



Bordeaux

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Réserve Château La Loubière (rot) 2020
Bordeaux Supérieur a.c.

Fr. 24.90 (ab Juli 2026 Fr. 27.90)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch www.schwander.ch
Telefon 043 433 11 11





Montussan: Château La Loubière

1
Februar 2026: Besuch bei Caroline Teycheney, Eigentümerin von drei Bordeaux-Weingütern, sowie links Jean-Claude Berrouet (ehemals Château Pétrus).

2
Blick in den frisch restaurierten Chai von Fleur de Lisse.

Letzten Oktober serviert uns Tobias Lassak, Exportdirektor von Saint-Robert, eine Spezialcuvée von La Loubière. Da wir dank Tobias bereits auf Château du Cauze stiessen, sind wir entsprechend neugierig – und nach der Degustation völlig erstaunt. Tobias lacht und sagt: «Bei diesem Wein handelt es sich um die Cuvée Prestige des noch weitgehend unbekannten Château La Loubière. An der Erzeugung beteiligt ist jener Mann, der vielleicht als der grösste Merlot-Spezialist weltweit gilt, gewissermassen der *Roi du Merlot*: Jean-Claude Berrouet, der legendäre Önologe, der für über 40 Jahrgänge Château Pétrus und weitere Weine der Familie Moueix verantwortlich zeichnete.»

So treffen wir diesen Februar bei Caroline Teycheney auf Château Fleur de Lisse ein. Carolines Vater ist ein erfolgreicher Unternehmer und Pionier in der Entwicklung moderner Altersheime. Wie es scheint, hat sie seinen Unternehmergeist geerbt: In kürzester Zeit brachte sie neben Fleur de Lisse zwei zusätzliche Bordeaux-Weingüter auf Vordermann, darunter auch Château La Loubière. Sie sagt: «Zu Loubière habe ich eine besondere Beziehung, da es seit 1837 der Familie gehört und ich dort aufgewachsen bin. Der Loubière Réserve – den wir nur in herausragenden Jahren erzeugen – stammt von unserer besten, lediglich 1.7 Hektar grossen Parzelle, die nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet wird.» Zusammen mit Caroline, dem Direktor Nicolas Géré, der ein Schüler von Jean-Louis Chave in Hermitage ist, und Jean-Claude Berrouet ver-



Mehr Informationen zum
Weingut Château La Loubière.



3

3
Februar 2026: Degustation mit
Caroline Teycheney, Jean-Claude
Berrouet, Anne-Sophie Labourdette
(hinten) und Nicolas Géré (hinten
links).

kosten wir im geradezu umwerfend schönen Lisse-Keller die Weine
von Fleur de Lisse und Loubière.

Völlig beeindruckend ist einmal mehr Jean-Claude Berrouet mit
seinem enzyklopädischen Wissen über Bordeaux. Zum 2020er
Loubière sagt er: «Das Plateau von Montussan ist absolut privile-
giert und besitzt ein grosses Potential. Für diesen Wein verwen-
deten wir nur allerbeste, sehr sanft extrahierte Merlot-Trauben und
liessen ihn anschliessend während 18 Monaten in Barriques sowie
in Amphoren reifen. Wichtig zu wissen ist, dass nicht die Menge,
sondern die Qualität der Tannine entscheidend ist. Auch sind wir
mit dem neuen Holz zurückhaltend geworden; seit der Klima-
erwärmung vertragen es die Weine weniger gut.» Der langen Rede
kurzer Sinn: Der vorzügliche Loubière Réserve ist eine ganz beson-
dere, hochspannende Trouvaille, die wir mit grösster Freude emp-
fehlen!



Réserve Château La Loubière (rot) 2020
100% Merlot, Bordeaux Supérieur a.c.

Intensives Purpur; sehr elegantes, jugendliches Bouquet mit reifer dunkler Frucht. Am
Gaumen weich flissend, harmonisch und bemerkenswert vielschichtig; feminin, mit
samtigen Tanninen und grosser Länge. Ein wunderschöner, edler, vom Pétrus-Öno-
logen Jean-Claude Berrouet geprägter Merlot. Unbedingt dekantieren; ideal ab Ende
2026, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 24.90 (ab Juli 2026 Fr. 27.90)



