



## Europäische Entdeckungen

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2023**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, Demeter**

Fr. 22.90 (ab Januar 2025 Fr. 25.90)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)  
Telefon 043 433 11 11





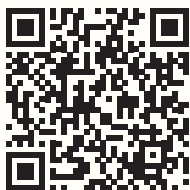
## Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier

<sup>1</sup> Markus Fuchs degustiert mit Benoît und Paul Fouassier.

Sancerre gilt zusammen mit Pouilly-Fumé als der berühmteste Sauvignon Blanc Frankreichs. Allein schon deshalb lohnt sich eine Reise an die Loire, auch wenn sich die Fahrt der fast 600 Kilometer langen Strecke von Zürich nach Sancerre selten unter sechs Stunden bewältigen lässt, es kaum gute und bezahlbare Übernachtungsmöglichkeiten gibt und das Wetter nicht immer bilderbuchmässig ist.

So auch diesen Mai, als wir wetterbedingt auf einen Rebbergsdurchgang verzichten müssen, uns dafür aber umso ausgiebiger mit den beiden Cousins Benoît und Paul Fouassier über Tradition, Moderne und verschiedene Weinstile unterhalten. Sauvignon Blanc, die einzige zugelassene weisse Rebsorte für Sancerre, stammt wahrscheinlich aus der Loire, obwohl sie aufgrund ihrer enormen Beliebtheit mittlerweile weltweit angebaut wird. Ihren überragenden Ruf verdankt sie indes vor allem den filigranen und mineralischen Gewächsen aus Sancerre. Unser Fouassier eignet sich hervorragend zum Apéro, ist aber auch ein ausgezeichnete Essensbegleiter, da seine Aromatik belebend und frisch, zugleich jedoch dezent und niemals überladen ist. Paul erklärt: «Wir streben ganz bewusst das Gegenteil der mit exotischen Aromen überfrachteten Übersee-Sauvignon an und bevorzugen einen klassischen Stil.»

Die Domäne der Familie Fouassier ist die älteste und grösste der gesamten Appellation Sancerre. Biologischer Anbau liegt gewissermassen in der DNA der Fouassiers. Die Familie arbeitet bereits seit 2003 nach entsprechenden Richtlinien, seit 2007 gar komplett bio-



Mehr Informationen zur  
Domaine Fouassier.



2

Blick auf einen der Rebberge von Fouassier. Der Betrieb wird in der 10. Generation geführt, insgesamt werden 65 ha in Sancerre bewirtschaftet.

3

Mai 2024: Mittagessen im Pomme d'Or in Sancerre mit den Fouassiers.



dynamisch. Benoît führt weiter aus: «Der Vorteil unseres Betriebs ist zudem, dass wir über unterschiedlich ausgerichtete Lagen mit diversen Bodenarten verfügen. Dadurch haben wir die Möglichkeit, für eure Spezialfüllung je nach Jahrgang und Wetterverlauf den gewünschten Stil zu kreieren.» Entsprechend gespannt sind wir auf die Verkostung der verschiedenen Weinproben. Bei der Degustation einigen wir uns rasch auf das vorzügliche Muster Nr. 1, eine Assemblage aus 20 Prozent auf Silex- und 80 Prozent auf Kalkböden gereiften Trauben. Ein Gewächs, das die charakteristischen Feuersteinaromen aufweist, welche die besten Sancerre auszeichnen.

Wir führen unsere spannenden Gespräche im exzellenten, vor rund eineinhalb Jahren eröffneten Restaurant La Pomme d'Or im Dörfchen Sancerre fort. Eine Reservation ist sehr empfehlenswert. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Reise an die Loire!

**Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2023**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, biodynamischer Anbau (Demeter)**  
100% Sauvignon Blanc

Helles Gelb; feine, attraktive und sortentypische Fruchtigkeit, mit sanfter Frische, mineralischer Finesse und äusserst feiner, sublimen, aromatischer Vielfalt; ein ungemein attraktiver Terroirwein und idealer Begleiter zu Fisch, Huhn und Ziegenkäse. Köstlich. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 22,90 (ab Januar 2025 Fr. 25,90)



## Veneto (Italien): Azienda Agricola Corte Sant'Alda

1  
Blick vom Weingut Corte Sant'Alda.

2  
Grandiose Pasta von Ada Riolfi.

Das Wetter ist strahlend schön, als wir im Juni ins Veneto reisen. Dass wir meist etwas verspätet auf Corte Sant'Alda eintreffen, ist auf zwei regelmässig unterschätzte Zeitfresser zurückzuführen: Erstens verschlechtert sich der mobile Empfang zunehmend, je näher man dem kleinen Weiler Mezzane di Sotto kommt, bis er schliesslich ganz ausfällt. Zweitens sind die abenteuerlich holprigen und steilen Naturstrassen in dieser idyllischen Landschaft selbst mit Allradantrieb eine Herausforderung. Endlich angekommen, begrüessen uns die Eigentümerin Marinella Camerani, ihre Tochter Federica und der Önologe Leonardo Garbuio wie immer freudestrahlend.

Marinella wirkt zu Beginn etwas müde, was sie aber sogleich selbst erklärt: «Ich gehe jede Woche mindestens einmal schwimmen, und heute fühlte ich mich so gut in Form, dass ich kurzweg die doppelte Strecke zurückgelegt habe.» Im selben Atemzug erwähnt die äusserst rüstige 76jährige, die vom einflussreichsten Weinführer Italiens, dem Gambero Rosso, mit der Auszeichnung «Winzerin des Jahres 2024» geehrt wurde: «Ein bisschen Bewegung täte euch auch gut, weshalb ich vorschlage, dass wir euch zuerst durch die Rebberge führen.» Gesagt, getan: So unternehmen wir mit Federica und Leonardo einen ausgedehnten Weinbergspaziergang. Wir staunen immer wieder über die Neuerungen in den Rebbergen und im Keller, wie beispielsweise die Pergola-Anlagen, welche die Trauben vor Wildschweinen, Hasen, Fasanan und Rehen schützen, die modernen Kühlsysteme oder die Verwendung grosser Kirschholzfässer.



Mehr Informationen zur  
Domaine Corte Sant'Alda.



3  
Juni 2024: Besichtigung im Rebberg  
mit Federica und Leonardo.

4  
Die Chefin: Marinella Camerani.

Beim anschliessenden Mittagessen, abermals von der begnadeten Köchin Ada Riolfi der Enoteca della Valpolicella zubereitet, verkosten wir sämtliche Gewächse von Adalia und Corte Sant'Alda. Der speziell für uns gefüllte Ripasso war schon immer ein Verführer, und der 2022er steht seinen Vorgängern bezüglich Charme und attraktiver Fruchtigkeit in nichts nach. Beim superben Amarone «Valmezzane» gerät Marinella ins Schwärmen: «2017 ist ein grandioses Jahr, und ich bin überzeugt, dass es uns gelungen ist, den elegantesten, feinsten Amarone zu produzieren!» Dem stimmen wir vorbehaltlos zu: Dies ist mit Sicherheit einer der besten derzeit erhältlichen Amarone.



**Ripasso Adalia (rot) 2022  
Valpolicella Superiore DOCG  
Corte Sant'Alda**

35% Corvinone, 35% Rondinella,  
30% Corvina

Tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und frisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; verführerisch und geschmeidig am Gaumen; langanhaltend; ein attraktiver, harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herausholt. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16,90 (ab Januar 2025 Fr. 19.40)

**«Valmezzane» Amarone della  
Valpolicella DCG (rot) 2017  
Corte Sant'Alda, biologischer  
Anbau – Demeter**

40% Corvinone, 40% Corvina,  
20% Rondinella

Der neue Jahrgang des «Valmezzane» ist an aromatischer Präzision und Vielfalt kaum zu überbieten; äusserst vornehm, mit einem faszinierenden, fast burgundischen Bouquet; weich fliessend und nachhaltig; sicher einer der besten Amarone, zweifelsohne aber der eleganteste, den wir kennen. Haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 68.– (ab Januar 2025 Fr. 75.–)



## Umbrien (Italien): La Carraia

<sup>1</sup>  
Mauro Gialletti von La Carraia.

