



Bordeaux und Burgund

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Château d'Aiguilhe (rot) 2012
Stephan Graf von Neipperg, Côtes de Castillon

Fr. 22.80 (ab März 2025 Fr. 25.90)

Philipp Schwander AG

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





Médoc (Bordeaux): Château Grivière und Château Ramafort ‹Vn›

1
Bordeaux ist zu einer attraktiven Metropole geworden.

2
Einzigartig: Im 10 m unter dem Boden befindlichen Lagerkeller reifen rund 2 Millionen Flaschen.

Als wir Mitte Oktober auf Château Ramafort im Médoc eintreffen, erwartet uns der bestens gelaunte Andrew McInnes unter einem riesigen Regenschirm. Bei Starkregen führt er uns ohne Umwege in die Keller, wo wir zahlreiche Muster des soeben eingebrachten Jahrgangs 2024 direkt vom Fass verkosten. Andrew ist eine wahrhaftige Frohnatur, verheimlicht aber nicht, dass ihm das nasse Wetter einige schlaflose Nächte bereitet hat. Er führt aus: «Es wird wohl kein Jahrhundertjahrgang werden – eine Bezeichnung, die ich ohnehin für fragwürdig halte. Aber glücklicherweise hatten wir in letzter Zeit einige grossartige Jahre wie beispielsweise 2016 und 2018.»

Im Anschluss führt uns Andrew in den Degustationsraum, wo er eine umfangreiche Blindverkostung diverser Jahrgänge von Château Grivière, das zu Ramafort gehört, sowie weiterer, uns nicht bekannter Châteaux vorbereitet hat. Höchst erfreulich ist das hervorragende Abschneiden des 2016ers von Château Grivière, der auch viel teurere Gewächse in unserer Rangliste deutlich hinter sich gelassen hat. Andrew erklärt: «Grivière ist immer sehr charmant und zugänglich, und qualitativ ist der 2016er einer der besten je produzierten Jahrgänge. Im Gegensatz zum Ramafort 2016 enthält er etwas mehr Merlot.»

Beim gemeinsamen Essen geniessen wir die Jahrgänge 2010 und 2016 von Ramafort's Grand Vin ‹Vn›, einer Spezialcuvée, die nur in Spitzenjahren gefüllt wird. Unisono begeistert uns erneut der wunderbar gereifte, aber dennoch frische und volle ‹Vn› 2010; er

3
Grivière besitzt Böden mit einem höheren Lehmenteil; der Merlot gedeiht dort besonders gut.

präsentiert sich so exzellent, dass wir ihm kaum widerstehen können. Da der 2010er auf dem Château glücklicherweise noch vorrätig ist, beschliessen wir, den ebenfalls herausragenden, aber noch sehr jugendlich wirkenden ‹Vn› 2016 erst zu einem späteren Zeitpunkt anzubieten. Insbesondere Bordeaux-Liebhaber, die ihre Keller mit berühmten und teuersten Gewächsen bestückt haben, sollten diesen grossen, aber völlig unbekanntem Médoc verkosten. Er kann sich selbst neben prominentesten Crus Classés dieses legendären Jahrgangs behaupten.



**Château Grivière (rot) 2016
Cru Bourgeois, Médoc a.c.**
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; feines, reizvolles vom Merlot geprägtes Bouquet; abgerundet am Gaumen, mit köstlicher Frucht, elegant, sehr anhaltend. Ein vorzüglicher, trinkbereiter Bordeaux! Ab jetzt bis Ende 2027.

Fr. 16,90 (ab März 2025 Fr. 19.–)

**Château Ramafort ‹Vn› (rot) 2010
Grand Vin, Médoc a.c.**
100% Cabernet Sauvignon

Nobles, vielschichtiges Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; voluminös und eindrucklich am Gaumen; reif, konzentriert und von betörendem Aromareichtum. Ein herausragender, eindrucklicher Bordeaux. 1 Std. vor Genuss dekantieren. Ab jetzt bis mindestens Ende 2028.

Fr. 69.– (ab März 2025 Fr. 76.–)



Burgund: Domaine Chanson

1
Der Grand Cru Charmes-Chambertin liegt gerade unterhalb des Chamber-tin.

2
Verkostung vor Ort mit Exportdirektor Vincent Wallays.

Im Juni hatten wir den roten Mercurey aus dem hervorragenden Jahrgang 2022 im Angebot, allerdings war er bereits nach wenigen Wochen ausverkauft. Umso mehr freut es uns, dass wir von Chanson die letzten Flaschen des weissen Pendants aus demselben Jahrgang erwerben konnten.

