



Peñafiel mit seiner 210 m langen und 23 m breiten Burg <by night>.



Mit Tomás und Alberto (rechts) im exzellenten Lamm-Restaurant Mannix.

Ribera del Duero (Spanien): Bodega Tomás Postigo

Tomás Postigo ist ein überragender Önologe und gilt als Grandseigneur der Ribera del Duero. **Nachdem er zuerst Protos und danach Pago de Carraovejas zum Aufstieg verholfen hatte, gründete der Perfektionist sein eigenes Weingut.** Seither erzeugt der Altmeister Gewächse der Spitzenklasse. Tomás erklärt bei unserem Besuch im April: «Ich bin inzwischen 66jährig und freue mich, nach 43 Ernten den operativen Stab an meine Kinder Gabriel, Alberto, Juan und Nicolás übergeben zu dürfen, bleibe aber weiterhin in der Firma aktiv.» Wie der Vater setzen auch die Söhne auf höchste Qualität. Wir kennen kaum einen Betrieb, der so detailversessen arbeitet. Das zeigt sich schon im Rebberg, wo ausschliesslich beste Klone verwendet werden, oder bei der fast schon legendären Selektion und Vergärung in erstklassigen neuen französischen Eichenfässern.



Tomás Postigo <3er Año>, Ribera del Duero (rot) 2022

83% Tempranillo, 9% Malbec, 5% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon

Fr. 36.—

(statt Fr. 40.—)

Tempranillo (Tinto Fino) bildet das Rückgrat dieses Gewächses, das mit Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon feinjustiert wurde und nach Tomás' eigener Maxime die ideale Assemblage für diesen grossartigen Ribera darstellt. Der 2022er betört mit seiner

geschmeidigen, sehr dichten und konzentrierten Art sowie einem tiefgründigen, noblen und dunkelbeerigen Geschmack. Er hat seine erste Trinkreife erreicht, wird sich aber über die nächsten Jahre weiter verbessern. Haltbarkeit bis mindestens 2032.



Magnum <Vinificación Integral> (rot) 2019 Tomás Postigo, Ribera del Duero

97% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec und Merlot

150 cl

Fr. 180.—

(statt Fr. 210.—)

Die nur als **Magnum** erhältliche und auf **1576 Flaschen** limitierte Cuvée wird nach der Vergärung im neuen Barrique in ein weiteres neues Barrique umgezogen. **Die <Vinificación Integral> ist der technisch ambitionierteste und rarste Rotwein des Hauses.** 2019 folgte nach einem kalten Winter ein heisser Sommer mit anschliessend frühem Lesebeginn. Tomás spricht von einem klimatologisch perfekten Jahr, das diesen Ausnahme-Ribera reif und tiefgründig, mit geballter Kraft und wunderbar vielschichtiger Aromatik auftreten lässt. Die imposante <Vinificación Integral> zählt mit Sicherheit zum Besten, was man in der Ribera del Duero bekommen

kann. Sie erreicht jetzt ihre erste Genussreife, ideal ist sie ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.





Ristorante Le Torri in Castiglione Falletto.



Die ganze Familie (von links nach rechts): Attilio, Gianmarco und Davide.

Piemont (Italien): Barolo und Barbera von Ghisolfi

Obwohl seine Barolo und Barbera Jahr für Jahr zu den herausragendsten der Gegend zählen, ist das Weingut Ghisolfi vielen Piemont-Freunden nach wie vor nicht geläufig. Das liegt daran, dass **Self-Marketing nicht zu Gianmarcos Stärken** gehört. Dafür ist er – und das ist für uns ausschlaggebend – **ein erstklassiger Winzer**, dessen ganzer Stolz darin besteht, Weine von höchster Qualität zu produzieren.

Nachdem Gianmarco Ghisolfi die Leitung des Familienguts im Jahr 1988 übernommen hat, wurden die hochwertigen Weine nicht mehr an die Genossenschaft verkauft, sondern selbst abgefüllt. Zudem legte er den Fokus von Beginn weg auf seine besten Parzellen in der erstklassigen Lage Bussia, die ideale Bedingungen für exzellente Barolo und Barbera bieten.