Wir geben gerne zu, dass die Besuche auf La Carraia stets spannend, aber auch anstrengend sind. So auch diesen Juni, als wir aus dem lediglich eine Autostunde entfernten Montepulciano anreisen. Anstrengend deshalb, weil uns Mauro Gialletti, der für die Vinifikation und Assemblage verantwortlich ist, jeweils mehrere Serien von akribisch zusammengestellten Vorschlägen für unsere Spezialfüllungen serviert, was selbst für geübte Verkoster eine Herausforderung darstellt. Hinzu kommt, dass der begnadete, aber introvertierte Önologe Mauro, wenn überhaupt, nur sehr langsam und leise in umbrischem Italienisch spricht, was es uns erheblich erschwert, ihn in ein Gespräch zu verwickeln. Diesen Part übernimmt dann meist Stefano Rocchigiani, seit 2006 Verkaufsleiter bei La Carraia.

Stefano repräsentiert quasi den «Aussendienst» von La Carraia. Ansonsten ist das Weingut heute vollständig im Besitz der Familie Gialletti, die es gemeinsam mit dem renommierten Önologen Riccardo Cotarella mit einem klaren Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit vorantreibt. Die Giallettis wohnen alle im selben Haus, gleich neben dem Weinkeller: der 83jährige Vater, der immer noch täglich im Weinberg arbeitet, mit seiner Frau im Erdgeschoss, die beiden Söhne in den oberen Etagen – Mauro mit seiner Familie im ersten und Marco, zuständig für den Verkaufsladen, im zweiten Stock. Das sei logisch, erklärt uns Stefano lächelnd: «Marco ist ja auch der Jüngste und kann problemlos Treppen steigen.»



Mehr Informationen zum  
Weingut La Carraia.



2



2  
Juni 2024: Markus Fuchs im Gespräch mit Mauro Gialletti.

3  
Orvieto ist einen Abstecher wert!

Zusammen mit Stefano, Mauro und Marco degustieren wir das gesamte Sortiment sowie die verschiedenen Serien für die Spezialfüllungen. Exzellent ist der «Fobiano», La Carraias bestes, jeweils nur in kleinen Mengen erzeugtes Gewächs. 2017 war in der Region ein sehr gutes Jahr. Der Wein ist konzentriert, zeigt jedoch zugleich eine äusserst schöne, abgerundete Eleganz. Aber auch unsere Spezialfüllung «Matano» 2021 ist erneut hervorragend; ein charakteristischer regionaler Wein, der sich auszeichnet für den Alltagskonsum eignet. Beide Cuvées sind in ihrer Qualitätsstufe preislich unschlagbar und können sich problemlos neben viel kostspieligeren, renommierten Toskanern behaupten.



**La Carraia «Matano» (rot) 2021  
Spezialfüllung Selection  
Schwander, Umbria Rosso IGP**  
45% Merlot, 40% Sangiovese,  
15% Montepulciano

Tiefes Purpur; jugendliches Aroma von dunklen Beeren; geschmacksintensiv und kernig am Gaumen; wunderbare Balance zwischen den Sorten Sangiovese und Merlot; reife Tannine. Ein ausgezeichneter Italiener für jeden Tag! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.90 (ab Januar 2025 Fr. 15.40)

**La Carraia «Fobiano» (rot) 2017  
Umbria Rosso IGP**  
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Dicht und dunkelfarben; intensives, reichhaltiges Bouquet; würzig und vollmundig am Gaumen; langanhaltend; verkörpert einen der besten Gegenwerte Italiens; begleitet hervorragend kräftige Fleischgerichte oder reife Käsesorten; ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 23.– (ab Januar 2025 Fr. 25.80)



## Ribera del Duero (Spanien): Alidis

<sup>1</sup> Die Familie besitzt 70 ha erstklassige Rebberge in der Ribera del Duero.

