



Bordeaux

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Château du Cauze Cuvée Sandra (rot) 2023
Saint-Émilion Grand Cru

Fr. 35.90 (ab März 2026 Fr. 40.-)

Philipp Schwander AG

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





Saint-Julien: Château Moulin Riche

1
Oktober 2025: Besuch bei Olivier
Cuvelier (Mitte), rechts Bruno
Strässle, Suisse Maitre de la Comman-
derie de Bordeaux.

2
Barriquekeller von Léoville Poyferré.

Die Treffen mit Olivier Cuvelier, in dessen Familienbesitz die drei Châteaux Léoville Poyferré, Moulin Riche und Le Crock stehen, gehören stets zu den Höhepunkten unserer Bordeaux-Reisen. Als wir diesen Oktober auf dem wunderschönen Château Le Crock eintreffen, führt uns Olivier umgehend in den Schlossgarten und erklärt quasi im Zeitraffer die eindrückliche Historie des bereits im Jahre 1804 gegründeten Négociants Cuvelier: «Château Le Crock war unser erstes Weingut. Wir haben es 1903 erworben, gefolgt von Léoville Poyferré und Moulin Riche im Jahr 1920. Léoville Poyferré zählt zu den grossen, berühmten Médoc Grands Crus Classés und ist deshalb viel bekannter als das benachbarte, qualitativ ebenfalls sehr hochwertige, aber historisch nicht klassifizierte Moulin Riche.» Und weiter: «In der Vergangenheit wurde Moulin Riche trotz seines hervorragenden Terrains oft als eine Art Zweitwein von Léoville Poyferré behandelt. 2009 haben wir deshalb begonnen, die Trauben wie bei Léoville Poyferré zu verarbeiten und unter eigenem Namen zu positionieren. So werden sämtliche Parzellen separat vinifiziert, in Barriques gereift und die besten Partien schliesslich unter dem eigenständigen Etikett Moulin Riche abgefüllt.»

Nach dieser Geschichtsstunde verkosten wir diverse Jahrgänge der drei Güter. Freudig überrascht sind wir erneut vom Moulin Riche, der zu unserem Erstaunen immer noch ein veritabler Geheimtipp ist. Dass es sich hierbei nicht um den Zweitwein von Léoville Poyferré handelt, sondern um ein Gewächs, das mit der gleichen



Mehr Informationen zu
Château Moulin Riche.



3
Blick vom Léoville-Poyferré-
Rebberg auf die Lagen von
Léoville Las Cases, im Hintergrund
Pichon-Lalande und Latour.

Sorgfalt und im selben Keller wie der renommierte Grand Cru Poyferré gekeltert wird, macht insbesondere der herausragende Jahrgang 2019 mehr als deutlich. Olivier bestätigt: «Es sind das Personal und die Technik von Léoville Poyferré, die das hohe Niveau sicherstellen. Was wir auf den 20 Hektar Moulin Riche erzeugen, verdient wirklich Beachtung.» Und das zu einem markant tieferen Preis. Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen zu Unrecht noch wenig bekannten Bordeaux präsentieren zu dürfen. Er kann wie alle anderen Weine des Angebots in unseren Ladengeschäften degustiert werden. Wir empfehlen wärmstens einen Vergleich mit einem gestandenen Cru Classé aus Saint-Julien!



Château Moulin Riche (rot) 2019 **AOP Saint-Julien**

69% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Petit Verdot

Dichtes Purpur; in der Nase einladende, an dunkle Beeren und schwarze Kirschen erinnernde Aromatik; dezente Holznoten; fruchtbetonter, konzentrierter, bereits erstaunlich zugänglicher Saint-Julien mit viel Reserven; dekantieren empfehlenswert. Ein beeindruckender Bordeaux. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 39.- (ab März 2026 Fr. 44.-)



Médoc: Château La Gorce

- 1
Château La Gorce im Médoc.
- 2
Korbpresen sind besonders sanft.