Seit vier Generationen im Weinbau tätig, ist Ghisolfi ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Bei unseren Besuchen werden wir von Gianmarco und seinem Sohn Davide begrüsst, der inzwischen 90-jährige Attilio stösst später zu uns, ist doch die Arbeit im Rebberg (!) sein Lebenselixier, das er tagtäglich möglichst ungestört geniessen will. Gianmarco erklärt: «Für uns ist die Weinproduktion sprichwörtlich generationenübergreifend. Ich bin extrem glücklich, dass mein Vater immer noch im Rebberg mit anpackt – auf ihn ist Verlass!»

Barbera d'Alba Superiore «La Lisi», Piemont (rot) 2023

Attilio Ghisolfi, Monforte d'Alba

Fr. 15.90

(statt Fr. 17.90)

Für den preisbewussten Piemont-Freund ist Barbera die Traubensorte mit dem wahrscheinlich besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Hochstehende Gewächse wie der «La Lisi» von Ghisolfi **sind perfekte Essensbegleiter und eignen sich insbesondere zu Pasta- und**

Fleischgerichten. Dieser 2023er Barbera stammt aus der **berühmten Lage Bussia** und weist durch den bewusst zurückhaltenden Barriqueausbau eine wunderbare Fruchtigkeit auf. Exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.

Barolo Bussia Bricco Visette, Piemont (rot) 2019

Attilio Ghisolfi, Monforte d'Alba, 100% Nebbiolo

Fr. 39.80

(statt Fr. 45.—)

Die Trauben für den Bricco Visette reifen auf einem der höchstgelegenen und besten Rebberge der prestigeträchtigen Grosslage Bussia heran. Der **vorzügliche Jahrgang 2019**, den wir gerne bereits letztes Jahr angeboten hätten, zeigt sich nun in seiner vollen Schönheit: Ein **grossartiger Barolo** mit Noblesse und Eleganz, aber auch viel Nachhaltigkeit und reifen, runden Tanninen. Es dürfte **äusserst schwierig sein, einen ähnlich hochstehenden Barolo zu diesem Preis zu finden!** Erste Genussphase, eine Stunde vor dem Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2030.





Castiglione Falletto.

Piemont (Italien): Barbera und Arneis von Vietti

Die Barolo des Produzenten Vietti aus Castiglione Falletto sind legendär. So zählen die Gewächse Rocche, Lazzarito und insbesondere der Villero Riserva zu den **gesuchtesten, teuersten Barolo überhaupt**. Im Frühjahr 2012 servierte mir Luca Currado neben einem Barolo Rocche 2009 einen 1999er Barbera aus seiner **Lage La Crena**, der mich derart begeisterte, dass wir vom 2012er eine Spezialfüllung machen liessen. Seither haben wir das **Privileg, diesen aussergewöhnlichen Barbera für uns keltern zu lassen**. Dass er übrigens auch hervorragend reift, bewies unsere 2012er Füllung, die sich kürzlich bei einer Vertikalverkostung umwerfend schön präsentierte. Sie stammte, wie auch der aktuelle 2020er, von zwei in den Jahren **1932 und 1936 gepflanzten Parzellen mit über 80jährigen Stöcken**, die sehr geringe Erträge abwerfen, dafür aber mit äusserst konzentrierten, aromatischen Beeren. Ohne Zweifel bekommt man hier einen Piemonteser, der zu den besten seiner Art zählt.