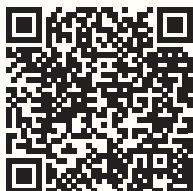
Entre-Deux-Mers: Château Bauduc

1
Gavin Quinney beim Zubereiten
seiner vorzüglichen Seezunge.

2
Oktober 2025: Besuch im Rebberg
von Bauduc.

Endlich ist der neue Jahrgang von Château Bauduc eingetroffen – und er erfüllt voll und ganz unsere hohen Erwartungen. Als wir das rund 25 Kilometer von Saint-Émilion entfernte Weingut vergangenen Oktober besuchen, zeigen sich bereits die Fassproben aussergewöhnlich vielversprechend. Der anwesende Önologe Mikaël Laizet, einer der talentiertesten Köpfe aus Michel Rollands Team, zieht einen bemerkenswerten Vergleich: «2025 kann durchaus mit dem legendären Jahrgang 2010 gleichgesetzt werden, jedoch mit dem Unterschied, dass wir heute über deutlich präzisere technische Möglichkeiten verfügen. Dank sanfter Extraktion und einer kontrollierten Gärung bei kühlen Temperaturen können wir die wunderbar verführerische Frucht optimal bewahren – jenes Merkmal, das die Bauduc-Weine seit jeher so begehrenswert macht.»

Ende Februar unternehmen wir eine weitere Kurzreise nach Bordeaux. Dabei machen wir auch eine Stippvisite bei der Familie Quinney. Wie uns Gavin und Angela hocherfreut mitteilen, hat sich ihre 31jährige Tochter Georgie vor kurzem entschieden, bei Bauduc einzusteigen. Sie erklärt uns gleich selbst: «Ich habe Wein schon immer geliebt, und meine vorherige Tätigkeit bei einer Kommunikationsfirma in London hilft mir sehr, meine Eltern im Betrieb zu unterstützen.» Dass sie *bilingue* aufgewachsen ist und sowohl Englisch als auch Französisch perfekt beherrscht, ist zweifellos ein zusätzlicher Gewinn.



Mehr Informationen zum
Weingut Château Bauduc.



3
Februar 2026: Besuch auf Bauduc.
Georgie Quinney verstärkt das
Bauduc-Team.

4
Winter auf Château Bauduc.

Zu den hervorragenden, von Gavin zubereiteten Seezungenfilets serviert uns Georgie die beiden Bauduc Blanc und Rosé. Der Weisse präsentiert sich mit glasklarer Sauvignon-Blanc-Aromatik, jugendlicher Frische, einer herrlichen, äusserst attraktiven Fruchtigkeit und belebender Mineralität. Kein Wunder, zählt er seit Jahren zu den beliebtesten Weissweinen in unserem Sortiment und wird sogar in renommierten Spitzenrestaurants wie dem Londoner Drei-Michelin-Sterne-Lokal Gordon Ramsay als Hauswein ausgeschrieben. Auch der Rosé begeistert mit seiner zarten Farbe, feingliedriger Aromatik und einer wunderbar frischen, präzisen Frucht; ein ebenso charmanter wie vielseitiger Bordeaux, der sowohl als Apéro wie auch als Essensbegleiter glänzt.



**Château Bauduc 2025
(weiss, trocken), Bordeaux a.c.
100% Sauvignon Blanc**

Strahlendes Gelb; verführerisches, sehr feines Sauvignon-Blanc-Bouquet mit subtilen Nuancen reifer Zitrusfrüchte; am Gaumen frisch, klar und äusserst elegant, mit mineralischer Spannung und herrlicher Länge. Ideal ab Ende Mai 2026; haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 13,90 (ab Juli 2026 Fr. 15,40)

**Rosé Château Bauduc 2025
(rosé, trocken), Bordeaux a.c.
40% Merlot, 40% Cabernet Franc,
20% Cabernet Sauvignon**

Zartes Lachsrosa; frische und attraktive, rotbeerige Aromatik; am Gaumen lebendig, harmonisch und bemerkenswert vielschichtig; mit mehr Tiefe und Frische als der 2024er und wunderbar trinkfreudig. Ein Bauduc-Rosé wie aus dem Bilderbuch! Haltbar bis Ende 2027.

Fr. 12,90 (ab Juli 2026 Fr. 14,40)



Fronsac: Château de La Rivière

1
Februar 2026: Treffen mit Claire Dawson, neue Marketingchefin Rivière, im sehr guten Bistrot des Capucins in Bordeaux.

2
Im Garten von Rivière mit Thomas Dô Chi Nam (Mitte) und Xavier Buffo (rechts).

Majestätisch erhebt sich Château de La Rivière über dem Tal der Dordogne. Umgeben von einem weitläufigen Park wirkt das Anwesen wie ein Märchenschloss und zählt zu den eindrucksvollsten historischen Gütern des Libournais, das Weine hervorbringt, die früher auch am französischen Königshof serviert wurden. Seine erstklassigen Rebberge liegen auf einem Plateau, dessen geologische Struktur den grossen Kalksteinlagen der Premiers Crus von Saint-Émilion sehr ähnlich ist. Diese aussergewöhnlichen Böden und das vorteilhafte Klima verleihen Rivière jene Noblesse und Langlebigkeit, für die das Fronsac seit Jahrhunderten geschätzt wird. Einzigartig sind auch die über 25 Kilometer langen, tief in den Kalkstein gehauenen Kelleranlagen. Bei konstanten 13 °C herrschen hier ideale Bedingungen für eine langsame und harmonische Reifung der Rivière-Gewächse.