Mit Fortunato Arranz, dem inzwischen 75jährigen Patron des als «Alidis» bekannten Weinguts Viña Mambrilla, pflegen wir eine langjährige Freundschaft, die weit über eine bloße Geschäftsbeziehung hinausgeht. Entsprechend familiär gestalten sich unsere alljährlichen Besuche. Vergangenen Mai ist es kühl und regnerisch, aber zum Glück zeigt sich zeitweise die Sonne, so dass wir einen Rundgang durch die Reben machen können. Fortunato und sein Sohn Rodrigo nennen uns gleich zu Beginn die eindrücklichen Eckzahlen zu diesem soliden Familienbetrieb: 70 Hektar erstklassiges Rebland; eine für den Weinbau in dieser Gegend optimale Höhenlage zwischen 790 und 850 Metern über Meer; perfekt nach Süden und Südosten ausgerichtete Weinberge; kaum Reben, die weniger als 20 Jahre alt sind, indes viele 80- bis 100jährige Stöcke.

Fortunato und Rodrigo berichten: «Das Leben in der Ribera del Duero ist in den letzten Jahren nicht leichter geworden. Damit meinen wir weniger die Konkurrenz durch die absurde Anzahl neuer Kellereien vor allem im Dörfchen Pesquera, sondern die zunehmende spanische Bürokratie. Seit dem Jahrgang 2022 sind wir biozertifiziert. Der Prozess dauerte fünf Jahre, mit regelmässigen Auflagen und Kontrollen, durchgeführt von einer Heerschaft von Beamten, die selbstverständlich alle bezahlt werden müssen.»

Beim anschliessenden Kellerrundgang probieren wir uns durch die reichhaltige Palette der aktuellen Gewächse. Der Alidis Tinto ist seit jeher einer unserer beliebtesten Alltagsweine, das gilt auch für den wiederum exzellenten 2021er. Besonders erfreut uns dieses Mal die





2  
 Mai 2024: Besuch vor Ort, ganz links Rodrigo, hinten Rachel, rechts von ihr Fortunato mit unseren Mitarbeitern Markus Fuchs und Arturo Quiroz.

3  
 Die Kellerei der Familie liegt im abgelegenen Mambrilla de Castrejón.

Gran Reserva 2015, ein aromatischer, geschmeidiger Tempranillo mit reifem, samtigem Tannin. Sie wird aus den Trauben der ältesten Rebstöcke gewonnen und zweieinhalb Jahre in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Grossartig passen diese Weine auch zum Mittagessen in der Küche, wo uns auf einem von Rodrigos Ehefrau Rachel üppig gedeckten Tisch Jamón, Garnelen, Fleisch Eintopf und Lamm vom Grill erwarten. Eigentlich hätten wir um 15 Uhr weiterfahren sollen, aber das ist bei der aussergewöhnlichen Gastfreundschaft der Familie Arranz schlicht unmöglich.



**Alidis Tinto (rot) 2021**  
**Viña Mambrilla, Ribera del Duero**  
 100% Tempranillo

Dunkles Purpur; reife, schwarzbeerige Frucht; wuchtig, konzentriert und maskulin im Geschmack, sehr aromatisch, bereits ein Hochgenuss. Viel Potential, ein exzellenter Ribera! Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 12.90 (ab Januar 2025 Fr. 14.40)

**Alidis Gran Reserva (rot) 2015**  
**Viña Mambrilla, Ribera del Duero**  
 100% Tempranillo

Leuchtendes Rubin; intensives und sehr komplexes Bouquet; vielschichtige Nuancen von Früchten, Gewürzen und Röstnoten am Gaumen; weich, reif und saftig fließend; langanhaltender Abgang; ein wahrhaft grosser Ribera, der seine erste Trinkreife erreicht hat. Haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab Januar 2025 Fr. 43.80)



## Toskana (Italien): Tua Rita, zehn Jahre ‹Case Due›

1  
Mittagessen auf Tua Rita, im Bild der  
Eigentümer Stefano Frascolla.

2  
Juni 2024: Markus Fuchs im Gespräch  
mit Stefano Frascolla.

Auf unserer diesjährigen Italienreise fahren wir von Venezien kommend in die Toskana, genauer gesagt in das Dörfchen Suvereto in der Maremma, der Heimat von Tua Rita, wo uns der bestens ge-launte Eigentümer Stefano Frascolla empfängt.