Der Himmel ist klar, und die Sonne steht tief, als wir an diesem wahrhaft goldenen Oktobertag die Stadtgrenze von Bordeaux in Richtung Norden verlassen. Entlang der D1215 lässt das Herbstlicht immer wieder die Fassaden kleiner Châteaux aufleuchten, und Weiden, auf denen sich Gänsegrüppchen zwischen friedlich grassenden Pferden tummeln, ziehen an uns vorbei. Kurz vor Blaignan-Prignac führt die Strasse leicht aufwärts; zwischen zwei Reihen alter Kastanienbäume weist uns ein Schild mit der Aufschrift «Château La Gorce» das Ziel unserer Reise. Das Anwesen liegt ruhig und anmutig in der herbstlichen Landschaft, umgeben von Reben, deren Farben an ein Gemälde des französischen Malers Claude-Joseph Vernet erinnern. Begrüßt werden wir von Emmanuel Martin, der zusammen mit seiner Frau Mana das bereits seit 1822 bestehende und als Cru Bourgeois klassifizierte Château La Gorce im Jahr 2018 übernommen hat und seither kontinuierliche Verbesserungen durchsetzt. Emmanuel führt aus: «Mana hat viel Erfahrung im Verkauf. Sie ist zurzeit in Mailand; zu unserem grossen Erstaunen sind die Italiener dort verrückt nach unserem Wein. Übrigens ist sie auch verantwortlich für die gelungenen neuen Etiketten.»

Emmanuel und Mana haben nach dem Eigentümerwechsel eine neue klare Ausrichtung definiert: Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung begann ab dem Jahrgang 2019 und wurde 2022 vollständig abgeschlossen. Trotz herausfordernder Bedingungen war dieser Entscheid zentral – nicht als Trend, sondern als Teil einer



Mehr Informationen zu
Château La Gorce.



3
Oktober 2025: Besuch bei Emmanuel
Martin (rechts).

langfristigen Vision. Massgeblich für die ausgezeichnete Qualität sind aber auch die Lage und das Terroir. Emmanuel erklärt: «La Gorce erstreckt sich über rund 48 Hektar Rebfläche und liegt in einer zusammenhängenden Einheit an einem Hang im Bas-Médoc mit Blick zur Gironde. Die Böden mit blauen Tonerden und Kieselsteinen sind speziell. Zudem sorgt die Nähe zum Atlantik und zur Gironde für ein ausgeglichenes Klima, was insbesondere für die Rebsorte Merlot günstig ist.» Diese Voraussetzungen, kombiniert mit der persönlichen, sprich bodenständigen und gleichzeitig sorgfältigen Arbeitsweise der beiden, ergaben im herausragenden Jahr 2019 ein klassisches, sehr Médoc-typisches Gewächs, das punkto Preis-Leistung kaum zu übertreffen ist.



Château La Gorce AOP Médoc (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander, Cru Bourgeois
55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Mitteltiefes Purpur; nobles, vom Barrique geprägtes Bouquet, das sich behutsam öffnet; ein klassischer Médoc am Gaumen, elegant, mit feiner Würze; runder und kräftiger als der 2018er. Ein grossartiger, bekömmlicher Bordeaux für jeden Tag, bitte 1 Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 13,90 (ab März 2026 Fr. 15,40)



Fronsac: Château de La Rivière

1

Château de La Rivière, meistbesuchte Attraktion nach Saint-Émilion im Libournais.

Château de La Rivière erinnert ein wenig an ein Märchenschloss inmitten eines verwunschenen Parks und ist nach dem unweit entfernten Städtchen Saint-Émilion die meistbesuchte Attraktion im Libournais. Seine Lagen auf dem Ton-Kalk-Plateau sind durchaus vergleichbar mit den berühmten Lagen des Kalksteinplateaus entlang den «Côtes» um Saint-Émilion. Waren die Weine aus Fronsac bis zum Ersten Weltkrieg noch gesuchter und teurer als jene aus Saint-Émilion und Pomerol, ist dies heute nicht mehr der Fall, obwohl die Böden, auf denen die Rivière-Weine gedeihen, jenen von Ausone, Pavie oder Canon geologisch sehr ähnlich sind. Die unterirdischen, in den Kalk getriebenen Keller von Rivière erstrecken sich über eine atemberaubende Länge von nicht weniger als 25 Kilometern und weisen das ganze Jahr hindurch eine konstante Temperatur von 13 °C auf. Damit sind optimale Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Gewächse gegeben.

