selection | schwander *ausgesuchte weine*

Grosse Weine aus dem Piemont und Bordeaux

Ich freue mich ausserordentlich, Ihnen ein **exzellentes Piemont-Angebot** unterbreiten zu dürfen. **Als absolute Premiere – und bislang für keinen anderen Weinhändler – füllte Vietti nur für uns einen besonderen Barolo, der sogar Trauben so berühmter Lagen wie Brunate und Cerequio enthält**. Mit dem **Barbaresco Rabajà-Bas 2021** von **Cascina Luisin** gelang uns ein besonderer Glücksgriff; dieser grossartige Nebbiolo begeisterte uns derart, dass wir sämtliche noch verfügbaren Flaschen importierten. Eine wahre Freude ist auch der **fruchtige Barbera** von **Gianmarco Ghisolfi!**

Der Höhepunkt dieses Angebots ist zweifellos die Spezialfüllung von Château de La Rivière in Fronsac. Ursprünglich wollten wir die eigens für uns erzeugte Cuvée bereits zu unserem 20jährigen Firmenjubiläum präsentieren. Doch dieser aussergewöhnliche Wein benötigte deutlich mehr Zeit. Nun, nach sechs Jahren Reife, beginnt er sich allmählich zu öffnen: **Er kann meines Erachtens ohne weiteres neben den ganz grossen Saint-Émilions bestehen.** Die renommierte Bordeaux-Kritikerin Jane Anson zählte ihn übrigens erst kürzlich in ihrem Report zu den besten Bordeaux des Jahrgangs 2020.

Auch Château Ramafort gefiel uns ausgezeichnet. Die elegante ‹**Edition Claude Lorrain**› aus dem grossen Jahrgang 2019 überzeugt mit einer verblüffenden Qualität, während das reinsortige Cabernet-Sauvignon-**Flaggschiff ‹Vn› 2018** mühelos mit namhaften Crus Classés mithalten kann. Von **Château Le Doyenné** präsentieren wir den **ausgezeichneten 2019er,** der mit etwas zusätzlicher Flaschenreife seine erstaunlich hohe Qualität noch weiter entfalten wird. **Erstmals bieten wir zudem den wunderbar gereiften roten ‹B de Bauduc› 2018 an – der perfekte Bordeaux für den Alltag.** Zwei charaktervolle Rotweine der **Domaine de Gensac aus der Gascogne,** darunter der **aussergewöhnliche ‹SOLO› 2019,** runden unser Angebot ab.

Mit Blick auf die bevorstehenden Festtage haben wir für Sie ausserdem eine Offerte ausgewählter Champagner und Schaumweine zusammengestellt. Weitere hochwertige Schaumweine finden Sie auf unserer Homepage oder Sie können sie **in unseren Ladengeschäften degustieren – selbstverständlich auch sämtliche Weine dieses Angebots.** Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ich wünsche Ihnen eine unterhaltsame Lektüre und verbleibe mit den besten Grüssen

Philipp Schwander
Master of Wine

Mündliche Erläuterungen zu den Weinen

PS: Bitte beachten Sie auch die **Rückseite** dieses Anschreibens.

Philipp Schwander AG | Staffelstrasse 10 | CH-8045 Zürich | Telefon 043 433 1111
info@selection-schwander.ch | www.selection-schwander.ch | www.schwander.ch

Rechnungsadresse
Name/Firma

Telefon tagsüber/E-Mail

Lieferadresse (sofern von der Rechnungsadresse abweichend)
Name/Firma

Unterschrift/Stempel

Auch als über 20jähriges Unternehmen bauen wir unseren Kundenstamm weiter aus. Falls Sie Bekannte haben, die Interesse an unseren Aussendungen zeigen, senden Sie uns bitte die Anschrift. Herzlichen Dank! Wer eine Adresse liefert, erhält eine Flasche Le Doyenné.

☐ Ich habe kein Interesse an Ihren Aussendungen und bitte Sie, mir keine Post mehr zu senden!



GAS/ECR/ICR
nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare
50337372
000001
DIE POST

A

pro clima

Philipp Schwander AG
Staffelstrasse 10
8045 Zürich



Blick ins Prosecco-Gebiet.





Zu Besuch bei Pietro Nardin.



Als preiswerte Ergänzung zu den edlen Schaumweinen unserer beiliegenden Broschüre empfehlen wir Ihnen zwei besonders charmante Spezialfüllungen aus Venetien:

Prosecco ‹Contessina› extra dry, Borgo Molino, Prosecco DOC **Fr. 11.90**
100% Glera, Spezialfüllung Selection Schwander **(statt Fr. 13.90)**

Der eigens für uns abgefüllte ‹Contessina› gehört seit Jahren zu den beliebtesten Schaumweinen unseres Sortiments. Das Familienweingut Borgo Molino von Pietro Nardin zählt zu den modernsten Prosecco-Produzenten und versteht es meisterhaft, einen erstklassigen Prosecco zu einem erstaunlich günstigen Preis zu keltern. Mit seinem zarten Duft nach weissen Blüten, einer lebhaften Perlage und seinem herrlich frischen, harmonischen Geschmack verströmt er pure italienische Lebensfreude. Ideal als Apéro für jede Gelegenheit!



Spumante Rosé ‹Contessina› extra dry, Borgo Molino **Fr. 13.90**
70% Glera, 20% Pinot Noir, 10% Raboso **(statt Fr. 15.80)**

Unser Bestseller ‹Contessina Rosé› darf sich nur deshalb nicht Prosecco nennen, weil Borgo Molino zehn Prozent der noch nicht zugelassenen, für die Qualität aber entscheidenden heimischen Traubensorte Raboso verwendet. Der grosse Erfolg ist verständlich, verbindet doch dieser köstliche Schaumwein eine verführerische Fruchtigkeit mit einem angenehm trockenen Geschmack.

Bestellschein mit Vorausbestellungspreisen (Preise gültig bis Ende Februar 2027 oder solange Vorrat)

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit in Zürich oder St.Gallen

Wo nichts angegeben ist, handelt es sich um 75 cl-Flaschen. (Die Lieferkonditionen sind auf der Rückseite der Prospekte aufgeführt.)

Bitte beachten Sie auch unsere Homepage (www.schwander.ch) mit vielen weiteren Weinen.