Internationale Bekanntheit erlangte das Familienunternehmen, nachdem es mit seinem Spitzengewächs ‹Redigaffi› des Jahrgangs 2000 als erster italienischer Wein bei Robert Parker die Maxi-malnote von 100 Punkten erzielte. Stefano Frascolla hat das Wein-gut gemeinsam mit seiner Frau Simena zu einem hochprofessio-nellen und angesehenen Betrieb aufgebaut, der über 50 Hektar bestes Rebland bewirtschaftet. Seit zehn Jahren keltert er für uns eine Spezialfüllung, den preiswerten ‹Case Due›, einen in der Regel vom Merlot dominierten Wein, der relativ früh zugänglich ist und durch seinen Charme und seine Fruchtigkeit begeistert.

Wir degustieren die gesamte Palette von Tua Rita. Es ist erstaunlich, welch hochstehende Vielfalt sich hier offenbart. Wie jedes Jahr werden uns auch für die neue ‹Case Due›-Cuvée mehrere Varianten zur Auswahl angeboten, an denen wir während unseres Besuches weiter feilen. Der Jahrgang 2022 ist weniger wuchtig als 2021 und erfordert eine etwas andere Ausrichtung der Zusammensetzung. Uns gefällt eindeutig jene Assemblage am besten, die neben Merlot auch 30 Prozent Syrah und 10 Prozent Cabernet Franc enthält. Sy-rah und Cabernet Franc gedeihen im sehr heißen Jahr 2022 beson-ders gut und machen den Wein wunderbar ausgewogen und süffig.



Mehr Informationen zum  
Weingut Tua Rita.



3 4

3  
Der moderne neue Gärkeller.

4  
Mai 2024: Degustation sämtlicher Case-Due-Jahrgänge mit Stefano Frascolla in Zürich.

Wiederum ist der «Case Due» vorzüglich gelungen, jedoch jahrgangsbedingt leichter als seine Vorgänger. Unser Mitarbeiter Markus Janitzki meint hocheifrig: «Der 2022er passt perfekt zu einem Steinpilzrisotto!»

Stefano besucht uns extra im Mai anlässlich des zehnten Jahrgangs des «Case Due» und bringt sämtliche je erzeugten Vorgänger mit zu einer imposanten Verkostung. Die Reihe beeindruckt durch ihre hohe Qualität. Erstaunlich ist, wie gut dieser Wein reift; selbst der 2013er präsentiert sich noch fit. Stefano sagt: «Ich bin äusserst stolz, den «Case Due» für euch keltern zu dürfen; als kleines Dankeschön für eure Kundschaft offeriere ich den zehnten Jahrgang zu einem tieferen Preis als üblich!»



**Tua Rita «Case Due» (rot) 2022**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
60% Merlot, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc

Leuchtendes Purpur; fruchtbetontes, jugendliches Bouquet; attraktiv und verführerisch am Gaumen; geschmacklich charmanter und leichter als der 2021er. Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Jubiläumspreis: Fr. 15,90 (ab Januar 2025 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 seit bald fünf Jahren einen eigenen Kochblog: [www.vivikocht.ch](http://www.vivikocht.ch). Lassen Sie sich inspirieren von ihren köstlichen Rezepten, beispielsweise vom grandiosen *Poulet au vin jaune!*



### Geschäftszeiten

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	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 Sancerre und seine Rebberge.

Angebot Nr.5/September 2024.

### 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](mailto:info@selection-schwander.ch)  
[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)  
[www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)



Wir empfehlen:

**La Carraia «Matano» (rot) 2021  
Spezialfüllung Selection  
Schwander, Umbria Rosso IGP  
Fr. 13.90 (ab Januar 2025 Fr. 15.40)**



## Bordeaux und Gascogne

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Château Martinat (rot) 2019**  
**Côtes de Bourg a. c.**

Fr. 14.90 (ab Januar 2025 Fr. 16.50)



Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)  
Telefon 043 433 11 11



## Médoc (Bordeaux): Château La Gorce

1

Château La Gorce im Médoc. Die Bewirtschaftung der Reben erfolgt seit einigen Jahren biologisch.