Bei unserem Besuch im Oktober 2025 führen uns der Präsident Sébastien Long sowie Xavier Buffo durch dieses faszinierende Labyrinth und präsentieren eine eindrucksvolle Vertikaldegustation. Nach dem hervorragenden 2019er folgt nun der qualitativ in der gleichen Liga spielende 2020er; er besitzt grosses Potential, beginnt sich nun langsam zu öffnen und zeigt bereits jetzt jene Eleganz und Tiefe, die grosse Bordeaux-Weine auszeichnen. Xavier sagt: «Ohne Zweifel ist 2020 einer der besten Rivière-Jahrgänge. Die klimatischen Bedingungen des Jahres waren nahezu ideal: Ein trockener, heisser Sommer ermöglichte perfekt ausgereifte Trauben, während die kalkhaltigen Böden für die gleichmässige und so



Mehr Informationen zum
Weingut Château de La Rivière.



3



4

3
Bordeaux hat sich in den letzten Jahren in eine wunderschöne Stadt verwandelt. Im Bild La Place de la Comédie mit dem Grand-Théâtre.

4
Château de La Rivière, unweit von Saint-Émilion.

wichtige Wasserzufuhr sorgten. Thomas Dô Chi Nam, der zuvor unter anderem bei Château Margaux und Pichon-Lalande tätig war, zeichnet für die erstklassige Vinifikation verantwortlich.»

Mit der Übernahme durch die finanzkräftige internationale Gruppe «Global Food» wurden die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft geschaffen. Ein wichtiger Schritt ist auch das Engagement von Claire Dawson, die seit 16 Jahren in Bordeaux lebt und sich grosse Verdienste in der Promotion der Crus Classés von Pessac-Léognan erworben hat. Gemeinsam verkosten wir neben dem vorzüglichen 2020er auch unsere Spezialcuvée mit zwei Dritteln Cabernet Franc, die sich absolut famos entwickelt; voraussichtlich werden wir sie nächstes Jahr (endlich!) präsentieren können.



**Château de La Rivière, «Edition Dürrenmatt», Fronsac (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander**

80% Merlot, 20% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; noch jugendliches Bouquet mit Anklängen von reifen schwarzen Kirschen, Cassis und feinen Gewürznoten; am Gaumen dicht und zugleich elegant, mit seidigen, hervorragend integrierten Tanninen und einer bemerkenswerten Komplexität. Ein klassischer, vielschichtiger Fronsac mit grosser Zukunft. Unbedingt 1 bis 2 Std. vor Konsum dekantieren; ideal ab Anfang 2027, haltbar bis mindestens Ende 2034.

Fr. 19.50 (ab Juli 2026 Fr. 21.80)



Graves: Château Saint-Robert «Poncet Deville»

1
Blick auf Château Saint-Robert
im Graves.

2
Strenge Traubenselektion bei
der Cuvée «Poncet Deville».

Seit dem Jahrgang 2001 bieten wir unserer Kundschaft mit der Cuvée «Poncet-Deville» exklusiv das beste Gewächs dieses traditionsreichen Weingutes an. Anlässlich unserer Bordeaux-Reise letzten Herbst überzeugten uns sowohl der weisse Saint-Robert Cuvée «Poncet-Deville» 2023 als auch sein rotes Pendant aus dem exzellenten Jahrgang 2020. Beide reihen sich nahtlos in die grossen Jahrgänge dieses historischen Châteaus ein, auf dem einst sogar Otto von Bismarck auf dem Weg nach Biarritz nächtigte.

Château Saint-Robert liegt im Herzen der renommierten Graves-Region, in unmittelbarer Nachbarschaft zum berühmten Sauternes Premier Cru Classé Château Climens. Die exzellente Lage sowie die typischen Kies-, Lehm- und Sandböden der Graves verleihen den Weinen ihre unverwechselbare Finesse; sie speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts langsam an die Reben ab – ideale Voraussetzungen für eine harmonische Ausreifung. Die Cuvée «Poncet-Deville» wird mit demselben kompromisslosen Aufwand erzeugt wie die grossen klassifizierten Gewächse des Bordelais: rigorose Ertragsbeschränkung und strenge Selektion, sorgfältiger Ausbau in Barriques sowie Abfüllung ausschliesslich der besten Partien.