☐	Fl.	2020	**‹Cuvée Philipp›, Château de La Rivière, Spezialfüllung, AOP Fronsac (rot, Frankreich)**	Fr.	49.80	(statt Fr.	59.—)
☐	Fl.	2019	**Château Ramafort, ‹Edition Claude Lorrain›, Cru Bourgeois, AOP Médoc (rot, Frankreich)**	Fr.	17.90	(statt Fr.	20.—)
☐	Fl.	2018	**‹Vn› Grand Vin, Château Ramafort, AOP Médoc (rot, Frankreich)**	Fr.	59.—	(statt Fr.	65.—)
☐	Fl.	2019	**Château Le Doyenné, AOP Côtes de Bordeaux (rot, Frankreich)**	Fr.	15.90	(statt Fr.	17.90)
☐	Fl.	2025	**Château Bauduc, Sauvignon Blanc, AOP Bordeaux (weiss, trocken, Frankreich)**	Fr.	13.90	(statt Fr.	15.40)
☐	Fl.	2018	**‹B de Bauduc›, Château Bauduc, AOP Bordeaux Supérieur (rot, Frankreich)**	Fr.	11.90	(statt Fr.	13.40)
☐	Fl.	2020	**Domaine de Gensac, ‹Pesade›, Spezialfüllung Schwander, Gers IGP, Gascogne (rot, Frankreich)**	Fr.	16.90	(statt Fr.	19.40)
☐	Fl.	2019	**‹SOLO›, Domaine de Gensac, Gers IGP, Gascogne (rot, Frankreich)**	Fr.	39.80	(statt Fr.	45.—)
☐	Fl.	2021	**Barbaresco Rabajà-Bas DOCG, Cascina Luisin, Piemont (rot, Italien)**	Fr.	39.80	(statt Fr.	45.—)
☐	Fl.	2025	**Vietti, Roero Arneis DOCG, Castiglione Falletto, Piemont (weiss, trocken, Italien)**	Fr.	19.60	(statt Fr.	23.60)
☐	Fl.	2022	**Vietti, Barolo DOCG, Spezialfüllung Schwander, Castiglione Falletto, Piemont (rot, Italien)**	Fr.	49.80	(statt Fr.	55.—)
☐	Fl.	2024	**Barbera d'Alba Superiore DOC ‹La Lisi›, Ghisolfi, Monforte d'Alba, Piemont (rot, Italien)**	Fr.	15.90	(statt Fr.	17.90)
☐	Fl.		**Champagne Delavenne, Grand Cru ‹Dom Basle› brut (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	43.90	(statt Fr.	49.90)
☐	Fl.		**Champagne Bernard Remy, ‹Selection Schwander› brut (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	29.80	(statt Fr.	34.50)
☐	Fl.		**Champagne Bernard Remy, ‹Prestige› brut (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	38.90	(statt Fr.	42.50)
☐	Fl.		**Coates & Seely brut ‹Méthode Britannique›, Hampshire (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	37.80	(statt Fr.	39.90)
☐	Fl.	2016	**Coates & Seely, Blanc de Blancs extra brut ‹La Perfide›, Hampshire (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	69.—	(statt Fr.	85.—)
☐	Fl.		**Prosecco ‹Contessina› extra dry, Borgo Molino, Prosecco DOC (Schaumwein, weiss, trocken)**	Fr.	11.90	(statt Fr.	13.90)
☐	Fl.		**Spumante Rosé ‹Contessina› extra dry, Borgo Molino (Schaumwein, rosé, trocken)**	Fr.	13.90	(statt Fr.	15.80)

Freie Hauslieferung ab 12 Flaschen. Abholrabatt: Fr. 10.– pro 12er-Originalkarton, maximal Fr. 50.– pro Auftrag.

Lieferinstruktionen ☐ Ich hole den Wein innert 40 Tagen ab: ☐ Staffelstrasse 10, Zürich oder ☐ Burggraben 24, St.Gallen (Tag resp. Zeitraum von/bis):

☐ Ich wünsche Lieferung. Wegen Abwesenheit aber bitte **NICHT** liefern vom bis ☐ **DEPONIEREN**



Bordeaux und Gascogne

selection | schwander *ausgesuchte weine*



Château de La Rivière ‹Cuvée Philipp›, AOP Fronsac (rot) 2020
Spezialfüllung für die Selection Schwander

Fr. 49.80 (ab März 2027 Fr. 59.–)

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









Fronsac (Bordeaux): Château de La Rivière

1
Château de La Rivière: frisch renoviert.

2
Oktober 2026: Sébastien Long, PDG von Rivière, führt durch die Kreidekeller des Schlosses. Sie bieten ideale Lagerbedingungen.

Eigentlich war dieses besondere Gewächs für das 20jährige Jubiläum der Selection Schwander im Jahr 2023 vorgesehen. Zusammen mit Xavier Buffo wählte ich seinerzeit die allerbesten Cabernet-Franc- und Merlot-Partien aus, um zu demonstrieren, dass in Fronsac Weine auf demselben Niveau wie in der berühmten Appellation Saint-Émilion erzeugt werden können. Doch bei jeder Verkostung waren wir uns einig: Dieser aussergewöhnliche Wein braucht noch mehr Reife. Nun, sechs Jahre nach der Ernte, ist es endlich so weit! Die renommierte Bordeaux-Spezialistin Jane Anson beurteilte die Cuvée kürzlich als einen der besten Bordeaux des Jahrgangs 2020. Da noch kein Name vorhanden war, bezeichnete ihn die Rivière-Equipe kurzerhand als ‹Cuvée Philipp›.

Sébastien Long zeigt uns freudig die jüngsten Investitionen des neuen Eigentümers Gleb Fetisov, der uns kürzlich in Zürich besuchte. Die Schlossfassade glänzt in neuer Frische und fünf stilvoll renovierte Gästezimmer laden zum Verweilen ein. Auch im Keller hat sich einiges getan: Grosse Holzcuves wurden durch kleinere Stahltanks ersetzt, die eine noch präzisere Selektion der einzelnen Parzellen ermöglichen. Xavier freut sich ausserordentlich über die neuen Möglichkeiten. Im Rebberg waren hingegen kaum Veränderungen nötig. «Den hat Xavier seit fast dreissig Jahren bestens im Griff», lacht Sébastien.

Wie gewohnt hat Xavier eine eindrucksvolle Vertikaldegustation vorbereitet, diesmal mit den Jahrgängen 2012 bis 2024. Doch unsere grösste Aufmerksamkeit gilt der ‹Cuvée Philipp› - unserer auf 4200 Flaschen limitierten Spezialfüllung. Die rund 60jährigen Reben auf dem Kalkplateau und den Südhängen erbrachten im grossartigen Jahrgang 2020 perfekt ausgereifte Trauben bei lediglich 30 hl/ha Ertrag. Der heisse, trockene Sommer sorgte für Konzentration, die kalkhaltigen Böden bewahrten Frische und Eleganz.

Mehr Informationen zu Château de la Rivière.