Vietti Barbera d'Asti DOCG, Piemont (rot, Italien) 2020

100% Barbera, Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 36.—

(statt Fr. 41.—)

Barbera ist die im Piemont am meisten angebaute rote Sorte. Der Vietti-Chefönologe Eugenio Palumbo erklärt: «Rund um Alba spielt der Nebbiolo die erste Geige, in der Gegend von Asti ist es der Barbera. Eure Spezialfüllung, die aus den **besten, ältesten Parzellen der erstklassigen Lage La Crena** gewonnen wird, zeigt besonders schön, was Barbera höchster Qualität zu bieten hat – nicht als einfacher Alltagswein, son-

dern als nobles Gewächs, das mit zunehmender Reife immer besser wird und enormen Tiefgang besitzt.» Im warmen, jedoch ohne extreme Hitzespitzen verlaufenen Jahrgang 2020 konnten die uralten Rebstöcke optimal gedeihen, so dass die Weine noch mehr Feinheit und Eleganz aufweisen als der ebenfalls hervorragende Vorgänger. Vor dem Konsum dekantieren; ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens 2032.



Vietti, Roero Arneis DOCG, Piemont (weiss, Italien) 2023

100% Arneis, Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 19.60

(statt Fr. 23.60)

Mittlerweile ist der Arneis der gefragteste Piemonteser Weisswein, und Vietti zählt nicht nur zu den Pionieren, die der Rebsorte seit Mitte der 1960er Jahre zu einer Renaissance verholfen haben, sondern unbestritten auch zu den führenden Produzenten. Unsere Spezialfüllung, die **länger als üblich auf der Hefe gelagert** wird, was den Arneis vielschichtiger und reichhaltiger macht, ist ein allseits beliebter Allrounder: ein **wunderbarer Weisswein zu Antipasti, Meeresfrüchten und Risotto** – oder einfach zum Apéro. Jetzt ideal, haltbar bis mindestens 2027.

Eugenio Palumbo von Vietti.





November 2025: Sarah Besse auf Besuch in Zürich. August 2025: Besuch bei Gérald Besse (rechts).

Herrlich: Chasselas und Raclette.



Domaine Gérald Besse, Les Bans (weiss, trocken, Schweiz) 2024 Fr. 16.–
Biologischer Anbau, 100% Chasselas (statt Fr. 17.80)

Freudig werden wir diesen August von Gérald Besse empfangen. Der rüstige 69jährige vertritt heute seine Tochter Sarah, die seit 2013 im Betrieb ist. Er sagt: «1979 habe ich bei null angefangen, aktuell besitzen wir **14 Hektar allerbeste Lagen**. Dies war nur möglich, weil ich stets alle erwirtschafteten Mittel wieder investierte.» Wir verkosten das gesamte Sortiment und sind **begeistert von der durchwegs hohen Qualität**. Von den verschiedenen Chasselas gefällt uns regelmässig die Lage Les Bans am besten. So

auch heuer; sie **übertrifft zu unserer grossen Überraschung sogar den 2023er** und besticht durch ihren offen, glasklaren, frischen und überaus finesenreichen Charakter – die **perfekte Begleitung zu Raclette und Fondue**, aber auch leichten Fischgerichten. Dass die Chasselas von Besse zudem hervorragend reifen, beweist ein von Gérald geöffneter 2015er Les Bans, der zu den denkwürdigsten Chasselas zählt, die ich seit langem verkostet habe!



Reserve, Premier Grand Cru Dézaley Clos des Abbayes 2024 70 cl Fr. 29.–
Spezialcuvée Ville de Lausanne, 100% Chasselas (statt Fr. 32.–)

Auf dem Weg nach Yverne machen wir einen Boxenstopp bei Doris Sommer und Luc Dubouloz, den beiden Verantwortlichen der Weindomänen der Stadt Lausanne, und besuchen den eindrücklichen, nur 4,6 Hektar grossen Clos des Abbayes, der seit dem Jahr 1536 im Besitz der Stadt steht. Wir degustieren verschiedene Jahrgänge. **Begeistert bin ich vom Reserve Clos des Abbayes, der mit dem Jahrgang 2024 erstmals gekeltert wurde**. Von einer speziel-

len Parzelle stammend und als Premier Grand Cru klassiert, hebt er sich massiv vom normalen Clos des Abbayes ab; erzeugt wurden **lediglich rund 2000 Flaschen**. Der 2024er, der sich bereits sehr zugänglich präsentiert, besitzt alles, was man sich von einem Chasselas wünscht: Er ist elegant, frisch, mineralisch und dennoch abgerundet und nachhaltig. **Ein brillantes Beispiel für diese Traubensorte!** Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2032.