Der Jahrgang 2020 gilt zu Recht als einer der grossen Rotweinjahrgänge der letzten Dekade. Ein heisser Sommer mit kühlen Nächten erbrachte mustergültig ausgereifte, hocharomatische Trauben von aussergewöhnlicher Konzentration. Besonders der Cabernet Sauvignon profitierte von diesen idealen Bedingungen und ver-



Mehr Informationen zum
Weingut Château Saint-Robert.



3



4

3
Ideale Verbindung: Lamm und Saint-Robert.

4
Besuch bei Saint-Robert: links Kellermeister Pietro Pastore, Mitte Exportdirektor Tobias Lassak.

leiht dem roten «Poncet-Deville» 2020 Tiefgang, während der Merlot Fülle und seidige Eleganz beisteuert. Der Ausbau in neuen französischen Barriques schenkt zusätzliche Komplexität und Noblesse.

Der Jahrgang 2023 zeigt eindrucksvoll die Klasse der grossen Graves-Weissweine. Die Nähe zum Fluss Ciron sorgt für kühle Morgenstunden und bewahrt die Frische und aromatische Präzision der Sauvignon-Blanc-Trauben. Die Vergärung sowie der neunmonatige Ausbau in Barriques auf der Feinhefe verleihen dem weissen Saint-Robert eine cremige Textur und elegante Vielschichtigkeit, ohne seine lebendige Frische zu überdecken.



Blanc de Saint-Robert 2023
Cuvée «Poncet-Deville» (weiss)
Graves Blanc a.c, Bio

87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon

Helles Gelb; sehr feines, vielschichtiges Bouquet mit Zitrus, weissen Blüten und diskreten Röstaromen; am Gaumen frisch, präzise und elegant, mit mineralischer Spannung und herrlicher Länge. Ein komplexer, im Barrique ausgebauter Graves-Weisswein mit grosser Klasse. Trinkbereit, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 22.90 (ab Juli 2026 Fr. 25.90)

Saint-Robert (rot) 2020
Cuvée «Poncet-Deville»
Graves Rouge a.c.

51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Tiefes Rubinrot; nobles, komplexes Bouquet mit reifen dunklen Beeren, Cassis, feinen Gewürz- und edlen Barriquenoten; am Gaumen kraftvoll und zugleich elegant, mit dichter Struktur und seidigen Tanninen. Ein klassischer Graves mit Tiefe und Finesse. Hat seine erste Trinkreife erreicht, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 23.90 (ab Juli 2026 Fr. 26.90)



1



2

Médoc: Château Ramafort

1

Oktober 2025: Gespräch mit Kellermeisterin Magali Guyon.

2

Entfernen des Tresters aus dem Gärtank.

Ende Februar sind wir für einen Kurzbesuch in Bordeaux. Dabei zeigt sich einmal mehr, wie klein die Welt doch ist: Andrew McInnes' neue Freundin Claire Dawson stammt nicht nur wie er aus Schottland und lebt ebenfalls in Bordeaux, sie arbeitet seit kurzem auch für Château de La Rivière. Claire verfügt über beste internationale Beziehungen sowie enge Kontakte zu den Crus Classés und wird den Bekanntheitsgrad dieses hervorragenden Betriebs dank ihrer Verbindungen mit Sicherheit steigern. Beim Mittagessen im vorzüglichen Bistrot des Capucins teilt sie uns verstohlen mit, dass ihr Lieblingswein von Ramafort der 2012er in den halben Flaschen sei, von dem noch einige im unterirdischen Keller von Ramafort schlummern würden. Also bitten wir Andrew, uns eine solche auf Château Bauduc mitzubringen, wo wir uns alle am Abend treffen.

Stilistisch und klimatisch könnten die beiden Jahrgänge 2018 und 2012 kaum unterschiedlicher sein – und gerade deshalb ergänzen sie sich sehr schön. 2018 war im Bordelais ein Jahr der Extreme: Auf ein feuchtes Frühjahr folgte ein langer, trockener und sonniger Sommer, der hochreife, konzentrierte Trauben hervorbrachte. Ramafort gelang in diesem Jahr ein Ausnahmewein: charmant und zugänglich, zugleich kraftvoll und komplex – «wahrscheinlich der bis dato beste Ramafort», wie Andrew fast euphorisch ausführt. Glücklicherweise konnten wir noch die letzten 10000 Flaschen ergattern. Erst kürzlich schnitt der 2018er Ramafort bei einer NZZ-Blindverkostung von Bordeaux-Weinen unter 20 Franken als Bester ab.



Mehr Informationen zum
Weingut Château Ramafort.