Der Preiszerfall sowie die Kosten für den Schlossunterhalt führten allerdings zu wirtschaftlichen Schwierigkeiten und auch einigen Eigentümerwechseln. So wurde Château de La Rivière diesen Juli an die Gesellschaft «Global Food» verkauft und im Rahmen dessen ein neuer Präsident berufen: Der sympathische, bescheiden auftretende Sébastien Long war vor seiner Ernennung für den Aufbau des Vertriebs der Penfolds-Weine in Frankreich verantwortlich. Nach seinen Aufgaben befragt, führt er aus: «Ich bin extrem glücklich, dass ich in der Weinproduktion weiterhin auf die Dienste des langjährigen Direktors Xavier Buffo sowie des brillanten Keller-



Mehr Informationen zu
Château de La Rivière.



2
Blick von Rivière Richtung Dordogne.

3
Oktober 2025: Besuch auf Rivière,
rechts Sébastien Long.

meisters Thomas Dô Chi Nam zählen darf. Daneben gilt es, Rivière im Ausland bekannter zu machen; ausserdem prüfen wir den Bau eines Hotels, da der Tourismus in unserer Gegend boomt.» Auch Xavier und Thomas äussern sich erleichtert: «Das neue Eigentümerkonsortium verfügt über beträchtliche Mittel und möchte wichtige Investitionen für die Zukunft tätigen.» Gemeinsam degustieren wir die letzten zehn Jahrgänge von La Rivière, dessen Weine nicht nur hervorragend, sondern auch sehr langlebig sind. Ein besonderes Glanzlicht der Verkostung ist einmal mehr der überragende Jahrgang 2019, zu dem Xavier sagt: «Es war ein Jahr mit einem wunderbaren Spätsommer, der feine Tannine und subtile Aromen erbrachte. Für mich ist es der beste Rivière, den wir je erzeugt haben.» Wir stimmen ihm bei und bieten – wie schon beim 2018er – nun die zweite Partie dieses exzellenten, eigens für uns gefüllten 2019ers an.



Château de La Rivière «Edition Dürrenmatt», Fronsac (rot) 2019 Spezialfüllung Selection Schwander

90% Merlot, 10% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; distinguiertes Bouquet, das Zeit braucht, um sich im Glas zu entfalten; kraftvoll am Gaumen, nobel, mit tiefgründiger Aromatik; immer noch sehr jugendlich, aber bereits vorzüglich! Übertrifft so manchen Cru Classé. Jetzt erste Genussreife, ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 18.90 (ab März 2026 Fr. 21.–)



Médoc: Château Grivière und Château Ramafort «Vn»

1

Oktober 2025: Besuch bei Andrew McInnes, Direktor Ramafort und Grivière.

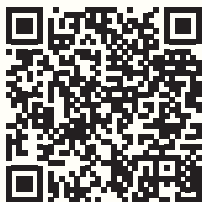
2

Besichtigung der «Cathédrale».

Als wir Mitte Oktober auf Château Ramafort eintreffen, erwartet uns der bestens gelaunte Direktor Andrew McInnes mit einer freudigen Botschaft: «Obwohl die Erntemengen auch im 2025 tief liegen, sind wir mit der Qualität mehr als zufrieden. Nach dem herausfordernden letzten Jahrgang hatten wir nun eine ideale, trockene Reifeperiode, so dass die Trauben perfekt ausreifen konnten.»

Vor der umfangreichen, mit berühmten Crus Classés angereicherten Blindverkostung diverser Jahrgänge von Château Ramafort und dem zugehörigen Château Grivière, führt Andrew uns in den Keller. Dort reifen in vierzehn Metern Tiefe die besten Weine heran. In diesem spektakulären Raum, der wegen seiner Ausmasse und seines Gewölbes «La Cathédrale» genannt wird, herrschen mit einer Temperatur von konstant 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von rund 80 Prozent ideale Lagerbedingungen. Andrew führt aus: «Die «Kathedrale» ist weit mehr als ein Flaschenlager. Sie ist das Herzstück unserer Stilistik und erlaubt es, den Weinen eine ungewöhnlich lange Reife unter besten Voraussetzungen zu gönnen, was im Bordelais aus finanziellen Gründen leider selten ist. Das erklärt, weshalb ältere Jahrgänge von Grivière und Ramafort oft so wunderbar harmonisch wirken.»

