 2023, (Pinot, Gamaret) harmonischer Rotwein, im Gaumen nachhaltig, mit angenehmen Tanninen.
5. Gamaret Barrique 2023, würzig und gehaltvoll. Jede der bedruckten Holz-Etiketten ist ein Unikat.





André bedankt sich bei Marina und Rafael Schacher für den spannenden und lehrreichen Nachmittag und die genussvolle Degustation.

Unser dank gilt André für die hervorragend organisierte Reise.