3
Fassverkostung mit Xavier Buffo. Links Heidi Mäkinen, Master of Wine, neue Mitarbeiterin Selection Schwander.

Nach 18 Monaten in neuen Barriques und einer ausgedehnten Flaschenreife öffnet sich dieser noble Bordeaux jetzt behutsam und zeigt seine ersten faszinierenden Facetten. Nicht zuletzt aufgrund der hervorragenden Bewertung von Jane Anson verkosteten wir ihn diesen Herbst erneut und waren begeistert von der subtilen Finesse des Cabernet Franc, der – im Gegensatz zum Merlot und Cabernet Sauvignon – meist deutlich mehr Zeit zur Entwicklung benötigt. Wer sich einen Bordeaux in den Keller legen möchte, der zwar nicht bekannt ist, aber mit den allerbesten Premier Crus aus Saint-Émilion mithalten kann, dürfte hier an der richtigen Adresse sein.



Château de La Rivière ‹Cuvée Philipp›, AOP Fronsac (rot) 2020
Spezialfüllung für die Selection Schwander
66% Cabernet Franc, 34% Merlot

Tiefdunkles Purpur; nobles, vielschichtiges Bouquet; am Gaumen distinguiert und tiefgründig, mit seidigen, perfekt eingebundenen Tanninen und einer faszinierenden Dichte; kraftvoll und zugleich von aristokratischer Eleganz, mit grossartigem, anhaltendem Abgang. Ein superber Bordeaux mit enormem Reifepotential! Ideal ab Ende 2027, haltbar bis mindestens Ende 2040. Verfügbar in 6er-Holzkisten; auch Einzelflaschenbezug möglich.

Fr. 49.80 (ab März 2027 Fr. 59.–)









Médoc (Bordeaux): Château Ramafort

1
Château Ramafort.

2
Magali Guyon, langjährige Kellermeisterin Ramafort.

3
Ernte auf Ramafort; die besten Parzellen werden von Hand gelesen.

Mehr Informationen zur Etikette von Ramafort.

Bei unserem letzten Besuch auf Château Ramafort empfängt uns der stets gutgelaunte Andrew McInnes mit seinem ansteckenden schottischen Humor. An seiner Seite steht Kellermeisterin Magali Guyon, die ursprünglich bei Lynch-Bages arbeitete und seit dem Jahr 2000 die Qualität der Ramafort-Erzeugnisse entscheidend mitprägt. Ihr unermüdlicher Einsatz trug wesentlich dazu bei, dass Ramafort selbst mit renommierten Médoc-Gewächsen mithalten kann. Der Jahrgang 2025 war ihre letzte Aufgabe. Nun freut sie sich auf den wohlverdienten Ruhestand in Portugal.

Wie gewohnt hat Andrew eine Blinddegustation vorbereitet, bei der sich Ramafort mit namhaften Crus Classés misst – und einmal mehr höchst erfreulich abschneidet. Andrew verrät uns seine Regel zur Beurteilung eines Bordeaux-Jahrgangs: «Der Juni bestimmt die Erntemenge, der August die Qualität und der September den Charakter des Weins. Natürlich ist das eher eine alte Winzerweisheit als eine unumstössliche meteorologische Regel», meint er schmunzelnd.

Grossartig ist der 2019er Ramafort. Nach einem wechselhaften Frühjahr sorgte ein warmer, trockener Sommer für prächtig ausgereifte Trauben. Das Ergebnis ist ein verblüffend nobler Médoc mit herrlich konzentrierter Frucht und bemerkenswerter Eleganz. Ein Bordeaux dieser Klasse ist für weniger als zwanzig Franken nicht einfach zu finden. Für das Etikett haben wir die auf das Jahr 1634 datierte Radierung ‹Le Soleil levant› (s. QR-Code) des französischen Landschaftsmalers Claude Lorrain gewählt, der für seine

4
Mittagessen mit dem Patron: hinten Mitte Andrew, links Mitte Magali, hinten links Gavin Quinney, vorne links Bruno Strässle, Maître der Commanderie de Bordeaux.



stimmungsvollen Lichtdarstellungen berühmt wurde und mit 44 katalogisierten Radierungen ein kleines, aber künstlerisch äusserst interessantes Œvre schuf. Eine Klasse für sich ist Ramaforts Flaggschiff ‹Vn›, das nur in grossen Jahren erzeugt wird; der 2018er besticht durch Kraft, aromatische Tiefe und aristokratische Eleganz.

Den Abschluss des Besuchs bildet Andrews vermeintlich ‹kleiner› Imbiss: ein köstliches Kalbsvoressen und Apfelkuchen – «tout fait maison», wie er stolz betont. Dazu serviert er uns blind einen Ramafort 2001 und amüsiert sich über unsere Versuche, den Jahrgang zu erraten. Erstaunlich, wie frisch und harmonisch sich dieser Wein aus diesem eher asketischen Bordeaux-Jahrgang präsentiert.

Château Ramafort ‹Edition Claude Lorrain› (rot) 2019
Cru Bourgeois, AOP Médoc
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Leuchtendes Purpur; herrlich reifes, vielschichtiges Bouquet mit feinen Cassisnoten; am Gaumen konzentriert, nobel und wunderbar ausgewogen; saftige Frucht, geschmeidige Gerbstoffe und bemerkenswerte Eleganz. Ein vorzüglicher, klassischer Médoc mit einem kaum zu übertreffenden Preis-Genuss-Verhältnis! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2033.

Fr. 17.90 (ab März 2027 Fr. 20.–)

‹Vn› Grand Vin, Château Ramafort
AOP Médoc (rot) 2018
100 % Cabernet Sauvignon

Tiefdunkles Purpur; nobles, noch jugendliches Bouquet mit Cassis, dunklen Beeren und feinen Gewürznoten; am Gaumen kraftvoll und dicht, zugleich von wunderbarer Eleganz; perfekt gereifte Tannine, grosse aromatische Tiefe und ein langes Finale. Ein eindrücklicher, langlebiger Cabernet Sauvignon, der sich problemlos mit berühmten Crus Classés messen kann. Ideal ab 2027, haltbar bis mindestens Ende 2038.

Fr. 59.– (ab März 2027 Fr. 65.–)









Côtes de Bordeaux: Château Le Doyenné

1
Château Le Doyenné. Die besondere Qualität des Rebbergs wurde bereits in zeitgenössischen Berichten des 18. Jahrhunderts gerühmt.

Manchen Weinkonsumenten gilt Bordeaux als eine Gegend mit sündhaft teuren Gewächsen. Dieser Eindruck täuscht: Gerade im Bordelais können mit den notwendigen Kenntnissen der lokalen Gegebenheiten Trouvaillen mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis entdeckt werden. Dazu zählen zweifellos die Weine von Château Le Doyenné, das seit 1993 von der Quereinsteigerin Dominique Watrin mit einer bewundernswerten Passion gehegt und gepflegt wird.