In Beaune, der Weinhauptstadt des Burgunds, befindet sich die im Jahr 1750 gegründete Domaine Chanson, die allerbeste Lagen in diversen Appellationen besitzt. Das Burgund ist eine der schwierigsten Weingegenden überhaupt und unsere Mission anspruchsvoll: Stets darauf bedacht, die guten Weine zu finden, sind wir nicht bereit, die absurd hohen Preise zu bezahlen. Wie schon beim Rotwein waren wir auch vom Weisswein aus der Gemeinde-Appellation Mercurey in der südlich von Beaune gelegenen Côte Chalonnaise restlos begeistert. Die Weine aus der Côte Chalonnaise werden zu Recht immer begehrt, denn sie bieten oft ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis. So auch der Mercurey blanc von Chanson, ein reinsortiger Chardonnay mit reichhaltigen Aromen und dem typisch burgundischen Schmelz. Ein superber Gegenwert für weniger als 30 Franken.

Die grossen Pinot Noir aus dem Burgund sind für viele Weinliebhaber die besten Rotweine der Welt. Das können wir nachvollziehen, denn sie sind an Finesse, Bekömmlichkeit und Eleganz bei zugleich facettenreichen Geschmackseindrücken kaum zu übertreffen. Hervorragend gefällt uns einmal mehr der sich jetzt öffnende 2017er Charmes-Chambertin Grand Cru, der aus einer der prestigeträch-

3
Beaune ist die «Hauptstadt» des Weinbaugebiets Burgund.

tigsten Lagen der Côte de Nuits stammt. Wer dieses finessenreiche und doch sehr nachhaltige Gewächs probiert, wird feststellen, dass es so manchem, viel teureren Grand Cru ohne weiteres das Wasser reichen kann: ein veritabler Festtagswein für besondere Gelegenheiten! So kaufen wir mit Freude die letzten Flaschen. Übrigens finden sich Chanson-Weine heute in den allerbesten Restaurants weltweit. In der Schweiz zum Beispiel im Michelin-Drei-Sterne-Lokal Cheval-Blanc in Basel, in den Grand-Hotels Gstaad Palace, Schweizerhof St. Moritz, Beau Rivage Genf und vielen anderen.



Mehr Informationen zu
Domaine Chanson.



Mercurey blanc (weiss) 2022
Domaine Chanson, Côte Chalonnaise
100% Chardonnay

Leuchtendes Blassgold; noch ein wenig verhaltenes Bouquet; am Gaumen kraftvoll, mit zurückhaltenden Barrique-Noten, abgerundet und doch frisch; wunderbar burgundisch und geschmeidig. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 29.80 (ab März 2025 Fr. 32.50)

Charmes-Chambertin (rot) 2017
Grand Cru, Chanson Père & Fils
100% Pinot Noir

Subtiles, äusserst feines Bouquet; elegant und distiguiert am Gaumen, mit intensiver, nobler Aromatik, tiefgründig, seidige Tannine, lang. Ein Burgunder dieses Formats kostet üblicherweise das Doppelte. Bereits wunderbar zu geniessen, haltbar bis mindestens Ende 2034. Lieferbar in 6er-Holzkisten; auch Einzelflaschenbezug möglich.

Fr. 179.- (ab März 2025 Fr. 220.-)



Côtes de Castillon (Bordeaux): Château d'Aiguilhe

1 Aiguilhe liegt in Castillon, einem Anbaugebiet unmittelbar neben Saint-Émilion. Die Böden von Aiguilhe gleichen jenen der besten Crus Classés auf dem Plateau in Saint-Émilion.

2 Empfehlenswert: Restaurant Le Jardin in Saint-Émilion.

Letztes Jahr boten wir erstmals einen reifen Aiguilhe des Bordelaiser Starwinzers Stephan Graf von Neipperg an, der verschiedene Weingüter besitzt, darunter zwei Premier Grand Cru in Saint-Émilion. Der kräftig gebaute, maskuline Aiguilhe 2011 aus der privaten Schlossreserve fand bei unseren Kunden grossen Anklang. Anlässlich des letzten Besuchs gelang es uns, die Bestände des köstlichen 2012ers zu sichern. Er ist ganz im Stil des 2011ers, jedoch geschmeidiger und femininer, mit einem herrlich feinen Bouquet. Bei einem gemütlichen Abendessen bei Stephan im Oktober 2024 verglichen wir den 2012er Aiguilhe mit dem 2012er Canon-la-Gaffelière und waren überrascht, wie nahe die beiden qualitativ beieinander liegen.

Von den 160 Hektar des Anwesens, das bereits seit Jahrhunderten für seinen Wein bekannt ist, sind 90 Hektar mit Reben bepflanzt. Die Côtes de Castillon liegen unmittelbar neben Saint-Émilion, und so mancher namhafter Bordelaiser Winzer hat hier investiert, weil das Potential riesig, die Bodenpreise aber noch bescheiden sind. Stephan erwarb das Weingut 1999 und setzte sein ganzes Fachwissen und Herzblut dafür ein, diese angesehene, jedoch im Dornröschenschlaf versunkene Domäne zu neuem Leben zu erwecken. Er erklärt: «Auf Aiguilhe haben wir ähnliche Kalk-Tonböden wie auf dem berühmten Plateau von Saint-Émilion. Von daher eignen sich der Merlot und der finessenreiche Cabernet Franc ideal für den Anbau; ich bin immer wieder hochofrenut, wie gut die Weine hier gelingen.»

