

# Besuch Weingut Bisang"

---

## Besuch Weingut Bisang, Dagmersellen – für Gesellen und Magister Samstag, 11. August 2018

### Rückblick

Einen wunderbaren Sommertag haben wir uns für den Besuch des Weinguts Bisang im luzernischen Dagmersellen ausgesucht. Das Weingut ist den Zofinger Weinfreunden sehr wohl bekannt. Aber heute wollen wir es genauer wissen. Mit einem Postauto, für uns reserviert, fahren wir die verschiedenen Weinlagen des Weinguts ab und können die einzelnen Erzeugnisse gleich am Ort wo sie gewachsen sind degustieren. Unser erster Halt gilt dem Weingut und dem Rebberg im Rumi. Hier erwartet uns bereits Dario Kreienbühl, unser fachkundige Führer für den heutigen Tag. Er ist Oenologe im Hause Bisang und für Rebberg und Keller zuständig. Wir alle kennen ihn bereits, denn er amtet auch als Mitglied des Stubenrates der Weinfreunde St. Martin.

Thomas und Inès Bisang führen den Betrieb in zweiter Generation. Auf 5 Hektaren und 4 verschiedenen Lagen Rumi, Chrützbberg, Kommende und Höchfluh werden heute Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Weissburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, Zweigelt, Garanoir und Gamaret angebaut.

Dario führt uns durch den Rebberg und die Kellerei. Das warme Sommerwetter hat den Reifeprozess der Trauben beschleunigt. Darum wird die Lese etwa 3 Wochen früher als gewöhnlich erwartet. Im Rumi wächst der Weissburgunder von dessen Qualitäten wir uns dann auch gleich überzeugen können. Leichtes gelb und Noten von Mandeln und Honig betören die Nase. Ein wunderbarer Apéro oder Begleiter von zarten Speisen. Es folgen die beiden roten Cuvées «weiblich» aus Pinot Noir und Zweigelt und «männlich» aus Gamaret, Garanoir und Zweigelt. Beide Cuvées stammen aus besten Lagen mit kleinen Erträgen die sich jedes Jahr wieder etwas anders präsentieren. In der Gruppe entstehen unweigerlich angeregte Diskussion über männliche und weibliche Attribute und ihre Vorzüge.

Im Rumi werden nicht nur die eigenen Lagen gekellert, sondern zusätzliche 5 Hektaren von kleineren Weibauern aus der Region und weiteren Auftraggebern. Dem entsprechend ist auch der Keller mit unzähligen kleineren Tänden bestückt, damit auch jede einzelne Lage separat gekellert und ausgebaut werden kann.

Wir fahren weiter zum Chrützbberg in Dagmersellen. Hier empfängt uns Maria Bisang die zusammen mit ihrem Mann Adolf Bisang das Weingut 1980 gegründet hat sehr herzlich. Im Hof geniessen wir je ein Glas Riesling Sylvaner und Blauburgunder und bestaunen den steilen Rebberg hinter dem Haus. Sie erzählt uns sehr eindrücklich von den Zeiten als man im Kanton Luzern nur Riesling Sylvaner anbauen durfte. Ihr Mann hatte damals vier Jahre lange mit Kanton und Bund gekämpft um die Bewilligung für weitere Sorten zu erhalten. Es ist bemerkenswert was sich in den letzten 30 Jahren alles bewegt hat.

Weiter fahren wir Richtung Reiden vorbei an der Höchfluh wo am sonnigen Steilhang der Chardonnay wächst.

Unser letzter Halt gilt der prunkvollen Kommende in Reiden. Stolz thront das einstige Johanniter Hospiz über dem Rebbberg. Sein Ursprung geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Es diente lange als Gästehaus für Pilger und Reisende auf dem Weg ins Heilige Land. Auch im Mittelalter soll hier schon Wein angebaut worden sein. Der Grundstein für den heutigen Rebbberg wurde von den Bisangs im Jahre 2005 gelegt.

Im lauschigen Schatten einer Linde verkosten wir Sauvignon Blanc und Zweigelt. Die wenigen unter uns denen es nicht zu heiss ist, begeben sich noch ganz auf den Hügel um die Aussicht über das Wiggertal zu geniessen und einen Blick in die Gästeräume der Kommende zu erhaschen wo gerade die Vorbereitungen für ein Hochzeitsfest im Gange sind.