Beim Rundgang beeindruckt uns einmal mehr die Gewissenhaftigkeit, mit der Dominique ihr kleines, lediglich 6,5 Hektar umfassendes Weingut führt. Ihr Mann Jean war seit Schulzeiten mit dem im März verstorbenen Starönologen Michel Rolland befreundet. Dieser hatte sämtliche Parzellen persönlich begutachtet und ihnen ein hervorragendes Qualitätspotential bescheinigt. Bei der Handlese lässt Dominique grösste Sorgfalt walten, und die strenge Selektion am *Table de tri* stellt sicher, dass nur die reifsten Trauben verarbeitet werden. Im modernen Keller werden sie sanft mit zwei neuen Korbpressen gekeltert. Die Vinifikation erfolgt parzellenweise in kleinen, temperaturgesteuerten Edelstahltanks, bevor der Wein in Barriques reift, davon mindestens ein Viertel neu. Ein Aufwand, wie wir ihn sonst eher von renommierten Grand-Cru-Classé-Gütern her gewohnt sind.

Bei der Degustation ist auch Mikaël Laizet dabei, langjähriger Weggefährte Rollands und heute einer der führenden Köpfe seines Önologenteams. Wir verkosten mehrere Jahrgänge und staunen über deren Reifefähigkeit. Besonders spannend ist der Vergleich der neueren Jahrgänge 2018, 2019 und 2020. «Alle drei sind ausgezeichnet gelungen. Welcher am besten gefällt, ist letztlich Geschmackssache», erklärt Mikaël.

2
Oktober 2026: Dominique Watrin (links) im Gespräch mit Heidi Mäkinen MW.

3
Im Rebberg mit Dominique Watrin und ihrem Mann Jean.

Der 2020er präsentiert sich bereits erstaunlich offen und begeistert mit vielschichtiger Aromatik. Der ebenfalls vorzügliche 2019er wirkt derzeit noch ein wenig zurückhaltender, lässt aber sein enormes Potential bereits erkennen. Nach einem heissen Juni und Juli bewahrte der gemässigte August die Frische der Trauben. Entstanden ist ein konzentrierter Bordeaux mit reifen, abgerundeten Tanninen und bemerkenswerter Eleganz. Wir möchten unseren Kunden keinen dieser grossartigen Jahrgänge vorenthalten und bieten deshalb zunächst den 2019er an, dem man idealerweise noch ein Jahr zusätzliche Reife gönnt. Für uns ist dieser Bordeaux zweifellos etwas vom Allerbesten in seiner Preislage.

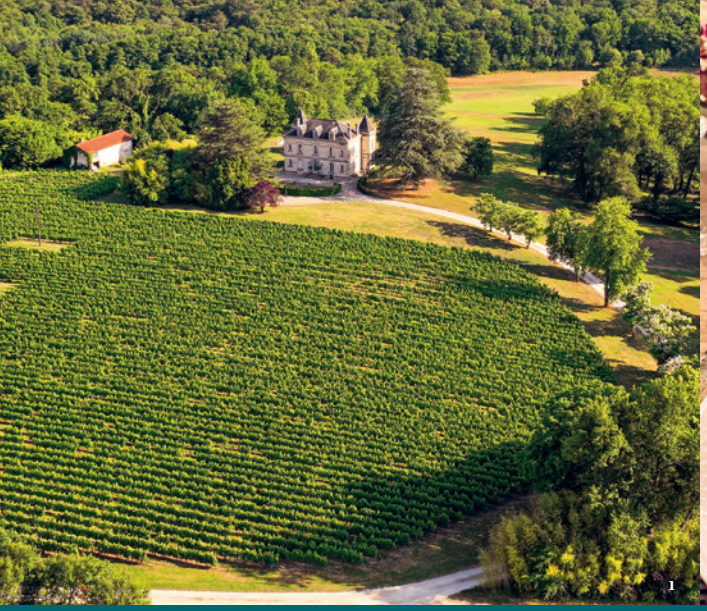
Mehr Informationen zu Château Le Doyenné.



Château Le Doyenné (rot) 2019
AOP Côtes de Bordeaux
80% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Nobles, noch ein wenig zurückhaltendes Bouquet; am Gaumen mit schöner Fruchtfülle, ausgewogen und harmonisch, mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen und einem langen Abgang. Ein bemerkenswert finessenreicher Bordeaux mit grossem Entwicklungspotential. Bereits sehr schön, ideal ab Ende 2027; eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2033.

Fr. 15.90 (ab März 2027 Fr. 17.90)









Entre-Deux-Mers (Bordeaux): Château Bauduc

1
Château Bauduc in der Nähe von Créon aus der Luftperspektive.

2
Sensationelles Rindsfilet vom Grill!

3
Der Markt von Créon.

4
Oktober 2026: Abendessen auf Bauduc.

Gavin Quinney, kompromissloser Weinfan und Bordeaux-Nerd, besuchte 1999 das Bordelais, um seinen Keller mit trinkreifen Weinen aufzustocken. Er kannte die Region und insbesondere die Crus Classés bereits bestens. Lachend erzählt uns Gavins Frau Angela die Geschichte, wie es zum Kauf von Château Bauduc kam: «Er rief mich im Juni 1999 am Arbeitsplatz in London an und fragte, ob es eine gute Idee wäre, ein Weingut zu erwerben und nach Frankreich zu ziehen. Ich antwortete leicht überrascht: Ja, vielleicht. Gavin meinte daraufhin nur: Gut so. Ich habe soeben ein Château in Bordeaux gekauft!» Heute, 27 Jahre später, zählt der sympathische Engländer zu den profiliertesten Kennern des Bordelais und erzeugt nicht nur selbst hervorragende Weine, sondern verfasst auch mit die besten Bordeauxberichte zu den renommierten Châteaux für Jancis Robinson und andere.

Besuche bei der Familie Quinney auf Château Bauduc gleichen oft kleinen Familienfesten. Bei unserer Ankunft werden wir von Gavin, seiner Frau Angela, den Töchtern Georgie und Sophie sowie Hauskatze Goose herzlich begrüsst. Auch der Önologe Mikaël Laizet, einer der talentiertesten Köpfe aus Michel Rollands Team, ist mit dabei. Gemeinsam verkosten wir das gesamte Sortiment. Der Höhepunkt folgt beim Abendessen: Gavin serviert ein Rindsfilet vom Grill, das geradezu göttlich ist, dazu Angelas köstlichen Kartoffelgratin und zum Abschluss ihren berühmten Apfelkuchen. Natürlich begleiten uns verschiedene Bauduc-Weine. Besonders angetan sind wir neben einem 2010er von Bauduc vom roten ‹B de Bauduc› 2018, der sich als wunderbarer Essensbegleiter erweist; dass die Flasche noch vor dem renommierten Château Le Gay 2012 aus Pomerol leer ist, spricht Bände!