In der Blinddegustation hat Andrew die Jahrgänge 2010, 2016, 2018 und 2019 von Ramafort's Flaggschiff «Vn» eingebaut, seiner absoluten Spitzencuvée, die nur in grossen Jahren abgefüllt wird. Unisono begeistert uns der inzwischen perfekt gereifte, volle und elegante



Mehr Informationen zu
Château Grivière.



3



4

3
Mittagessen, begleitet von einem
exzellenten Ramafort 2001.

4
Château Ramafort im Médoc.

«Vn» 2016. Dieser unbekannte Médoc dürfte selbst verwöhnte Bordeaux-Liebhaber, die ihre Keller mit renommierten und teuersten Gewächsen bestückt haben, sehr überraschen. Aufgrund der wirtschaftlichen Lage gelingt es uns zudem, einen Preisnachlass auszuhandeln. Daneben besticht einmal mehr der famose 2016er von Château Grivière mit seinem aussergewöhnlich verführerischen Geschmack. Nachdem ein Händler aus Grossbritannien seine Reservation nicht abgerufen hat, können wir glücklicherweise die letzten Flaschen für uns reservieren. Andrew erläutert: «Grivière besitzt etwas leichtere Böden und ist immer bereits früh charmant und zugänglich. Der 2016er ist einer der besten je produzierten Jahrgänge dieses Châteaux.»



Château Grivière (rot) 2016
Cru Bourgeois, AOP Médoc
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; feines, reizvolles, vom Merlot geprägtes Bouquet; abgerundet am Gaumen, mit köstlicher Frucht; elegant und sehr anhaltend. Ein vorzüglicher, trinkbereiter Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis. Ab jetzt bis Ende 2028.

Fr. 16.90 (ab März 2026 Fr. 19.–)

Château Ramafort «Vn» (rot) 2016
Grand Vin, AOP Médoc
100% Cabernet Sauvignon

Nobles, vielschichtiges Bouquet; am Gaumen voluminös und eindrucklich, mit dichter Frucht, reif und von betörendem Aromareichtum. Ein herausragender Bordeaux, der es mit besten Crus Classés aufnehmen kann. 1 Std. vor Genuss dekantieren. Ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 59.– (ab März 2026 Fr. 65.–)



Saint-Émilion: Château du Cauze Cuvée Sandra

1

Bruno Laporte.

2

Restaurant Logis de la Cadène in Saint-Émilion: gute, etwas gesuchte Küche, viel zu hohe Weinpreise.

Leider ist die nur in limitierter Menge verfügbare Cuvée Sandra immer schnell vergriffen, vom Jahrgang 2024 wurde überdies keine einzige Flasche erzeugt. Das Resultat der Ende 2023 von der NZZ organisierten Merlot-Blinddegustation verstärkte die Knappheit zusätzlich: Die Cuvée Sandra 2018 erzielte den ersten Rang und verwies die um ein Vielfaches teurere und oft mit Kultweinen (z.B. Le Macchiole «Messorio», Vinattieri etc.) angetretene Konkurrenz auf die Plätze. Die NZZ titelte «Unbekannter Bordeaux schlägt Merlot-Prominenz» und schrieb wörtlich zum Siegerwein: «Gewonnen hat der unbekannte und relativ preisgünstige, aber höchst vorzügliche Bordeaux des Château du Cauze. Der Wein, der die reifsten Merlot-Trauben aus den besten Lagen enthält, lehrt die Grossen das Fürchten.»

Zweifelloos ist der Jahrgang 2018 sehr schön ausgefallen, jedoch hat die inzwischen viel beachtete, nach der Tochter des Eigentümers Bruno Laporte benannte Cuvée Sandra seither qualitativ nochmals erfreulich zugelegt. Als wir Mitte Oktober den soeben abgefüllten Jahrgang 2023 degustierten, waren wir derart begeistert, dass wir Bruno baten, uns sämtliche verfügbaren Flaschen sofort zu schicken.