«Es ging uns nicht darum, dem Weingut eine trendige Verjüngungskur zu verpassen oder opportunistisch dem Zeitgeist zu huldigen, als wir auf biologischen Anbau umstellten», erklärt Emmanuel Martin. Sein 48 Hektar grosser Betrieb, der sich in Blaignan im nördlichen Médoc befindet, ist seit 2022 vollständig biozertifiziert. Allerdings geschah die Umstellung in sportlichem Tempo, denn Emmanuel hat Château La Gorce erst vor einigen Jahren erworben. Gemeinsam mit seiner Partnerin Mana bringt er seither frischen Wind in die lokale Branche, ohne dabei die Tradition über Bord werfen zu wollen; das Weingut brachte schon vorher kraftvolle, ehrliche und elegante Gewächse hervor. «Aber die Tradition zu bewahren, heisst auch, sie den Erfordernissen der Zukunft anzupassen», ist Emmanuel überzeugt, «nicht zuletzt im Hinblick auf den Klimawandel.»

Die biologische Bewirtschaftung sei langsamer, komplizierter und – zumindest zu Beginn – nicht immer umweltfreundlich, erklärt er weiter. Verzichte man beispielsweise auf Pestizide, müsse der Traktor viel intensiver zur Unkrautbekämpfung eingesetzt werden. Erst mit der Zeit bilde sich eine Vegetationsdecke, die nur ein- bis zweimal pro Jahr gemäht werden muss. Emmanuel stammt aus einer Familie mit langer Winzertradition; sein Grossvater war der Begründer des französischen Weinbau-Genossenschaftssystems. Der Enkel studierte zunächst Philosophie, stieg dann aber doch in die Branche ein: Bevor er La Gorce kaufte, betrieb er 15 Jahre lang Weinhandel im Entre-deux-Mers.



Mehr Informationen zu  
Château La Gorce.



2  
Fassprobe mit Emmanuel Martin.

3  
Degustation der letzten Jahrgänge vor Ort mit Mana und Emmanuel Martin.

Die Weine des 200 Jahre alten Châteaux unweit der Appellation Saint-Estèphe, in dessen Keller sich über 600 Barriques stapeln, tragen seit bald einem Jahrhundert das Qualitätssiegel Cru Bourgeois. Wer sich darunter eher steife Médoc-Gewächse vorstellt, den belehrt Emmanuel Martin eines Besseren. Unter seiner klugen Ägide entstehen attraktive, verführerische Weine, die – wie gestandene Crus Classés – in hochwertigen, zu jeweils einem Drittel erneuerten Barriques ausgebaut werden. Bei der jüngsten Weinprobe kommen wir auf einen geschätzten Bekannten zurück, den Jahrgang 2018, der uns vor eineinhalb Jahren noch zu jung war. Jetzt gefällt er uns ausgezeichnet. Die betörenden Aromen des Merlot und die maskulinen, aber feinen Tannine des Cabernet Sauvignon ergänzen sich perfekt.



**Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2018**  
**Spezialfüllung, Cru Bourgeois**  
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Leuchtendes Purpur; noble, vom Barrique stammende Röstaromen; frisches und intensives Bouquet; ein klassischer Médoc am Gaumen; schwarzbeerig und männlich; langanhaltend, komplex und würzig. Ein erstklassiger Bordeaux für jeden Tag! Trinkbereit, ideal ab Mitte 2025, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 13,90 (ab Januar 2025 Fr. 15,40)



## Côtes de Bourg (Bordeaux): Château Martinat

- 1 Lucie Donze ist eine Meisterköchin.
- 2 Blick auf einen Teil der Reben von Martinat unmittelbar beim Gutshaus.

