



Rheingau: Weingut Künstler

1
Mai 2025: Besuch bei Gunter Künstler.

2
Einfache, schmackhafte Küche:
Restaurant «Das Goldstein» in
Wiesbaden.

Zu Recht hat das Weinmagazin «Fine» eine kürzlich erschienene Reportage über Gunter Künstler mit «Meister aller Klassen» betitelt. Der frühere Kunstturner beherrscht den Spagat nicht nur körperlich, sondern auch unternehmerisch mit dem mittlerweile 60 Hektar umfassenden Weingut, wo er Rieslinge von Weltklasse, aber auch Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc erzeugt. «Mit rund 80 Prozent Anbaufläche spielt der Riesling jedoch eindeutig und weiterhin die Hauptrolle», betont er.

Der 62jährige Gunter zählt zu den bekanntesten und höchst dotierten Produzenten Deutschlands; unzählige Preise, wie beispielsweise die Auszeichnung «Best German Wine Producer» der International Wine and Spirit Competition, zieren die Wände des Weinguts. Das erstaunt uns nicht im geringsten, denn Gunter ist, was Qualität anbetrifft, von eiserner Konsequenz. Darauf angesprochen, weshalb seine Weine so unglaublich schön und makellos reifen, entgegnet er lachend: «Ich führe einen immerwährenden Dschihad gegen die Fäulnis. Kerngesundes Traubengut ist bei uns allerbeste Maxime. Das ist, neben einer grossen Lage, absolut entscheidend.»

Auserkoren haben wir heuer den als Erstes Gewächs ausgebauten Riesling der Grossen Lage Hochheimer Kirchenstück aus der besonderen, 1964 gepflanzten Parzelle «Im Stein» sowie das Grosse Gewächs Hattenheimer Pfaffenberg – beides allerbeste Rheingauer Lagen. Angesprochen auf die Haltbarkeit des Kirchenstücks holt Gunter sogleich je eine Flasche der Jahrgänge 2009 und 2015 aus dem Keller, die sich tadellos frisch präsentieren. Dazu zitiert er aus

3
Mai 2025: Degustation des gesamten
Sortiments mit Gunter Künstler.

einem Weinbau-Buch des Jahres 1836, in dem eine Partie «Stein» des Kirchenstücks sämtliche Weine des Herzogs von Nassau in Qualität und Preis übertroffen hat. Das Kirchenstück zeigt sich denn auch unglaublich verführerisch und fein. Einen prachtvollen Riesling erzeugte Gunter 2022 im legendären Hattenheimer Pfaffenberg, den er langfristig von der Familie Schönborn gepachtet hat. Die 6 Hektar grosse Monopollage, die wie der Clos Vougeot von einer Mauer umgeben ist, gehörte ursprünglich zu Kloster Eberbach und wurde von den Schönborns 1816 erworben. Die geschützte Südlage ist berühmt für ihre kräftigen, würzigen Rieslinge. Der 2022er begeistert uns restlos, und der von Gunter offerierte Spezialpreis ist mehr als fair.



Mehr Informationen zum
Weingut Künstler.



Weingut Künstler, Riesling, Erstes Gewächs (weiss, trocken) 2024 Hochheimer Kirchenstück «Im Stein», Pflanzjahr 1964, Rheingau Spezialfüllung Selection Schwander

Feines, bereits sehr vielschichtiges Rieslingbouquet mit einem Hauch exotischer Aromen in der Nase; am Gaumen äusserst fessenreich, absolut köstlich, mit frischem, subtilem, zart abgestuftem Geschmack. Schon jetzt ein Hochgenuss, haltbar bis mindestens Ende 2034.

Fr. 19.80 (ab September 2025 Fr. 22.90)

Künstler Grosses Gewächs 2022 Hattenheimer Pfaffenberg «Monopol» Rheingau (weiss, trocken)

Vielschichtig und tiefgründig in der Nase mit Anklängen reifer Pfirsiche; am Gaumen äusserst zugänglich, mit voller, frischer, voluminöser Frucht und glasklarem, mineralischem Abgang. Vorzüglich! Ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens Ende 2038.

Fr. 29.90 (ab September 2025 Fr. 35.–)



Hinten (v. l. n. r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, 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 August 2025

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 vom Rüdesheimer Drachenstein Richtung Rhein und Rüdesheimer Aue.

Angebot Nr.3/Mai 2025.

So erreichen Sie uns

Zürich · Telefon 043 433 11 11
Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

St.Gallen · Telefon 071 333 22 33
Burggraben 24, 9000 St.Gallen

info@selection-schwander.ch
www.selection-schwander.ch
www.schwander.ch



Wir empfehlen:

**Bassermann-Jordan, «F.B.J.», Riesling (weiss, trocken) 2024
Gutsfüllung, Spezial cuvée Selection Schwander, Bio**

Fr. 14.20 (ab September 2025 Fr. 15.80)