Der ‹B de Bauduc› stammt aus dem ausgezeichneten, sonnenreichen Jahrgang 2018. Im Gegensatz zur speziellen ‹Cuvée Anniversaire› handelt es sich hier um die reguläre, leichtere und deutlich geschmeidigere Qualität. Es ist ein herrlich trinkfreudiger, äusserst attraktiver Bordeaux, wie man ihn kaum je zu diesem Preis findet. Zusätzlich bieten wir weiterhin den erfrischenden, köstlichen weissen Bauduc an: Mit seinem geradezu unwiderstehlichen Charme überzeugt der 2025er besonders als verführerischer Begleiter zum Apéro.

Mehr Informationen zu Château Bauduc.



Château Bauduc (weiss, trocken) 2025
AOP Bordeaux
100% Sauvignon Blanc

Verführerisches, feingliedriges Bouquet mit subtilen Nuancen reifer Zitrusfrüchte; am Gaumen glasklar, lebendig und äusserst elegant, mit saftiger Frucht und belebender Mineralität. Ein leichter, finessenreicher Sauvignon Blanc. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 13.90 (ab März 2027 Fr. 15.40)

‹B de Bauduc› (rot) 2018
Château Bauduc
AOP Bordeaux Supérieur
75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Tiefes Rubinrot mit ersten Reifereflexen; einladendes Bouquet von roten Früchten; am Gaumen mit saftiger Fruchtigkeit, weichen, bestens eingebundenen Tanninen und angenehmer Würze; ein köstlicher Alltagsbordeaux, der begeistert! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 11.90 (ab März 2027 Fr. 13.40)









Gascogne (Sud-Ouest): Domaine de Gensac

1
Château de Gensac: Ein kleines Paradies.

2
Ella Kelly, Co-Chefin von Gensac zusammen mit Arthur Parenteau.

Unsere Bordeaux-Reise beginnt genussvoll. Im gepflegten Hotel Grand Barrail bei Saint-Émilion treffen wir Jan Schürmann, Eigentümer und Gutsleiter der Domaine de Gensac, zum Abendessen. Begleitet wird das Kalbsfilet von zwei Jahrgängen seines grossartigen ‹Solo›. Beide passen vorzüglich. Natürlich sprechen wir auch über den schwierigen Weinmarkt. Jan lässt sich nicht entmutigen: «Wir wollen nicht nur hervorragende Weine verkaufen, sondern unseren Gästen auch die Schönheit und Gastfreundschaft der Gascogne näherbringen.»

Was er damit meint, zeigt sich am nächsten Morgen. Die Fahrt nach Condom, ins Département Gers, führt durch eine bezaubernde Hügellandschaft, fernab der Touristenströme und gut zwei Stunden von Bordeaux entfernt. Auf Gensac empfangen uns Arthur Parenteau und die aus Vancouver stammende Ella Kelley, die gemeinsam die operative Leitung mitverantworten. Das 300 Hektar umfassende Anwesen, dessen Wurzeln bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, ist ein kleines Paradies, in dem auch zwölf Hektar Reben bewirtschaftet werden. Nach dem Rundgang verkosten wir verschiedene Jahrgänge. Die Weine erinnern in ihrer noblen, kraftvollen Art an grosse Bordeaux. Besonders angetan sind wir von unserer ‹Pesade›-Spezialfüllung 2020. Das sonnenreiche Jahr erbrachte hervorragend ausgereifte Trauben. Gegenüber dem ausgezeichneten 2019er präsentiert sich der neue Jahrgang samtiger und geschmeidiger, ohne seine Aromatik einzubüssen. Ein verblüffend guter Rotwein zu einem äusserst attraktiven Preis.

Mehr Informationen zu Château de Gensac.

3
Mittagessen auf Gensac mit Jan Schürmann (Mitte links), Ella Kelly (vorne links) und Arthur Parenteau (Mitte rechts).



Eine Klasse für sich ist der ‹Solo› 2019 aus hundert Prozent Tannat. Die Trauben stammen von teils über 70jährigen, ertragsschwachen Rebstöcken. Nach 36 Monaten in neuen Barriques zeigt sich dieser Ausnahmewein wuchtig, tiefgründig und harmonisch; nur 3000 Flaschen wurden produziert.

Beim Mittagessen mit Jan, Arthur und Ella erfahren wir, was die ‹Gensac Experience› ausmacht: herzliche Gastfreundschaft, gelebte Leidenschaft und Freude am Genuss. Neben Weinproben und Führungen werden auch Hochzeiten und Anlässe durchgeführt. Fünf schöne Gästezimmer laden zum Übernachten ein. Wer möchte, kann das gesamte Schloss buchen. Nach einem letzten Gläschen köstlichen Armagnacs steht für uns fest: Beim nächsten Besuch bleiben wir länger!

Domaine de Gensac ‹Pesade› (rot) 2020, Spezialfüllung Selection Schwander, Gers IGP
62% Merlot, 20% Malbec, 13% Fer Servadou, 5% Tannat

Tiefes Purpur; verführerisches Bouquet von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen; am Gaumen vollmundig, mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen und schöner Fruchtfülle. Ein charaktervoller, bordeauxähnlicher Rotwein von überraschender Klasse! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2032.

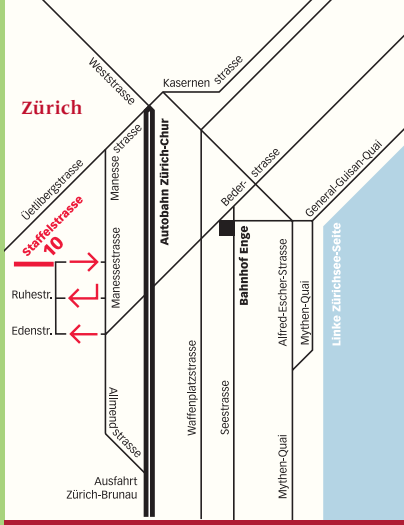
Fr. 16.90 (ab März 2027 Fr. 19.40)

‹SOLO›, Domaine de Gensac (rot) 2019, Gers IGP
100% Tannat

Schwärzliches Purpur; gewaltiges, vielschichtiges Bouquet von schwarzen Beeren, Cassis, edlem Holz und dunkler Schokolade; am Gaumen von imposanter Konzentration und Tiefe, mit mächtigen, perfekt ausgereiften Tanninen. Ein grandioser Tannat mit grossem Reifepotential. Ideal ab Mitte 2027, haltbar bis mindestens Ende 2035.