3
Quai in Pauillac. Die Gemeinde ist Heimat von drei Premiers Crus und liegt ca. 20 Autominuten von Ramafort entfernt.

4
Andrew McInnes.

2012 hingegen war insgesamt kühler und anspruchsvoller, mit spätem Vegetationsstart und wechselhaftem Verlauf, sodass Geduld und eine strenge Selektion entscheidend waren. Nach einem feuchten Frühjahr folgte glücklicherweise ein prächtiger Spätsommer, der sich bis Ende September hinzog. Andrew erklärt: «Die Lese im Oktober erforderte ein sehr selektives Vorgehen. Schliesslich konnten wir nicht zuletzt auch dank der neu eingeführten optischen Sortiermaschine kerngesundes Traubengut verarbeiten. Ich bin selbst erstaunt, wie hervorragend sich der Wein entwickelt hat.» Wir sind derselben Meinung: Der 2012er in den halben Flaschen ist jetzt einfach umwerfend gut und herrlich zu trinken – ein gehobener, samtener Bordeaux, wie er im Buche steht!



Château Ramafort (rot) 2012
3.75 dl (halbe Flasche)
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

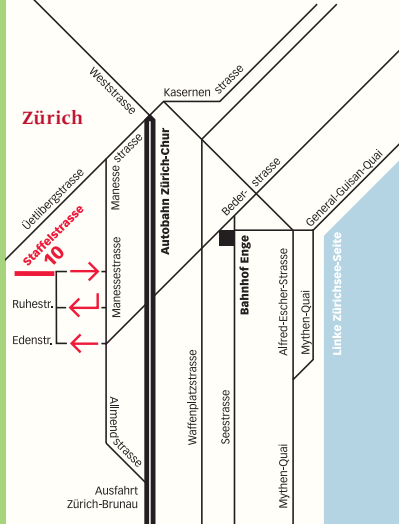
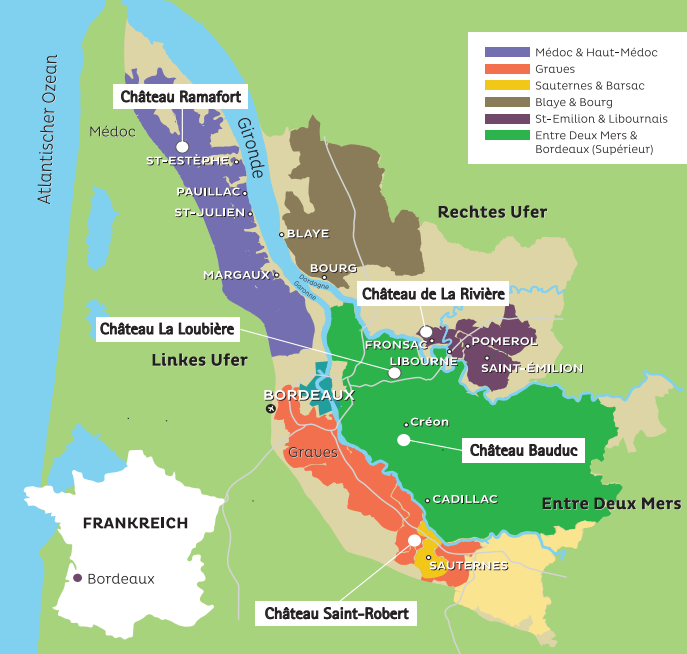
Leuchtendes Rubin; wunderbar reifes, erstaunlich nobles Bouquet; am Gaumen mit schöner Kraft, nuanciert, elegant und weich fliessend, eine Charme-Offensive! Ein ausnehmend attraktiver Médoc mit langem, angenehm seidigem Finale. Jetzt köstlich zu trinken; im praktischen 3.75 dl-Format, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 9,80 (ab Juli 2026 Fr. 12.–)

Château Ramafort (rot) 2018
«Edition Meryon»
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Dunkles Purpur; vielschichtiges, noch jugendliches Bouquet; äusserst fein und ausgewogen am Gaumen; dichte, klassische Frucht; sehr gut ausbalanciert und harmonisch; kräftiger als der Vorgängerjahrgang; abgerundete Tannine, langer Abgang. Potential für weitere Lagerung; ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 17,90 (ab Juli 2026 Fr. 20.–)



**Dieses Angebot gilt solange Vorrat
oder bis Ende Juni 2026.**

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.**

Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum in Zürich oder in St.Gallen degustieren.**

Mengenrabatte

3% ab 24 Flaschen; 5% ab 60 Flaschen; 8% ab 96 Flaschen;
10% ab 120 Flaschen.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

Château Bauduc.

Angebot Nr. 2 / März 2026.