Der überaus lebensfrohe, gesprächige Patron und sein langjähriger, brillanter Kellermeister David Madray sind ein wahres Dream-Team. Selbstverständlich profitieren sie auch davon, dass die für die Cuvée Sandra verwendeten Reben in einer Toplage am Ostrand des



Mehr Informationen zu
Château du Cauze.



3

4

3
Harmonieren wunderbar:
Cuvée Sandra und Poularde
(Restaurant Ambroisie).

4
Oktober 2025: zu Besuch bei
Bruno Laporte (links) und David
Madray (vorne).

berühmten Kalksteinplateaus von Saint-Émilion, unweit von Troplong Mondot, gedeihen.

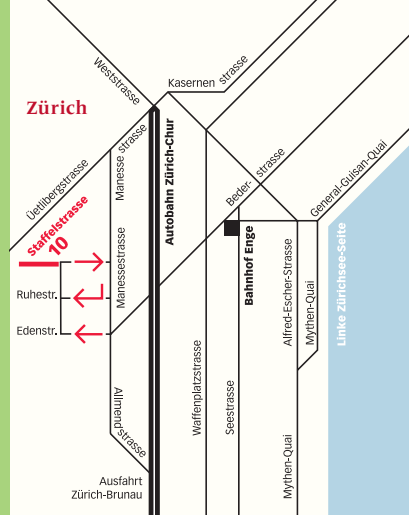
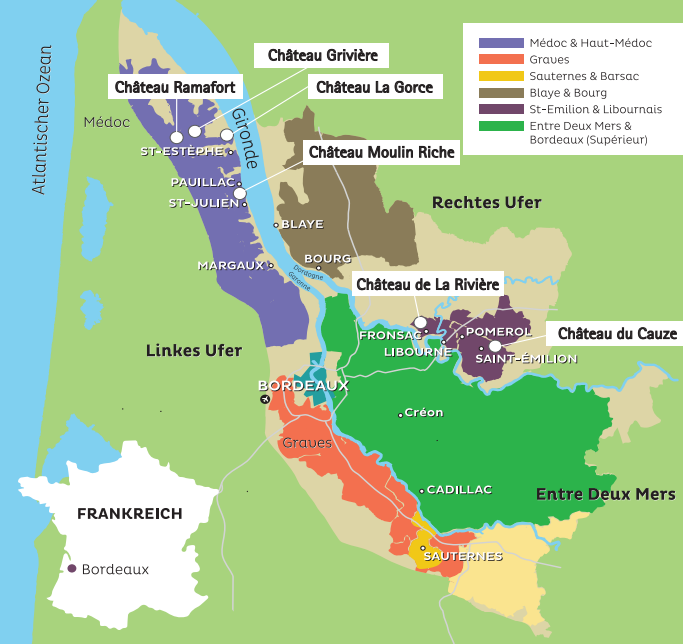
Bruno erklärt: «Wie ihr wisst, hasse ich das Reisen. Meine einzigen Abwesenheiten sind kurze Besuche bei meiner Tochter Sandra, die in Toulouse lebt. Ansonsten bin ich hier und widme mich meinen Hobbys, den Finanzgeschäften und Oldtimern, aber vor allem dem Wein – und das seit nunmehr 40 Jahren. Dabei ist David der grossartigste Kellermeister, den ich mir vorstellen kann. Jedes Jahr gelingt es ihm, die Cuvée Sandra durch die Vinifikation mit feinjustierten Eingriffen wie dem Einsatz einer Korbpresse für die sanftere Extraktion oder die akribische Auswahl der besten Barriques noch etwas besser zu machen.» Wir kennen nur sehr wenige und ausserdem viel kostspieligere Weine aus Saint-Émilion, die derart feine Tannine und eine so köstliche, kraftvolle Merlot-Frucht aufweisen.



Château du Cauze Cuvée Sandra (rot) 2023
Saint-Émilion Grand Cru
100% Merlot

Tiefes Purpur; sehr jugendliches und ausdrucksstarkes Bouquet mit feiner Merlot-Frucht; vollmundig und kräftig am Gaumen, würzig und intensiv, mit reifen, abgerundeten Tanninen; subtile, perfekt integrierte Holznoten aus der Fassreifung. Noch sehr jung; unbedingt dekantieren! Ideale Konsumperiode ab Ende 2027, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 35,90 (ab März 2026 Fr. 40.–)



**Dieses Angebot gilt solange Vorrat
oder bis Ende Februar 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 Montrose in St-Estèphe (Médoc) am 13. Oktober 2025.