Fr. 39.80 (ab März 2027 Fr. 45.–)





Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Februar 2027.

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

21. Oktober 2026: Das frisch renovierte Château de La Rivière.

Angebot Nr.5 / November 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:

‹B de Bauduc› (rot) 2018
Château Bauduc
AOP Bordeaux Supérieur

Fr. 11.90 (ab März 2027 Fr. 13.40)



Piemont

selection | schwander *ausgesuchte weine*



Barolo DOCG, Vietti ‹Selection Schwander› (rot) 2022
Castiglione Falletto

Fr. 49.80 (ab März 2027 Fr. 55.–)

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





Piemont (Italien): Barbaresco von Cascina Luisin

1
Juni 2026: Besuch bei Roberto Minuto (Mitte).

Es gibt Weingüter, die wir seit Jahren im Blick behalten, deren Erzeugnisse es aber noch nie in unser Sortiment geschafft haben. Cascina Luisin gehört dazu. Der kleine Familienbetrieb zählt neben berühmten Namen wie Gaja und Bruno Giacosa zu den traditionsreichen Barbaresco-Produzenten. 1913 gegründet, wird das Gut heute von Roberto Minuto in der achten Generation geführt. Bewirtschaftet werden insgesamt zehn Hektar, davon sieben Hektar allerbeste Lagen in Barbaresco.

Mehrere Musterflaschen des grossartigen Jahrgangs 2021 hatten uns bereits bei der Probeverkostung in Zürich restlos überzeugt. Mitte Juni reisen wir deshalb ins Piemont, um den Patron und seinen Betrieb zu besuchen. Roberto empfängt uns herzlich und führt uns zunächst in seinen zwanzig Meter tief gelegenen Keller mit den grossen Stockinger-Eichenfudern, in denen der Barbaresco während zwei Jahren ausgebaut wird.

Roberto betont: «Diese ausgedehnte Fassreifung erachte ich als besonders wichtig. Sie gibt dem Wein die nötige Zeit, seine kräftigen, jugendlichen Tannine abzurunden und an Harmonie und Finesse zu gewinnen.» Anschliessend degustieren wir das gesamte Sortiment in der Wohnstube der Familie Minuto, von der sich ein überwältigender Blick auf einige der berühmtesten Barbaresco-Lagen eröffnet. Ein Wein überstrahlt alle anderen: der Rabajà-Bas 2021.

Mehr Informationen zum Weingut Cascina Luisin.





2
Der Eichenfasskeller von Luisin.

3
Degustation des gesamten Sortiments.

Die Trauben stammen aus der winzigen, nur 1,8 Hektar umfassenden Einzellage Rabajà-Bas. Bis vor wenigen Jahren verwendete Roberto diese Trauben noch für seinen Barbaresco Rabajà, seit dem Jahrgang 2019 füllt er sie aufgrund ihres besonderen Charakters separat ab: Sie bringen fülligere, schneller zugängliche Weine hervor als der Rabajà. Der ausgezeichnete Jahrgang 2021, einer der besten im Piemont seit langem, unterstreicht die besonderen Qualitäten dieser kleinen Einzellage.



Roberto erklärt: «Asili, Rabajà und Rabajà-Bas sind gewissermassen meine drei Grands Crus.» Der Rabajà-Bas begeistert uns völlig und wir fragen Roberto kurzerhand, ob er uns sämtliche noch verfügbaren Flaschen überlassen würde. Nach einigem Zögern sagt er glücklicherweise zu. Zum Abschied sorgt er noch für eine besondere Überraschung: ein wunderbar gereifter Barbaresco 1971, den sein 91jähriger Vater Luigi eigens für uns aus dem Keller geholt hat. Wir freuen uns sehr, mit dem eindrucksvollen Rabajà-Bas ein aussergewöhnliches und seltenes Gewächs anbieten zu dürfen.

Barbaresco Rabajà-Bas DOCG, Cascina Luisin (rot) 2021
100% Nebbiolo

Vielschichtiger Nebbiolo-Duft nach dunklen Pflaumen und Rosenblättern. Am Gaumen gehaltvoll und ausgewogen, mit nobler Würze und feinen, gut eingebundenen Tanninen. Ein charaktervoller, klassischer Einzellagen-Barbaresco mit ausgezeichnetem Reifepotential. Ideal ab Mitte 2027, haltbar bis mindestens Ende 2034.

Fr. 39.80 (ab März 2027 Fr. 45.–)





Piemont (Italien): Barolo und Arneis von Vietti

1
Juni 2026: Mit Eugenio Palumbo (links) im Rebberg. Er ist seit über 20 Jahren Kellermeister bei Vietti.

2
Unser Favorit in Castiglione Falletto ist das ‹Le Torri›.

Im malerischen Castiglione Falletto, Heimat des berühmten Weinguts Vietti, finden sich erstaunlich wenige Restaurants. So verabreden wir uns vor unseren Besuchen meist entweder im ‹Argaj› oder im ‹Le Torri›. Als wir Mitte Juni bei sommerlicher Hitze eintreffen, erwartet uns Verkaufsdirektor Urs Vetter bereits zum Mittagessen. Kaum haben wir Platz genommen, serviert er den neuen Jahrgang Arneis 2025. Dazu gibt es die ersten Steinpilze der Saison, die, wie uns die charmante Argaj-Gastgeberin Valentina Travaglio stolz erklärt, erst vor zwei Stunden eingetroffen seien. Eine wunderbare Kombination! Im direkten Vergleich mit dem ebenfalls ausgezeichneten 2024er zeigt der neue Jahrgang mehr reife Frucht, eine grössere Fülle und einen besonders geschmeidigen Charakter. Unsere Spezialfüllung profitiert zudem von einer verlängerten Hefelagerung, die ihr zusätzliche Substanz verleiht.

Der amerikanische Unternehmer Kyle Krause, der Vietti 2016 gekauft hat, investierte grosse Summen in den Erwerb weiterer erstklassiger Rebberge, vorwiegend im Barolo-Anbaugebiet. Viettis berühmte Einzellagen-Baroli zählen heute zur absoluten Spitze des Piemont, sind allerdings preislich längst in Regionen vorgestossen, die selbst eingefleischte Barolo-Liebhaber nachdenklich stimmen. Schon lange träumten wir deshalb davon, eine Barolo-Spezialfüllung anbieten zu können, die höchste Ansprüche erfüllt und dennoch erschwinglich bleibt. Beim Jahrgang 2022 bot sich nun endlich die Gelegenheit, unseren eigenen Vietti-Barolo zu kreieren. Er vereint Trauben aus verschiedenen Spitzenlagen, darunter sogar

Mehr Informationen zum Weingut Vietti.