Der Besuch bei Lucie und Stéphane Donze auf Château Martinat ist immer ein herzliches Ereignis: warmer Empfang, familiäre Aufnahme, grandiose Bewirtung. Kaum zu glauben, dass dieses Mal eine Steigerung überhaupt noch möglich ist: Ebenso ungestüm wie tollpatschig werden wir von zwei allerliebsten Beagle-Welpen begrüßt. Die süßen Kerle erobern unsere Herzen im Sturm. Und nein! Wir haben keinen mit nach Hause genommen...

Das Weingut Château Martinat liegt im Zentrum der Appellation Côtes de Bourg unweit der Dordogne. «Die Landschaft hier ist viel grüner als am linksufrigen Médoc», sagt Stéphane, der die Gegend mit ihren vielen Hügeln und Bäumen «La Petite Suisse du Bordelais» nennt. Das Winzerpaar Donze hat das bäuerliche, weniger feudal als vielmehr solid bäuerliche Anwesen im Jahr 1994 als Quereinsteiger übernommen. Ihr Bestreben ist es, ausdrucksstarke und aromatische Côtes de Bourg zu produzieren und damit diese in Vergessenheit geratene Weinregion wieder in Erinnerung zu rufen. Mittlerweile hat sich Château Martinat zum Aushängeschild der Appellation entwickelt.

Stéphane ist ein enthusiastischer Winzer, der bei der Weinbereitung keine Kompromisse eingeht und mit seinem Wein einem veritablen Cru Classé naheiefert: Die Erträge werden tief gehalten, die Trauben von Hand gelesen und streng selektioniert, der Ausbau erfolgt in Fässern aus bester französischer Eiche, dem kostspieligen Tronçais.



Mehr Informationen zu  
Château Martinat.





3  
Man tafelt vorzüglich auf Martinat.

4  
Stéphane Donze, grossartiger  
Winzer.

5  
Martinat-Weine reifen sehr gut.

Genauso herausragend ist die Kochkunst von Lucie, einfach göttlich! Auch diesmal kredenzt sie uns ein Menü, das einem Michelin-Restaurant zur Ehre gereichen würde. Dazu verkosten wir die verschiedenen Weine. Es ist immer wieder spannend, zu sehen, wie gut sich diese entwickeln. So serviert uns Stéphane neben dem beeindruckenden «Epicurea» einen Martinat aus dem schwierigen, sehr heissen Jahr 2003. Entgegen den Erwartungen präsentiert sich der Wein sehr schön und keinesfalls überaltert. Wir sind beeindruckt. Stéphane schmunzelt und sagt: «Der 2019er ist dem 2003er markant überlegen. Obwohl auch ein herausforderndes Jahr, ist 2019 ein überragender Jahrgang, qualitativ deutlich besser und kaum mit 2003 vergleichbar. Zudem arbeiten wir inzwischen noch sorgfältiger und selektionieren strenger.» Fazit: Wer einen sehr guten Bordeaux zu einem fast unschlagbaren Preis sucht, ist hier mit Sicherheit an der richtigen Adresse.



**Château Martinat (rot) 2019**  
**Côte de Bourg a.c.**

80% Merlot, 20% Malbec

Dunkles Purpur; voller, attraktiver, aber keinesfalls überreifer Geschmack, reichhaltig, sehr zugänglich, mit viel Reserven; ideal zu herzhaften Fleischgerichten; hat nun die erste Trinkreife erreicht, ideal ab Frühjahr 2025, haltbar bis mindestens Ende 2029.  
Fr. 14.90 (ab Januar 2025 Fr. 16.50)



## Gascogne (Sud-Ouest): Château de Gensac

1  
Sonnenblumenfelder in der Nähe  
von Gensac.

2  
Château de Gensac (der Wein  
als IGP darf sich nur Domaine de  
Gensac nennen).

Unsere diesjährige Tour durch den Südwesten Frankreichs führt uns vom Languedoc in die Gascogne, die Heimat des bereits im 13. Jahrhundert gegründeten Château de Gensac. Das Thermometer zeigt immer noch satte 35 Grad, als wir Eigentümer und Gutsleiter Jan Schürmann auf der Terrasse des ausgezeichneten Bistros «Chez Vous» in Saint-Puy zum Abendessen treffen.