Angebot Nr.5/November 2025.

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 Gravière (rot) 2016
Cru Bourgeois, AOP Médoc**

Fr. 16.90 (ab März 2026 Fr. 19.-)



Toscana und Piemont

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Podere Forte «Corfiero» (rot) 2023
Rosso Toscana IGT, biodynamischer Anbau, Demeter

Fr. 34.90 (ab März 2026 Fr. 40.–)

Philipp Schwander AG

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





Toscana (Italien): Poggio al Sole

1

Familie Davaz v.l.n.r.: Kathrin und Johannes, Noè und Carla, Steffi und Valentino.

Das Weingut Poggio al Sole ist im Herzen der Toskana beheimatet, in diesem wunderschönen Landstrich zwischen Florenz und Siena – genauer gesagt zwischen Tavarnelle Val di Pesa und Greve in Chianti. In den Archiven der unweit gelegenen Abtei Badia a Passignano, in der übrigens dereinst auch Galileo Galilei zur Schule ging, finden sich Dokumente, die besagen, dass in der Gegend bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden.

Johannes Davaz, dessen Familie schon seit den frühen 1970er Jahren in der Bündner Herrschaft eigenen Wein kultiviert, erwarb Poggio al Sole 1990 und kelterte mit seiner Frau Kathrin 1991 den ersten Jahrgang. Unterdessen arbeitet mit den Söhnen Valentino und Noè bereits die nächste Generation im Betrieb mit. Beide absolvierten ursprünglich eine Banklehre in der Schweiz und sind jetzt – wie der Vater freudig vermerkt – «vernünftig geworden und zum Weinbau zurückgekehrt». Johannes erklärt: «Zurzeit bewirtschaften wir 28 Hektar Reben, planen aber, die Anbaufläche etwas auszuweiten, da uns das 110 Hektar grosse Anwesen noch einige hervorragende Möglichkeiten bietet. Die bestehenden Parzellen liegen recht hoch zwischen 400 und 500 m ü.M. Es sind karge, steinige Kalk- und Schieferböden, die lediglich kleine Erträge ergeben, dafür aber umso aromatischere Trauben. Seit 2013 sind wir biozertifiziert.»

2021 war in der Toskana einer der besten Jahrgänge seit langem: warm, mit prächtigem, jedoch nicht zu heissem Wetter, einer ausgedehnten Reifeperiode und – wie Johannes explizit hervorhebt –



2
Blick von der Locanda Poggio al Sole
auf die Badia a Passignano.

3
Hoch oben im Chianti Classico: Poggio
al Sole.

einer idealen Balance von Gerbstoffen und Zuckerwerten. Die nach seiner Frau Kathrin benannte Cuvée «Caterina» besteht aus den besten Partien Sangiovese, zudem verleihen ihr die gelungensten Lots aus den Bordelaiser Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon Kraft und Struktur. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten, teils aus dem Bordelais stammenden Barriques. Johannes erklärt: «Neues Holz setzen wir fast nicht mehr ein, für unsere Gewächse haben sich ein- bis dreijährige Fässer als ideal erwiesen.» Wer einen solchen Wein im hauseigenen, rund zwei Kilometer entfernten Restaurant «Locanda Poggio al Sole» genießt, erlebt wahrlich den Himmel auf Erden!



Poggio al Sole «Caterina», Rosso Toscana IGT (rot) 2021
Spezialfüllung Selection Schwander, biologischer Anbau
 40 % Sangiovese, 30 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; noch junges Bouquet, das an dunkle Beeren erinnert; am Gaumen konzentriert und vollmundig, mit kräftigen, aber runden Gerbstoffen, harmonisch und sehr lang. Ein exzellenter Toskaner, der trotz Bordelaiser Sorten stark vom Sangiovese geprägt ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2031.

Fr. 29,80 (ab März 2026 Fr. 33,-)



Toscana (Italien): Podere Forte

1

Podere Forte: einer der besten Betriebe der Toskana.

2

Pienza liegt 20 Autominuten von Forte entfernt.