3 4

3
Degustation mit Eugenio von verschiedenen Barolo-Crus. Vietti ist mit 42 ha einer der grössten Besitzer hochwertiger Barolo-Lagen.

4
Vietti erzeugte 1967 den allerersten Arneis moderner Machart.

Brunate und Cerequio, deren Ernten normalerweise für die wesentlich teureren Einzellagen-Baroli reserviert sind, und wurde während dreissig Monaten in überwiegend grossen Eichenfässern ausgebaut. Trotz des heissen und trockenen Jahrgangs ist ein substanzreicher Wein mit herrlicher Frucht, wunderbaren, reifen Gerbstoffen und verblüffender Zugänglichkeit entstanden. Dass uns Vietti einen Barolo dieser Qualität zu einem derart attraktiven Preis ermöglicht, freut und ehrt uns. Man versicherte uns, sie hätten bislang noch nie eine Barolo-Spezialfüllung für einen einzigen Weinhändler gekeltert.



Vietti, Roero Arneis DOCG (weiss, trocken) 2025 Spezialfüllung Selection Schwander

Einladendes Bouquet mit intensiven Aromen von reifem Pfirsich und einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen vollmundig und saftig. Besonders reizvoll sind die attraktive, geschmeidige Textur und der feinwürzige Geschmack. Einer der besten Arneis! Jetzt ideal, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 19.60 (ab März 2027 Fr. 23.60)

Vietti, Barolo DOCG (rot) 2022 Spezialfüllung Selection Schwander
100% Nebbiolo,

Helleres Rubin; noch etwas verhaltenes, reintöniges Bouquet mit diskreten Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch getrockneter Rosenblätter. Am Gaumen äusserst elegant und harmonisch, mit sehr feinen, reifen Tanninen und einer schönen aromatischen Länge. Ein charaktervoller, hochstehender, distinguierter Barolo mit beachtlichem Reifepotential. Vor dem Genuss dekantieren; ideal ab Ende 2027, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 49.80 (ab März 2027 Fr. 55.–)





Piemont (Italien): Barbera d’Alba von Ghisolfi

1
Juni 2026: Degustation mit Gianmarco und seinem Sohn Davide.

2
Im Keller von Ghisolfi.

Ausserhalb von Monforte d’Alba befindet sich das Weingut von Gianmarco und seinem mittlerweile 91jährigen Vater Attilio. Bei unserem diesjährigen Besuch ist auch Sohn Davide dabei, der vor kurzem in den Betrieb eingetreten ist. Gianmarco meint lachend, dass man in ihrer Familie wahrlich von generationenübergreifender Arbeit sprechen könne, da sein Vater nach wie vor ganztags im Rebberg aktiv sei. «Für uns ist seine Unterstützung natürlich Gold wert. Es ist auch wunderbar, dass ihn das Schneiden der Reben so glücklich macht.»

Wie bei jedem Besuch beeindruckt uns auch diesmal die penible Sorgfalt, mit der die Ghisolfis ihre Reben pflegen und den Keller führen. Hier ist alles blitzsauber und aufgeräumt – ein Spiegelbild der kompromisslosen Qualitätsphilosophie dieses sympathischen Familienbetriebs, die sich auch immer wieder deutlich an ihren Weinen zeigt. So plazierten wir bei zwei grossen Barolo-Blindverkostungen der Jahrgänge 2019 und 2020 den Ghisolfi einmal an erster und einmal an zweiter Stelle – im Wettbewerb mit Gewächsen, die im Verkaufspreis teilweise zwischen 200 und 300 Franken lagen.

Bei herrlichem Juniwetter degustieren wir im Freien. Vor uns breitet sich die zauberhafte Hügellandschaft der Langhe mit ihren akkurat angelegten Rebzeilen und den malerischen Dörfern aus. Einmal mehr zählt neben dem vorzüglichen Barolo, den wir im Dezember anbieten werden, der Barbera ‹La Lisi› zu den Höhepunkten unserer Verkostung. Seine Trauben stammen aus der berühmten

Mehr Informationen zum Weingut Ghisolfi.





3 4

3
Ristorante Vignaiolo in La Morra: Gute, bodenständige Küche.

3
Abendessen mit Gianmarco (rechts) und Davide (Mitte hinten).

Lage Bussia in den Rebbergen bei Monforte d'Alba. Nach dem extrem trockenen Vorjahr war 2024 glücklicherweise niederschlagsreicher. Das Resultat ist höchst erfreulich: ein überaus fruchtbetonter, saftiger Barbera, der mit seiner lebendigen Frucht und seinem einnehmenden Charme die Herzen erobert. Dank zurückhaltendem Fassausbau bleiben die sortentypische dunkle Kirschenfrucht und der geschmeidige Charakter unverfälscht erhalten. Auch der noch ein wenig jugendliche Barolo Bussia Bricco Visette 2020 lässt Grosses erahnen.

Die angebrochenen Flaschen begleiten uns zum Abendessen ins ausgezeichnete, bodenständige Ristorante Vignaiolo in La Morra. Auf der Terrasse geniessen wir beim Sonnenuntergang Ghisolfis köstliche Weine. Gerade ein typischer Barbera wie der ‹La Lisi› ist zu Ravioli, Tajarin mit Ragù oder einem Brasato ein Hochgenuss. Und angesichts seines Preises ist die Qualität geradezu sensationell.



Barbera d'Alba Superiore DOC ‹La Lisi›, 2024
Ghisolfi, Monforte d'Alba (rot)

Sattes Purpurrot; ausdrucksvolles Bouquet von reifen Kirschen und dunklen Beeren; am Gaumen mit voller, köstlicher Frucht, saftig und herrlich abgerundet. Ein charaktervoller, wunderbar ausgewogener Barbera, der punkto Preis-Genuss-Verhältnis nicht zu schlagen sein dürfte. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 15.90 (ab März 2027 Fr. 17.90)





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 dem wunderbaren **‹Kaninchen nach Piemonteser Art›** nach dem Rezept der Mutter des Barolo-Produzenten Gianmarco Ghisolfi.

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

Blick auf Castiglione Falletto im Piemont mit der markanten Burg der Falletti.