November 2025 (von rechts): Doris Sommer und Luc Dubouloz.



Blick auf den spektakulären Clos des Abbayes am Genfersee.



März 2025: Besuch bei Matthieu Bannault (links) von Murua.

Eine der besten Parzellen ergibt den <Colección Privada>.

Rioja <Colección Privada> Murua (rot) 2021

Spezialfüllung Selection Schwander, 85% Tempranillo, 15% Garnacha

Fr. 39.80

(statt Fr. 45.—)



Murua's gesuchtester Wein ist die Gran Reserva <Veguín>, die es problemlos mit den teuersten klassischen Riojas aufnimmt. Leider ist dieses stark nachgefragte Gewächs jeweils im Nu ausverkauft und wird auch nicht in jedem Jahr erzeugt. Zudem erfordert eine Gran Reserva eine sehr lange Reifezeit. Wir haben deshalb zusammen mit dem Önologen Matthieu Bannault die Idee einer **Spezialfüllung im modernen Stil auf höchstem Niveau** angeregt, die mit den berühmtesten Riojas konkurrieren kann. Erfreulicherweise stiess dieser Vorschlag auf begeisterten Zuspruch. So selektierte Matthieu für unseren Spezialwein **eigens eine Parzelle, die üblicherweise dem <Veguín> vorbehalten ist**. Er erklärt: «Dies ist einer unserer besten Rebberge, und es ist auch für uns spannend und beflügelnd zu sehen, was für einen

superben Wein wir hier erzeugen konnten. Die Reben sind 65jährig und erbringen kleine, äusserst aromatische Beeren. Wir liessen den sehr konzentrierten Wein während 18 Monaten in komplett neuen, französischen Barriques reifen. Das Resultat ist schlicht und ergreifend grossartig!» Wir können ihm nur beipflichten: In dem bei Winzern beliebten Restaurant SVGAR in Laguardia vergleichen wir unseren Wein mit dem berühmten, viel kostspieligeren El Camino 2021 von La Rioja Alta und geben der Murua-Cuvée eindeutig den Vorzug. Der <Colección Privada> ist ein ungemein nobler, finesse-reicher, konzentrierter **Rioja allerhöchster Qualität**. Erste Genussreife, ideal ab Ende 2027, haltbar bis mindestens 2035. *Leidlich 2000 Flaschen erzeugt, begrenzte Verfügbarkeit.*

Ebenfalls verfügbar:

Rioja Murua <PSW> (rot) 2019

Spezialfüllung Selection Schwander, 100% Tempranillo

Fr. 18.80

(statt Fr. 21.20)



Bei aller Begeisterung für den <Colección Privada> könnte leicht vergessen gehen, dass der **für uns gefüllte Rioja <PSW>** zu den beliebtesten Rotweinen in unserem Sortiment zählt. Auch hinter diesem beständig hochwertigen Rioja steht der kreative Kellermeister Matthieu Bannault. Der purpurfarbene <PSW> begeistert durch sein fruchtbetontes Bouquet, einen herzhaften, nuancierten Geschmack sowie eine noch jugendliche, sich dezent entwickelnde feine Aromatik. Er besitzt ein gutes Volumen, ist abgerundet und bereits sehr zugänglich. Ein äusserst gelungener Rioja zu einem unschlagbaren Preis; haltbar bis mindestens Ende 2030.



Blick von Laguardia.