So erreichen Sie uns

Zürich • Telefon 043 433 11 11
Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

St.Gallen • Telefon 071 333 22 33
Burggraben 24, 9000 St.Gallen
info@selection-schwander.ch
www.selection-schwander.ch
www.schwander.ch



Wir empfehlen:

**Château Bauduc 2025
(weiss, trocken), Bordeaux a.c.**

Fr. 13.90 (ab Juli 2026 Fr. 15.40)



Italien und Schweiz

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Brunello di Montalcino, 'Madonna Nera', Azienda La Madonna (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 39.80 (ab Juli 2026 Fr. 45.-)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch www.schwander.ch
Telefon 043 433 11 11





Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1

Blick auf das Weingut La Madonna.

In den Anhöhen oberhalb von Montalcino liegt das kleine Weingut La Madonna, an einer Lage von aussergewöhnlicher Schönheit und Qualität und umgeben von rund 2,5 seiner insgesamt 6 Hektar Reben. Schon die Anfahrt ist ein kleines Abenteuer: Über ein steiles Strässchen mit engen Kurven kämpft sich unser Wagen den Hang hinauf. Oben angekommen, öffnet sich der Blick über die sanfte Hügellandschaft der Toskana – ein Moment, der uns jedesmal aufs Neue berührt.

Benedetta Borgogni empfängt uns freudig. Die studierte Önologin hat das Gut von ihrem Vater Lorenzo übernommen, ehemals Manager eines grossen Industriebetriebs. Er stammt aus der Region und ist eng mit dem renommierten Önologen Carlo Ferrini befreundet. Dieser überzeugte ihn schliesslich, die zum Ferienhaus gehörenden Flächen wegen ihrer hervorragenden Eignung mit Reben zu bepflanzen.

Benedetta führt Weinberge und Keller mit beeindruckender Hingabe. Die Parzellen liegen sowohl im nördlichen als auch im südlichen Teil der Appellation – eine Kombination, die Nuancenreichtum mit der konzentrierten Kraft der wärmeren Lagen verbindet. Die Selektion ist streng: Nur ein kleiner Teil der Ernte wird als Brunello abgefüllt. Sie sagt: «Eure Spezialfüllung enthält zudem mehr Partien aus den südlichen Lagen und besitzt deshalb neben der Finesse auch zusätzliche Kraft.» Der Ausbau erfolgt – noblesse oblige – ausschliesslich in französischer Eiche von renommierten Kufereien, etwa von Pauscha. Gleichzeitig arbeitet Benedetta daran,



Mehr Informationen zum
Weingut La Madonna.



2
Mai 2025: Besuch bei Benedetta
Borgogni.



3
Lorenzo Borgogni (rechts).



den Betrieb vollständig auf biologischen Weinbau umzustellen. Sie erklärt: «Ich möchte, dass unsere Kinder Ginevra und Edoardo in einer möglichst intakten Umgebung aufwachsen können.»

Während Benedetta mit sicherem Blick jede Phase überwacht, ist ihr Ehegatte Mario tatkräftig in die Vorbereitungen für die Abfüllung des Rosso 2023 und des Brunello 2022 eingebunden. Nach der Kellerbesichtigung verkosten wir gemeinsam mehrere Jahrgänge von Madonna Nera. Benedettas Favorit ist ohne Zögern der 2019er, insbesondere unsere Spezialfüllung, die etwas dichter ausgefallen ist. Sie zeigt sich ausserordentlich balanciert, mit wunderbarer Eleganz und schöner Nachhaltigkeit. 2019 gilt in Montalcino zu Recht als grosser Jahrgang. Der Sangiovese liebt keine Hitzeextreme: Ein moderat warmer Sommer, kühle Nächte und ein idealer Herbst sorgten für perfekte Reife und ausgesprochen harmonische Weine.

**Brunello di Montalcino, «Madonna Nera», Azienda La Madonna (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander**
100% Sangiovese

Kräftiges Rubinrot; sehr elegantes, vielschichtiges Sangiovese-Bouquet mit reifen Kirschchen, feinen Gewürz- und dezenten Röstaromen; am Gaumen perfekt balanciert, dicht und mit bemerkenswert präziser Struktur, seidige Tannine und grosse Länge. Ein ausserordentlich harmonischer, klassischer Brunello mit viel Potential. Am Anfang der Trinkreife, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab Juli 2026 Fr. 45.–)



Piemont (Italien): «Nibbio» von Ghisolfi

¹
Blick auf Ghisolfis Kellerei
in unmittelbarer Nähe von
Monforte d'Alba.