Angebot Nr.5/November 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:

Barbaresco Rabajà-Bas DOCG
Cascina Luisin (rot) 2021

Fr. 39.80 (ab März 2027 Fr. 45.–)

Angebot Nr. 6 / Dezember 2026

Champagne und England



Philipp Schwander AG | Staffelstrasse 10 | CH-8045 Zürich | T 043 433 11 11
info@selection-schwander.ch | www.selection-schwander.ch | www.schwander.ch







Champagne: Delavenne Grand Cru

1 Besuch bei Jean-Christophe Delavenne.
2 Abtei Hautvillers.

Manchmal sind es gerade die kleinen Champagnerhäuser, bei denen sich grosse Entdeckungen machen lassen. So erging es uns bei unserem kürzlichen Besuch bei **Jean-Christophe Delavenne in einer der besten Champagner-Weinbaugemeinden,** im Grand-Cru-Dorf Bouzy. Der sympathische Winzer führt den Familienbetrieb in vierter Generation und verfolgt eine kompromisslose Qualitätsphilosophie. **Von zwölf Hektar Rebfläche sind zehn als Grand Cru, also in der höchsten Qualitätsstufe, klassiert.** Für seine eigenen Champagner behält er nur die besten Trauben; den Rest verkauft er.

Spannend sind Jean-Christophes Ausführungen über die Lithotherapie: Bei dieser ungewöhnlichen Methode werden Mineralien und Edelsteine in Wasser eingelegt, das er anschliessend im Rebberg zerstäubt, um nach seiner Überzeugung die Vitalität und Widerstandskraft der Reben zu stärken. Ob die Mineralien tatsächlich wirken, vermögen wir nicht zu beurteilen. Was wir hingegen mit Gewissheit sagen können: Delavennes Champagner schmecken vorzüglich! Die mehrjährige Lagerung in kühlen Kreidekellern sorgt für eine subtile Mousse und eine beeindruckende aromatische Vielschichtigkeit.

Der **‹Dom Basle› – benannt nach dem heiligen Basolus,** der im 6. Jahrhundert in **Verzy, unweit von Bouzy,** lebte – **vereint die reife Art des Pinot Noir mit der Raffinesse des Chardonnay.** Er begeistert mit seiner attraktiven Fruchtigkeit und einem bemerkenswert feinen, nuancierten, angenehm trockenen Geschmack. Ein charaktervoller Spitzenchampagner, der uns auf Anhieb überzeugt hat! In Anlehnung an die Lithotherapie schmückten wir das Etikett mit einer der schönsten **Lithographien Toulouse-Lautrecs.** *Santé!*



Champagne Delavenne Grand Cru
Cuvée ‹Dom Basle› brut
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Fr. 43.90 (statt Fr. 49.90)



1


2

Champagne: Bernard Remy

Wer das kleine Champagnerhaus Bernard Remy im beschaulichen Allemant besucht, erlebt einen **wohltuenden Kontrast zur Welt der grossen Champagnermarken.** Hier gibt es weder pompöse Inszenierungen noch aufwendige Events. Stattdessen begegnet man Rudy Remy, einem sympathischen, zurückhaltenden Winzer, für den die Qualität seiner Champagner im Mittelpunkt steht. 2008 übernahm er den von seinem Vater Bernard gegründeten Familienbetrieb, den er seither mit bemerkenswerter Kontinuität weiterführt.

Bei unseren Besuchen beeindruckt uns immer wieder die ruhige Art, mit der Rudy seine Weine präsentiert. Die Familie Remy setzt auf sorgfältige Arbeit im Rebberg, präzise Vinifikation und viel Zeit für die Reifung. Diese Qualitätsorientierung und der Verzicht auf kostspieliges Marketing ermöglichen ein aussergewöhnlich attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. **Rudy lächelt und sagt: «Teures Marketing können wir uns nicht leisten, umso wichtiger ist eine hohe Qualität!»**

Unsere Spezialfüllung zeichnet sich durch ihre einnehmende Fruchtigkeit, ihren geschmeidigen Charakter und eine harmonisch eingebundene Säure aus. Ein nobler, wunderbar zugänglicher Champagner, der weit mehr bietet, als sein bescheidener Preis vermuten lässt. Noch eine Stufe höher steht der **‹Prestige›,** ein Aushängeschild des Hauses, der vor dem Verkauf fünf Jahre im Keller reift. Sein hoher Anteil an Reserveweinen verleiht ihm zusätzliche Tiefe. Das Resultat ist ein vielschichtiger Champagner mit ausgeprägten Brioche- und Röstnoten, cremiger Fülle und einem langen, harmonischen Abgang. Für knapp 40 Franken ist ein Champagner dieser Klasse eine kleine Sensation!

1 Bei Rudy Remy (rechts).
2 Kathedrale von Reims.



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)







England: Coates & Seely

Dass England heute Schaumweine hervorbringt, die sich mit den besten Champagnern messen können, ist längst kein Geheimnis mehr. Zu den Pionieren gehören Nicholas Coates und Christian Seely, die 2008 in den Kreidehügeln von Hampshire damit begannen, ihren Traum von einem englischen Spitzenschaumwein zu verwirklichen. Vor kurzem folgten Neupflanzungen auf der Isle of Wight. Die geologischen Voraussetzungen sind ideal, denn **Südenglands Kreideböden sind mit jenen der Champagne identisch.** Hinzu kommt das kühle Klima, das den Trauben eine charakteristische Lebendigkeit verleiht. **Christian Seely, der hauptberuflich als Direktor renommierter Weingüter wie Château Pichon Baron, Château Suduiraut und Quinta do Noval über enorme Erfahrung verfügt,** überlässt auch beim englischen Projekt nichts dem Zufall. Die Schaumweine werden nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt. **Beliefert werden in England die besten Restaurants sowie der Buckingham-Palast.**

Der **hervorragende Brut, der rund drei Jahre auf der Hefe** reifte, besticht durch seine zarte Mousse, delikate Frucht und einen geradlinigen, angenehm trockenen Geschmack. Bei einer Blinddegustation dürfte es manchem Champagnerliebhaber schwerfallen, seine englische Herkunft zu erkennen. **Eine Klasse für sich ist der nur in besonders guten Jahren erzeugte Blanc de Blancs 2016 ‹La Perfide›.** Dieser ausschliesslich aus Chardonnay gekelterte Spitzenschaumwein beeindruckt durch aromatische Tiefe, mineralische Präzision und einen enormen Finessenreichtum. Trotz seiner Reife wirkt er bemerkenswert vital. Ein grossartiger Schaumwein, der den Vergleich mit wesentlich teureren Prestige-Champagnern keineswegs scheuen muss.

1 Besuch in Zürich von Christian Seely und seiner Frau Anne-Victoire.
2 Neupflanzungen auf der Isle of Wight.



Coates & Seely Brut Reserve
Hampshire, English Sparkling
50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Fr. 37.80 (statt Fr. 39.90)

Coates & Seely, Blanc de Blancs extra brut 2016, Vintage ‹La Perfide›
Hampshire, English Sparkling
100% Chardonnay

Fr. 69.– (statt Fr. 85.–)