«Epicurea» de Château Martinat (rot) 2022

AOP Côtes de Bourg, 70 % Merlot, 30 % Malbec

Fr. 26.90

(statt Fr. 30.—)



Lucie und Stéphane Donze sind die Gesichter hinter Château Martinat. Die beiden übernahmen das Gut im Jahr 1994 und haben sich seitdem unter Kennern einen vorzüglichen Ruf für bezahlbare Bordeaux von hoher Qualität erarbeitet. Mitte Oktober genießen wir bei perfektem Herbstwetter ein von Lucie zubereitetes Mittagessen im Garten von Martinat. Dazu serviert uns Stéphane den 2022er «Epicurea». Um es kurz zu machen: **Qualitativ nimmt es diese exzellente Cuvée mit so manchem Cru Classé auf** – allerdings zu einem weitaus attraktiveren Preis. Der aufwendig erzeugte Wein von Donzes allerbesten Partien, die während 18 Monaten in neuen Barriques ausgebaut wurden, ist rundum beeindruckend und dürfte jeden Bordeauxfreund begeistern: reichhaltig, komplex, mit erstaunlich abgerundetem Geschmack und viel Schmelz. Der «Epicurea» 2022 ist bereits zugänglich und köstlich, profitiert aber sehr von einer weiteren Reife. Ideal ab Mitte 2027, haltbar bis mindestens 2035.



Mittagessen auf Martinat: rechts vorne Lucie, links Stéphane.

Auch als **Magnum** erhältlich: Fr. 56.— (statt Fr. 63.—).

«Vin de Monsieur le Baron de Montfaucon» (rot) 2019

Assemblage und Co-Fermentation von 18 verschiedenen Traubensorten

Fr. 38.—

(statt Fr. 44.—)

AOP Lirac (Rhône), Rodolphe de Pins

Der Montfaucon-Eigentümer Rodolphe de Pins, 2023 vom Guide Hachette zum Winzer des Jahres gekürt, gilt als **führender Produzent der Anbauregion Lirac, die sich direkt gegenüber Châteauneuf-du-Pape auf der anderen Seite der Rhône befindet**. Nur in den besten Jahren keltert Rodolphe in Kleinstmengen ein einzigartiges Gewächs, das den ursprünglichen Rhône-Weinen wohl am nächsten kommt. Für den «Vin de Monsieur le Baron» vergärt er 18 (!) traditionelle Traubensorten zusammen mit deren natürlichen Hefen und baut den Wein im Anschluss während fast zweier Jahre im gebrauchten Barrique aus.

Daraus resultiert ein wunderbar nobler, kraftvoller Rotwein, der – wie die gerade kürzlich durchgeführte Verkostung einiger der berühmtesten Châteauneufs vor Ort bewies – **mit den allerbesten Erzeugnissen der südlichen Rhône** problemlos mithalten kann. Der 2019er ist sein vielleicht bester «Vin de Monsieur le Baron» und bereits zugänglicher als der exzellente, noch ein wenig verschlossene 2017er. Er ist ein ganz besonderes Gewächs, das schon jetzt mit Genuss getrunken werden kann, sich jedoch in den nächsten Jahren weiter entfalten wird. Haltbar ist er bis mindestens 2035.



November 2025: Stippvisite bei Rodolphe de Pins.

Empfehlenswert: Restaurant Entre Vigne et Garrigue in Pujaut.

Beaune Premier Cru Champimonts (rot, Burgund) 2017

Domaine Chanson, 100% Pinot Noir

Fr. 42.—

(statt Fr. 55.—)



In der Schweiz liefern wir die Chanson-Weine in die allerbesten Restaurants wie beispielsweise das Michelin-Drei-Sterne-Lokal Cheval-Blanc in Basel sowie in die Grand-Hotels Gstaad Palace, Schweizerhof St. Moritz und Beau Rivage Genf. Das überrascht wenig, ist doch die jetzt zu **Bollinger** gehörende **Domaine Chanson** eines der traditionsreichsten Burgunder Weinhäuser und im Besitz erstklassiger Lagen. Dazu zählt auch die Premier-Cru-Lage Champimonts am Südosthang von Beaune. Bei unserem vorletzten Besuch waren wir vom Jahrgang 2017 begeistert. Es zeigte sich allerdings, dass der Champimonts deutlich mehr Zeit zur Reife benötigt als erwartet; glücklicherweise beginnt er jetzt, sich behutsam zu öffnen: feines, nobles, noch zurückhaltendes Bouquet, harmonisch, finessenreich, immer noch jugendlich am Gaumen. Ein edler Burgunder für besondere Gelegenheiten, den wir – schlechte Wirtschaftslage sei Dank – eben erst zu einem erstaunlich attraktiven Preis nachbestellen konnten. Ideal ab Ende 2026, eine Stunde vor Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2032.