Die auf der Schieferkarte angebotenen typischen Bistrospeisen sowie die gekühlten Weine, die Jan mitgebracht hat, sind trotz der Hitze äusserst verlockend und ansprechend. Insbesondere bei unserer «Pesade» Spezialfüllung aus dem ausgezeichneten Jahr 2019 bleiben wir im wahrsten Sinne des Wortes «hängen», denn der Wein schmeckt so gut, dass wir schon bald die zweite Flasche, eigentlich die Ersatzflasche, öffnen. Wir sind uns sofort einig, dass dies der beste «Pesade» ist, der bisher auf Domaine de Gensac gekeltert wurde. Durch den leicht höheren Merlot-Anteil ist die Cuvée etwas früher zugänglich und fruchtbetonter, behält aber den würzigen Charakter eines klassischen französischen Rotweins, wie ihn Bordeauxliebhaber schätzen. Unübertroffen und eine Klasse für sich der tiefdunkle «Solo», ein wuchtiger, grandioser Rotwein der Sonderklasse!

Am nächsten Morgen besuchen wir Château de Gensac. Die kurze Fahrt durch die malerische, touristische, aber noch weitgehend unberührte Gascogne mit ihren weitläufigen Hügeln, charmanten Dörfern und in voller Blüte stehenden Sonnenblumenfeldern macht offensichtlich, weshalb diese Gegend auch als die «Toskana



3  
August 2024: Abendessen in Saint-Puy mit Jan Schürmann (hinten rechts).



4  
Jan Schürmann und seine Mitarbeiterin Camille Marguerite.

Frankreichs» bezeichnet wird. Sie blickt auf eine lange Tradition im Weinbau und in der Herstellung von Armagnac zurück. Das Weingut Gensac fügt sich nahtlos in diese Tradition ein und bringt durch seine exzellenten Gewächse und edlen Branntweine die Essenz der Region zum Ausdruck. Jan hat die Domaine im Jahr 2017 von seinem Patenonkel übernommen. Seither baut er das 300 Hektar umfassende Gut mit einem besonderen Engagement für Nachhaltigkeit laufend aus. Die sanften Hügel rund um das Anwesen bieten ideale Bedingungen für den Weinbau, aber auch für die Haltung von Sport- und Arbeitspferden. Wir kennen und schätzen Jan als fröhlichen Kollegen, doch so glücklich wie mit seinem inzwischen 17jährigen Wallach «Cumbachero» haben wir ihn noch selten gesehen.



«Pesade»  
**Domaine de Gensac (rot) 2019**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Gers IGP**

62% Merlot, 20% Malbec,  
13% Fer Servadou, 5% Tannat

Tiefrote, in Purpur übergehende Farbe; jugendliches, intensives und kraftvolles Bouquet; würzig und kernig, aber trotzdem elegant im Geschmack; runde Tannine, sehr anhaltend und ausdrucksstark; exzellentes Reifungspotential; trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 16,90 (ab Januar 2025 Fr. 19,40)

«SOLO»  
**Domaine de Gensac (rot) 2017**  
**Gers IGP**  
100% Tannat

Dunkles Purpur; äusserst maskulin, konzentriert und dunkelbeerig im Geschmack; mit massiven, jedoch sehr reifen Tanninen, nobel. Ein grandioses Naturereignis und der beste Tannat weltweit, den wir kennen. Haltbar bis mindestens Ende 2033. *Nur in kleinen Mengen verfügbar.*

Fr. 39,80 (ab Januar 2025 Fr. 45.–)



**Hinten (v. l. n. r.):** Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Andreas Stern, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzsching, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.

**Reihe mitte (v. l. n. r.):** Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräfflein, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.

**Reihe vorne (v. l. n. r.):** Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.

**Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten abgeholt werden!**

**Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Dezember 2024.**

### Geschäftszeiten

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	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 Pichon-Lalande im Médoc.

Angebot Nr.5/September 2024.

### 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:

**«SOLO»  
Domaine de Gensac (rot) 2017  
Gers IGP  
Fr. 39.80 (ab Januar 2025 Fr. 45.-)**