Im April fahren wir in das seit 2004 zum Unesco-Kulturerbe gehörende Val d'Orcia zu Podere Forte. Bei strahlend schönem Wetter lädt uns der inzwischen 77jährige Eigentümer Pasquale Forte so gleich auf eine ausgedehnte Weinberg- und Kellertour ein. Lächelnd und voller Stolz erklärt er: «Podere Forte ist heute ein vielseitiges, vollständig biodynamisch bewirtschaftetes Ökosystem – ich nenne es «Forte-System» –, auf dessen rund 500 Hektar wir Reben, Oliven, Getreide, Imkerei und Tierhaltung in einer einzigartigen Agrikultur vereinen.»

Pasquale Forte ist Gründer und Präsident der Eldor Corporation, eines Automobilzulieferers mit verschiedenen Standorten weltweit. Er führt aus: «Als Bauernsohn kehrte ich 1997 zu meinen Wurzeln zurück mit der Absicht, ein landwirtschaftliches Gegenstück zur Hightech-Welt zu erschaffen.» Ohne Zweifel hat der Perfektionist seine technische Brillanz in unvergleichlicher, um nicht zu sagen pedantischer Manier auf Podere Forte übertragen. So werden beispielsweise Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Kellergebäuden durch eine ausgeklügelte geothermische Architektur nachhaltig und autark geregelt; die dafür benötigte Energie wird zu 100 Prozent aus eigenen Photovoltaik- und Biomassen-Quellen gewonnen.

Nach dem Rundgang verkosten wir gemeinsam mit Pasquale und seinem Önologen Christian Cattaneo das gesamte Sortiment – ausnahmslos überragende Gewächse, die Pasquales Begeisterung für die Landwirtschaft widerspiegeln. Biodynamik, minutiöse Bearbeitung jeder einzelnen Parzelle und perfekte Reife ergeben Weine mit



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte.



3

April 2025: Mittagessen in der Osteria dell'Orcia mit Pasquale Forte (rechts) sowie Giovanni Mazzoni und Christian Cattaneo.

aristokratischem Charakter und unverwechselbarem regionalen Ausdruck. Dabei repräsentiert der «Petrucci» aus der nur ein Hektar grossen Parzelle Melo gewissermassen Fortes «Romanée-Conti»: Besser geht Sangiovese nicht, höchstens anders. Eine absolute Charme-Offensive ist der neue Jahrgang des speziell für uns gekelterten «Corfiero», der ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis bietet. Er zeigt die Bordeaux-Schule der Toskana in Fortes Lesart mit Cabernet Franc und Merlot aus einer kleinen Hochlagen-Parzelle, wurde ähnlich streng selektioniert und vinifiziert wie der «Guardavigna» und ist – wie Pasquale es ausdrückt – der perfekte «Forte-Willkommenswein».



Podere Forte «Corfiero» (rot) 2023
Rosso Toscana IGT
biodynamischer Anbau, Demeter
 75% Cabernet Franc, 25% Merlot

Leuchtendes Purpur; jugendlich und kraftvoll im Bouquet; betörende, feine Beerenfrucht und elegante Würzaromen am Gaumen; äusserst samtig, subtil und lang, mit einer wunderbaren, vom Cabernet Franc stammenden Duftigkeit. Ideal ab Frühjahr 2026, haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 34.90 (ab März 2026 Fr. 40.–)

Podere Forte (rot) 2019
«Petrucci Melo», Orcia DOC
biodynamischer Anbau, Demeter
 100% Sangiovese

Tiefes Rubinrot; einzigartige Eleganz und Tiefe im Bouquet; dunkle Kirsche, reichhaltige Gewürze, feine balsamische Noten am Gaumen; seidig, getragen von reifer Frucht und runden Tanninen; terroirgeprägter und perfekter Sangiovese! Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 180.– (ab März 2026 Fr. 198.–)



Piemont (Italien): Langhe Nebbiolo von Vietti

- 1
Castiglione Falletto, Sitz der
Vietti-Kellerei.
- 2
Mittagessen mit Eugenio Palumbo,
seit über 20 Jahren Kellermeister
bei Vietti.