Poularde und Pinot Noir harmonisieren hervorragend!

Icario, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Toskana (rot) 2020 Fr. 19.80

90% Sangiovese, 10% Colorino

(statt Fr. 22.90)



Zweifellos ist der jetzige Eigentümer Helmut Rothenberger seinem von Beginn weg erklärten Ziel, das **Weingut als allererste Adresse der Gegend zu etablieren**, bereits sehr nahegekommen. So sind wir glücklich, diesen gelungenen Vino Nobile aus dem grossen Jahr 2020 anbieten zu können. Der Direktor Luigi Pagoni erklärt: «Unsere Hanglagen haben unterschiedliche Ausrichtungen. Dadurch können wir je nach Witterungsverlauf flexibel über die Verwendung der Ernten entscheiden. Beispielsweise bevorzugen wir in heissen Jahren eher Trauben aus nördlicher Exposition, während wir in einem kühleren Jahr jene aus

den Südlagen präferieren. Unser Vino Nobile stammt aus kargen Steillagen, die für eine natürliche Ertragsreduktion sorgen. Die Trauben der einzelnen Parzellen werden bewusst separat vergoren, um eine **Selektion der herausragendsten Partien** zu ermöglichen. Wir lassen die Weine zudem länger im Holz reifen, was die Tannine geschmeidiger macht, ohne jedoch die Sangiovese-Charakteristik zu beeinträchtigen.» Der 2020er Nobile präsentiert sich elegant, wunderbar harmonisch, mit gutem Volumen und dem typischen, herrlichen Sangiovese-Charakter. Erste Trinkphase, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Blick von Icario auf die umliegenden Rebberge.



Coates & Seely, England (North Hampshire Downs)

Die klimatischen Bedingungen in Südengland sind im Vergleich zur Champagne ähnlich und die Kreideböden geologisch nahezu identisch. Coates & Seely besitzt ausschliesslich Reben, die auf diesen besonderen Böden gedeihen. Ihre Schaumweine werden auf dieselbe Weise wie die grossen Champagner hergestellt und mehrere Jahre auf der Hefe gereift. Von den verschiedenen englischen Produzenten ist Coates & Seely vermutlich der exklusivste. Christian Seely, Miteigentümer und hauptberuflich Direktor so prestigeträchtiger Weingüter wie Pichon-Baron und Quinta do Noval, erklärt: «Wir beliefern den Buckingham Palace, sowie die besten Restaurants Englands. Aber auch ausserhalb Englands liefern wir, zum Beispiel im George V., im Crillon und bei Alain Ducasse in Paris.»

Coates & Seely Brut Reserve NV <Methode Britannique>

Fr. 36.80

English Sparkling Wine, 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

(statt Fr. 40.—)

In einer Blindverkostung dürfte es sehr schwierig sein, diesen hochwertigen Schaumwein, der drei Jahre auf der Hefe gelagert wurde und zu einem Drittel aus Reserve-Weinen besteht, von einem richtigen

Champagner zu unterscheiden. Er besitzt eine feine Aromatik sowie ein schönes Volumen und begeistert durch seinen angenehm trockenen, langanhaltenden Geschmack.

