



Somontano (Spanien): Bestué

1
Juli 2022: Verkostung im Kreuzgang der Kirche San Vicente in Roda de Isábena.

2
Die Tomaten aus Barbastro sind in ganz Spanien beliebt.

Seit Gründung der Selection Schwander im Jahr 2003 befinden sich die Weine von Lorenzo Bestué in unserem Sortiment. Und auch heute sind wir noch immer von der Qualität seiner Erzeugnisse begeistert. Kein Wunder also, dass uns der Besuch im Juli viel Freude bereitet. Doch anders als gewohnt, ist dieses Mal nicht die Kellerei, sondern Roda de Isábena unser Ziel. Eingebettet in die Landschaft der aragonesischen Pyrenäen, thront das Dörfchen – auch bekannt als kleinste Gemeinde Spaniens mit eigener Kathedrale – majestätisch auf einem Felsen. Genau hier, unter den Arkaden auf dem Areal der romanischen Kathedrale San Vicente, starten wir mit Lorenzo Bestué und seinen Söhnen Ignacio und Jorge zu einer <Open-Air>-Verkostung.

Zu Beginn serviert uns Jorge einen erfrischenden Gewürztraminer, eine Rebsorte, die in Spanien selten, aber mittlerweile sehr gefragt ist. Angenehm überrascht von diesem gelungenen Einstieg gehen wir zu den Rotweinen über, die vom günstigen Klima in Somontano profitieren. Lorenzo sagt: «Da unsere Rebärten höher liegen als in der Region üblich, werden sie von kühlen Winden am Nachmittag und erfreulich tiefen Temperaturen in der Nacht begünstigt. Dies ist entscheidend für die Frische und Eleganz der Weine.» Wir probieren die 2019er Finca Rableros und Finca San Vicente. Beide angenehm fruchtig und als Cuvée ausgebaut, mundet uns abermals der San Vicente besonders gut – es ist ein vorzüglicher Alltagswein, der durch kraftvolle Eleganz überzeugt. Einmal mehr erstklassig präsentiert sich der erst im Mai gefüllte Santa Sabina. Dieser distinktierte Cabernet Sauvignon lässt bereits jetzt sein Potential erken-



Mehr Informationen zum Weingut Bestué.

3
Die Pfarrkirche San Vicente ist eine ehemalige Kathedrale. Sie wurde im Jahr 1030 geweiht.

4
Blick auf Roda de Isábena, das im 9. und 10. Jahrhundert Bischofs-sitz war.

nen: Vollmundig, würzig und kräftig profitiert er durchaus noch von einer weiteren Reife.

Bei unserem Mittagessen in der Hospederia La Catedral berichtet uns Lorenzo voller Stolz von der vielversprechenden Entwicklung, die Bestué dank seiner Söhne macht: Beide sind hochmotiviert und ergänzen sich bestens, und wie es scheint, trägt der Mix aus Alt und Jung sowie Innovation und Erfahrung tatsächlich Früchte. Gleichfalls hocheifrig sind wir von dem herrlich unpräzisen Essen, das die Gewächse der Bestués ideal begleitet. Aromatisches Gemüse und ein wunderbarer Rindsrücken – aus eigener Zucht – machen nicht nur satt, sondern glücklich, und wir wissen, dass wir nebst den Weinen auch den Ort mit seinen Menschen gerne weiterempfehlen.



Bestué, Finca San Vicente (rot) 2019
50% Tempranill,
50% Cabernet Sauvignon,

Reizvolles Bouquet; am Gaumen fruchtbetont, jugendlich, mit äusserst einnehmendem Charakter und schöner Eleganz, charmant. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. Ein köstlicher Alltagswein!

Fr. 12.90 (ab November 22 Fr. 14.90)



Bestué, Finca Santa Sabina (rot) 2020
100% Cabernet Sauvignon

Schwärzliches Purpur; edler, konzentrierter Cabernet Sauvignon von erstaunlicher Qualität, der ungleich teurere Cabernet übertrifft. Noch jung, benötigt mehr Reife. Ideal ab Anfang 2023, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab November 22 Fr. 19.40)