Die imposante Burg, die im Zentrum des von den besten Weinanbauzonen der Langhe umgebenen Dörfchens Castiglione Falletto thront, ist schon von weitem sichtbar. Unmittelbar neben der Festung liegt das renommierte Weingut Vietti, wo wir von Eugenio Palumbo empfangen werden. Zunächst als Stellvertreter von Luca Currado und seit 2023 als Chefönologe tätig, hat Eugenio die Entwicklungen in den Rebbergen und im Keller wesentlich mitgestaltet und ist heute das Rückgrat und Gesicht der Kellerei. Seine Kontinuität war insbesondere nach der Übernahme des Gutes durch den amerikanischen, jedoch stark in Italien verwurzelten Investor Kyle Krause im Jahre 2016 von zentraler Bedeutung. Eugenio führt aus: «Unter Kyle haben wir die Möglichkeit, unsere Palette an Spitzen-Crus nochmals auszuweiten und zu verbessern. Wir bewirtschaften heute fast 36 Hektar Barolo in sieben von den insgesamt elf DOCG-Gemeinden. Dazu kommen vier Hektar beste Barbaresco-Parzellen. Bereits in den 1960er Jahren hat Vietti Barolo Einzellagen-Pionierarbeit geleistet und seither die Cru-Selektion weiter perfektioniert.»

Viettis Fokus auf Expansion der Spitzenlagen ist ohnegleichen, wie beispielsweise die legendäre «Villero Riserva» oder die vorzüglichen Barolo aus den Lagen Brunate und Lazzarito zeigen. Sie sind alle samt grandios, allerdings liegen sie in einer abgehobenen Preisklasse. Wir verkosten deshalb mit Eugenio hochwertige Nebbiolo-Weine, die es wegen des etwas jüngeren Alters der Reben noch



Mehr Informationen zum
Weingut Vietti.



3

3
Blick von Serravalle Langhe Richtung
Alpen.

nicht ganz zum Barolo oder Barbaresco geschafft haben, gleichwohl aber von hoher Qualität sind. Eugenio präsentiert uns einige Gewächse, die einen zweijährigen Ausbau in überwiegend gebrauchten slawonischen Barriques absolvierten und von Viettis einzigartiger Stärke profitieren: der Vielfalt an Terroirs. So wurden für unsere Füllung Nebbiolo-Trauben aus 42 Barolo- und 9 Barbaresco-Parzellen verarbeitet. Eugenio erklärt: «Euer Langhe Nebbiolo ist ein klassischer Zweitwein, jedoch mit äusserst hohem Qualitätsanspruch.» Das können wir nur bestätigen. Die Spezialfüllung zeigt sich als eleganter und sortentypischer Nebbiolo aus bestem Hause, der sich auch mit vielen und oft überzahlten Barolo messen kann. Wichtig: Er profitiert nochmals sehr von einer zusätzlichen etwa ein- bis zweijährigen Lagerung.



Vietti, Langhe Nebbiolo DOC (rot) 2022
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Nebbiolo

Mittleres Rubinrot; noch zurückhaltendes Nebbiolo-Bouquet mit den typischen Rosennoten, das sich nach dem Dekantieren zu entfalten beginnt. Am Gaumen überaus elegant, fast feingliedrig, noch jung, mit grosser Noblesse. Ein klassischer und aromatisch wunderschöner, aber noch sehr jugendlicher Nebbiolo zu einem attraktiven Preis. Zwei Stunden vor Konsum dekantieren, ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2031.

Fr. 23.80 (ab März 2026 Fr. 26.30)



Vivi kocht! Vivien Bullert ist die Lebensgefährtin meines Geschäftspartners Felix Kauf. Im Hauptberuf ist sie SchauspielerIn, aber sie ist auch eine leidenschaftliche Köchin und betreibt einen eigenen Kochblog: www.vivikocht.ch. Lesen Sie den Bericht über Sie in der <Landliebe> und lassen Sie sich von ihren köstlichen Rezepten inspirieren, beispielsweise von ihrer wunderbaren Quiche Lorraine.



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

Ristoro Vitaleta von Forte bei der Kapelle Madonna di Vitaleta.

Angebot Nr.5/November 2025.

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:

**Poggio al Sole «Caterina» (rot) 2021
Rosso Toscana IGT
Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 29.80 (ab März 2026 Fr. 33.–)