Coates & Seely, Blanc de Noirs 2014 <La Perfide>

Fr. 69.—

Zero Dosage, English Sparkling Wine, 90% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

(statt Fr. 85.—)

Diese besondere, mindestens fünf Jahre auf der Hefe ausgebaute und anschliessend in der Flasche weiter gereifte Cuvée wird normalerweise nur an Restaurants mit zwei oder drei Michelin-Sternen gelie-

fert. Es ist ein wunderbar finessenreicher, komplexer Schaumwein, der durch seine subtilen Beeren-Noten besticht. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

Armagnac a.c., 20 ans, Chateau de Gensac

70 cl 43%

Fr. 99.—

Gascogne, Domaine de Gensac, Frankreich

Es gibt nur wenige, sehr kostspielige Cognac, die diesem grandiosen Armagnac das Wasser reichen können: wunderbar gereift, herrlich aromatisch, wärmend, mit viel Volumen und sehr abgerundet.

Superbe! Dieser Weinbrand wird ausschliesslich aus Gensac-eigenen Trauben gewonnen und reifte bis zu seiner Abfüllung 20 Jahre auf dem Gut.

Berta Grappa Invecchiata <LIRA> 2014

70 cl 43%

Fr. 99.—

Distillerie Berta, Piemont, 50% Nebbiolo, 50% Barbera

Ein vollmundiges, aussergewöhnliches Destillat. Chicco Berta selektioniert einmal im Jahr eigens für unsere Spezialabfüllung <LIRA> einige seiner besten Partien. Wie gewohnt liess er auch den <LIRA> 2014 während neun Jahren in neuen Limousin-

Fässern reifen, die zweimal (!) komplett ausgetauscht wurden. Chicco betont: «Je besser das Destillat, desto mehr Reife und desto mehr neues Holz benötigt es.» Lieferbar in eleganten vier-Kartons.



Champagner und Prosecco





Champagne: Bernard Remy Brut <Prestige> und Brut <Selection Schwander>



**Champagne Bernard Remy,
<Selection Schwander> brut**
60% Pinot Noir, 35% Chardonnay
5% Pinot Meunier

Fr. 29.80 (statt Fr. 34.50)

**Champagne Bernard Remy,
<Prestige> brut**
60% Chardonnay, 30% Pinot Noir
10% Pinot Meunier

Fr. 38.90 (statt Fr. 42.50)

Champagne Bernard Remy ist ein überzeugendes Beispiel dafür, wie ein kleines, familiengeführtes Haus qualitativ hochwertige Champagner kreieren kann, ohne in das überzogene Marketing-Business einzusteigen. Der sympathische, angenehm zurückhaltende Rudy Remy trat 1996 in den Betrieb seines Vaters ein, um dann 2008 die Leitung des Hauses zu übernehmen. Auch jetzt bleibt der im Nebenhaus lebende Vater Bernard sprichwörtlich in der Nähe und beratend aktiv. «Wir haben eine Generationen-Übergabe mit fließender Grenze», betont Rudy bei unserem Besuch. Das Haus verfolgt eine konsequent auf Qualität fokussierte Strategie; so verarbeitet es nur Trauben aus eigenen Rebbergen und jener seit Jahren befreundeter Winzer. Zudem werden alle Produktionsschritte vom Anbau bis zur Abfüllung selbständig durchgeführt, wodurch die Kontrolle über das Terroir, das Reifepotential und die Stilistik der Champagner sichergestellt wird.

Unsere <Selection Schwander>-Spezialfüllung besticht durch eine angenehme Geschmeidigkeit und Noblesse, ohne die bei anderen gewissen Champagner-Marken oft vorzufindende unausgereifte, markante Säure. **Remys Aushängeschild, der über fünf Jahre im Keller gereifte <Prestige>**, ist mit seiner feinen Perlage, der hohen Komplexität und den für grosse Champagner typischen Brioche-Noten in dieser Preislage kaum zu schlagen. Beide Gewächse sind qualitativ und preislich äusserst attraktiv und können vorbehaltlos empfohlen werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> und Ayala <Blanc de Blancs A/19>

Der Ayala-Gründer Edmond de Ayala stammte aus einer wohlhabenden spanisch-kolumbianischen Familie und erwarb 1860 über seine Ehe mit Gabrielle d'Albrecht das Château d'Aÿ samt Weinbergen. Aÿ ist eine der besten Weinbaugemeinden der Champagne, ist als Grand Cru in der höchsten Klassifikation und besitzt herausragende Kreideböden, die ideal für die Kultivierung von Champagner sind.