Es ist immer eine grosse Freude, die Ghisolfis in den Hügeln von Monforte d'Alba zu besuchen – einem der bedeutendsten Orte der gesamten Barolo-Zone. Seit Generationen widmet sich die Familie mit Leidenschaft dem Weinbau und zählt heute zu den besonders spannenden Qualitätsproduzenten der Region. Ghisolfis Rebberge befinden sich grösstenteils in der berühmten Lage Bussia auf kalk- und mergelhaltigen Böden in 300 bis 400 Metern Höhe und bieten ideale Voraussetzungen für charaktervolle Gewächse höchster Qualität.

Ausserordentlich freut es uns, dass wir den sehr gesuchten «Nibbio» wieder anbieten können. Dieser Wein besitzt eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte. Gianmarco Ghisolfi erklärt: «Der «Nibbio» besteht zu einem grossen Teil aus Übererträgen unserer Barolo-Rebberge. Aufgrund der hohen Pflanzdichte überschreiten wir in gewissen Jahren die zugelassene Erntemenge. Obwohl die Stockerträge bewusst niedrig gehalten sind, möchten wir diese nicht weiter reduzieren, da der Barolo sonst viel zu wuchtig würde. Stattdessen verwenden wir diese Trauben für den «Nibbio»; er ist im Kern ein Barolo, ergänzt durch unsere besten Barbera-Partien sowie kleine Anteile Cabernet Sauvignon und Merlot.»

Der jährliche Überertrag ist jedoch bescheiden, deshalb besteht der «Nibbio» aus einer Assemblage von drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen – aktuell 2019, 2020 und 2021. Der Wein vereint auf ideale Weise Reife, Struktur und Kraft; die Vergärung geschieht mit natürlichen Hefen, gefolgt von einem einjährigen Ausbau in klei-



Mehr Informationen zum
Weingut Ghisolfi.



2
Im Reifekeller mit Gianmarco Ghisolfi (rechts).



3
Turin lohnt auf alle Fälle einen Abstecher.

nen Holzfässern und Barriques. Mit nur rund 11 500 produzierten Flaschen über drei Jahre ist die Nachfrage nach «Nibbio» deutlich grösser als die verfügbare Menge. Mein Freund Andrea Masüger aus Chur, ein ausgewiesener Barolo-Kenner, schwört auf diesen Wein. Wie ich meine: zu Recht!

Bei unserer Verkostung im Ristorante Le Torri in Castiglione Falletto zeigt sich eindrücklich, wie harmonisch der «Nibbio» die Noblesse des Nebbiolo mit der charmanten Frucht des Barbera verbindet. Kraftvoll, vielschichtig und zugleich zugänglich, ist er ein idealer Begleiter zu klassischen piemontesischen Gerichten wie Tajarin, Brasato al Barolo oder Ossobuco sowie zu mittlereiften Käsesorten. Ghisolfis «Nibbio» bietet Barolo-Liehabern zweifellos eine besonders attraktive Gelegenheit, piemontesische Klasse im Alltag zu einem vernünftigen Preis zu geniessen!



Ghisolfi «Nibbio»

Vino Rosso di Monforte d'Alba

55% Nebbiolo, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles, vielschichtiges Bouquet mit reifen Kirschen, Pflaumen und feinen würzigen Noten, unterlegt von dezenten Barriquearomen; am Gaumen vollmundig, harmonisch und geschmeidig; langanhaltend. Ein charaktervoller, hochwertiger Alltags-Piemonteser. Ab jetzt bis mindestens Ende 2029.

Fr. 16.50 (ab Juli 2026 Fr. 17.90)



Truttikon (Zürcher Weinland): Weingut Familie Zahner

¹
September 2025: Besuch bei Niklaus
Zahner (rechts).

Eingebettet in die sanften Hügel des Zürcher Weinlandes bewirtschaftet Niklaus Zahner in Truttikon seit 1995 mit grosser Hingabe seine Rebberge. Der studierte ETH-Agronom gehört zu den erfahrensten und besten Winzern der Region. Nicht zuletzt dank seiner von kompromisslosem Qualitätsdenken geprägten Weinphilosophie ist es stets ein grosses Vergnügen, mit ihm über weitere qualitative Verbesserungen zu diskutieren, die er mit seinem umfassenden agronomischen Sachverstand gekonnt umzusetzen versteht. Die akribische Suche nach Möglichkeiten, die Qualität zu steigern, findet ihren schönsten Ausdruck im Truttiker Riesling-Sylvaner sowie in unserer Pinot-Noir-Spezialfüllung, der wir jeweils einen burgundischen Anklang verleihen.

Der Riesling-Sylvaner zählt seit vielen Jahren zu den grossen Publikumsbeliebten. Der neue Jahrgang 2025 – es ist bereits der 16., den wir von Niklaus Zahner beziehen – überzeugt mit wunderbarer Frische, Klarheit und Ausdruckskraft. Ein milder Frühling und ein warmer, sonniger Sommer ermöglichten eine optimale Ausreifung der Trauben, sodass sich die Aromen perfekt entwickeln konnten. Die reintonige Frucht und die animierende Frische machen dieses Gewächs zu einem herrlich trinkfreudigen, süffigen Apéro-Weisswein.

Ganz besonders freut es uns, wiederum eine Spezialfüllung des Truttiker Pinot Noir offerieren zu können. Niklaus sagt: «Die Trauben stammen überwiegend von den ältesten, bereits 1963 gepflanzten Stöcken, deren geringe Erträge Weine von grosser Finesse und



Mehr Informationen zum
Weingut Zahner.



2
Blick auf Zahners Pinot-Noir-
Rebberg «Im Bächli».

3
Niklaus Zahner: Studium einiger
Details der vergangenen Ernten.

Eleganz hervorbringen.» Ursprünglich hatten wir geplant, den Jahrgang 2022 bereits im vergangenen Herbst anzubieten. Wir entschieden uns jedoch, ihm mehr Reifezeit zu gönnen – ein Entscheid, der sich als absolut richtig erwiesen hat. Heute präsentiert sich unsere Spezialfüllung offen und sehr zugänglich, mit jener feinen Aromatik und Struktur, die gelungene Pinot Noir auszeichnen – Weine, die sich notabene normalerweise in einer wesentlich höheren Preiskategorie bewegen! Dieses feinwürzige Gewächs im burgundischen Stil zeigt eindrucksvoll, welches Potential im Zürcher Weinland steckt. Mit seiner eleganten Frucht, seiner Finesse und seiner bemerkenswerten Balance kann es der Truttiker Pinot Noir problemlos mit deutlich teureren Erzeugnissen aufnehmen.



**Truttiker Riesling-Sylvaner 2025
(weiss, trocken), AOC Zürich
Zürcher Weinland**
100% Riesling-Sylvaner

Der trockenere 2025er überzeugt mit besonders klarer, präziser Frucht und herrlich belebender Frische; feines, sortentypisches Bouquet mit zarten Muskat- und Zitrusnoten; am Gaumen leicht, beschwingt und harmonisch. Ein wunderbar süffiger, charaktervoller Weisswein. Ab jetzt bis Ende 2027. 11% Alkohol.

Fr. 12.80 (ab Juli 2026 Fr. 14.10)

**Truttiker Pinot Noir (rot) 2022
AOC Zürich, Zürcher Weinland**
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Pinot Noir

Mittleres Rubinrot; sehr elegantes, feinwürziges Pinot-Bouquet mit reifen roten Beeren und diskreten Röstaromen; am Gaumen geschmeidig, harmonisch und vielschichtig, mit schöner Reife und anhaltender Frucht. Ein burgundisch geprägter Pinot Noir mit Klasse. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 22.80 (ab Juli 2026 Fr. 24.50)



In Kooperation mit Twerenbold-Reisen führen wir **Ende Oktober die Reise «Wein & Rhein»** durch. Dabei präsentiert Twerenbold ein abwechslungsreiches Programm, das erlesene Degustationen, kulinarische Hochgenüsse und die malerische Schönheit des Rheintals miteinander verbindet. Die Reise auf dem **Weinschiff «Excellence Princess»** beinhaltet Ausflüge in die Weinregionen Kaiserstuhl, Pfalz und Elsass, wo Sie renommierte **Weingüter** wie **Franz Keller, Konrad Salwey, Bassermann Jordan** und **Domaine Muré** kennenlernen. Weitere Informationen und Buchungangaben finden Sie unter:



<https://www.selection-schwander.ch/blog/twerenbold-weinschiff-1026>

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.**

Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum in Zürich oder in St.Gallen degustieren.**

Mengenrabatte

3% ab 24 Flaschen; 5% ab 60 Flaschen; 8% ab 96 Flaschen; 10% ab 120 Flaschen.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

Piazza del Popolo in Montalcino mit Renaissance-Loggia.

Angebot Nr. 2/März 2026.

So erreichen Sie uns

Zürich • Telefon 043 433 11 11
Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

St.Gallen • Telefon 071 333 22 33
Burggraben 24, 9000 St.Gallen

info@selection-schwander.ch
www.selection-schwander.ch
www.schwander.ch



Wir empfehlen:

Truttiker Riesling-Sylvaner 2025 (weiss, trocken), AOC Zürich Zürcher Weinland

Fr. 12.80 (ab Juli 2026 Fr. 14.10)