2005 übernahm die berühmte Champagnerfamilie Bollinger Ayala und tätigte seither beträchtliche Investitionen in die Rebberge und Kellereien. Der Aufstieg in die <Champagner Champions League> ist unseres Erachtens aber auch zu einem grossen Teil das Verdienst des genialen und aus der Region stammenden Kellermeisters Julian Gout (Bild links). Julian arbeitete vor seinem Eintritt bei Ayala bei so renommierten Häusern wie Taittinger oder Henri Giraud. Es gelingt ihm auf beeindruckende Weise, die auf der Sorte Chardonnay basierende Ayala-Stilistik noch perfekter auf Reinheit, Frische und Raffinement zu trimmen.

Selbst der <Rosé Majeur> besteht zu 51% aus Chardonnay; gemäss Julian ist er damit <Le plus Chardonnay des Rosés>. Die Pinots stammen aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Hier vereinen sich die subtile Cremigkeit des Chardonnays und die zarten Fruchtnoten der Pinots aufs Schönste. Der Champagne Ayala <Blanc de Blancs A/19> ist eine Cuvée de Prestige. Für den <A/19> wurden Trauben aus sechs herausragenden Chardonnay-Lagen kunstvoll assembliert. Der <A/19> verbindet eine sublimen Feinheit mit einer reifen trockenen Note und einem enormen Feinessenreichtum. Er kann bedenkenlos neben den berühmtesten Champagnern serviert werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> brut
 51% Chardonnay 39% Pinot Noir,
 10% Pinot Meunier
Fr. 49.90 (statt Fr. 53.20)

Champagne Ayala <Blanc de Blancs A/19> extra brut 2019
 100% Chardonnay
Fr. 72.50 (statt Fr. 76.50)



Prosecco: Borgo Molino <Millesimato 2024> und <Contessina>

Borgo Molino ist ein Juwel in der herrlichen Weinlandschaft Venetiens. Die Gegend gehörte während Jahrhunderten zu den wohlhabendsten und reichsten der Welt. Dementsprechend prunkvoll und kunsthistorisch bedeutend sind die Bauwerke, die sich die begüterten Venezianer im Hinterland von Venedig errichten liessen.

Borgo Molino zählt zu den qualitativ besten unabhängigen Produzenten im Prosecco-Kerngebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene. Einer der interessantesten Prosecco-Weine ist zweifellos der Millesimato brut DOCG, für den ausschliesslich Trauben der besten Steillagen verwendet werden. Zudem enthält auch der Jahrgang 2024 einen kleinen Teil Grundwein, der im Barrique vergoren wurde, was ihm mehr Tiefgang und Komplexität verleiht. Die zweite Gärung erfolgt in der wohl modernsten Anlage des Prosecco-Gebiets: Spezielle Drucktanks ermöglichen eine Vergärung bei sehr tiefen Temperaturen. Dadurch dauert der Gärprozess ganze vier Monate, was eine deutlich feinere Perlage und einen nuancierteren Geschmack ergibt. Der **Millesimato 2024** zeigt eine beeindruckende Lebendigkeit und Präzision; ein brillanter Prosecco, der qualitativ meilenweit über dem einfachen <Party-Prosecco>-Niveau liegt.

Das gilt auch für den eigens für uns gefüllten, äusserst beliebten und pure italienische Lebensfreude verströmenden Prosecco DOC <Contessina> extra dry. Der <Contessina> besticht durch seinen fruchtigen, einnehmenden Geschmack, der ihn zum idealen Alltags-apéro prädestiniert, jedoch in einer Qualität, die ihn auch sonst problemlos bestehen lässt.



**Millesimato Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG brut 2024
100% Glera**

Fr. 14.90 (statt Fr. 16.60)

**<Contessina> extra dry
Prosecco DOC, Spezialfüllung
<Selection Schwander>
100% Glera**

Fr. 11.90 (statt Fr. 13.90)