3 Saint-Émilion ist eines der schönsten Städtchen im Bordelais.

4 Besuch bei Stephan Graf von Neipperg auf Aiguilhe.

Château, Keller und Rebberge befinden sich nun in einem hervorragenden Zustand. Das imposante Gut wird an Wochenenden auch gerne für Feiern und Hochzeiten gebucht. Zusammen mit Stephan begeben wir uns in den aus dem 17. Jahrhundert stammenden Barriquekeller und verkosten einige Jungweine. Begeistert sind wir schliesslich vom 2012er aus seinem Privatkeller. Dieser zunächst unterschätzte Jahrgang ist schneller reifend als der massive 2010er. Viele 2012er haben sich wunderbar entwickelt und präsentieren sich überaus charmant. So auch der Aiguilhe 2012, der einen äusserst noblen Charakter hat, sehr zugänglich ist und ein herrliches Trinkvergnügen bietet. Wir sind überzeugt, dass unsere Kunden auch diesen Aiguilhe ins Herz schliessen werden!



Mehr Informationen zu Château d'Aiguilhe.



Château d'Aiguilhe (rot) 2012
Stephan Graf von Neipperg, Côtes de Castillon
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Purpurrot mit ersten Reifereflexen; überraschend nobles, finessenreiches Bouquet; am Gaumen reichhaltig und nuanciert, mit reifen Tanninen, wunderbarer Balance und sehr lang. Köstlich! Geschmeidiger als der 2011er. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 22.80 (ab März 2025 Fr. 25,90)

Bitte beachten Sie:

Während der Vorweihnachtszeit, nach dem Winzerfest am 23. November, können Sie von **Donnerstag bis Samstag** in unseren Ladengeschäften **sämtliche Bordeaux Weine** unseres Sortiments unverbindlich und kostenlos degustieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 Februar 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 von Château Canon auf die Reben und die Kirche von Saint-Émilion.

Angebot Nr. 6/November 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:

**Château Grivière (rot) 2016
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
Fr. 16.90 (ab März 2025 Fr. 19.–)**



Festtagsweine

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Podere Forte «Guardiavigna» (rot) 2005
Rosso Toscana IGT

Fr. 95.-

Philipp Schwander AG

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





Piemont (Italien): Barolo und Barbera Ghisolfi

1
Malerisch: Das Kurstädtchen Acqui Terme im Piemont, rund 50 km von Alba entfernt.

2
Blick auf Ghisolfis Weingut.

Es ist Ende September, kurz vor Erntebeginn, als wir die Familie Ghisolfi in Monforte d'Alba besuchen. Kaum auf dem Hof angekommen, werden wir wie gewohnt von Gianmarco und seinem Sohn Davide begrüsst, nur der inzwischen 89jährige Attilio fehlt. Gianmarco klärt auf: «Für meinen Vater, der noch immer täglich tatkräftig mitanpackt, ist die Arbeit das Lebenselixier. So ist er auch jetzt gerade im Rebberg beschäftigt und um diese Tageszeit – also gegen 16 Uhr – will er nicht gestört werden.»

Nicht nur im Piemont gilt Barbera als einer der beliebtesten Essensbegleiter. Sein herzhafter Charakter und seine gut stützende Frische passen ausgezeichnet zu einer Vielzahl von Speisen wie Pasta oder kräftigen Fleischgerichten. Besonders interessant für Piemont-Liebhaber ist auch sein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis; die Preise für Barbera haben nie die schwindelerregenden Höhen so mancher Barolo erreicht. Gianmarco Ghisolfi produzierte im Jahr 2022 aus der Parzelle La Lisi der berühmten Lage Bussia einen vorzüglichen Barbera. Er ist eine veritable Charme-Offensive, mit einer vollen, femininen Frucht – etwas weniger wuchtig als der tanninbetontere 2021er; Gianmarco verwendete deshalb auch bewusst weniger Barriques im Ausbau.

Neben dem kräftigen Barbera bieten wir Ghisolfis besonderen Barolo Bricco Visette an, eine Selektion der besten Barolo-Partien, die meist auch von älteren Reben stammen. Der Jahrgang 2019 ist herausragend, aber schlichtweg noch viel zu jung, dafür hat sich

3
Tatar vom Fassone-Rind: grossartig!

4
Oktober 2024: Besuch bei den Ghisolfis.

der 2018er bereits prächtig entwickelt. Er ist intensiv und für einen so jungen Barolo von ungewöhnlich reifen, runden Tanninen geprägt. Das erstaunt nicht, stammt doch der Bricco Visette von einem der höchstgelegenen und besten Rebberge der prestigeträchtigen Grosslage Bussia. Diese wird für elegante und klassische Gewächse geschätzt, die inzwischen aber leider oft zu sehr hohen Preisen angeboten werden. Umso mehr freut es uns, dass wir diesen gelungenen und noblen Barolo noch immer zu einem echten Freundschaftspreis offerieren dürfen.



Mehr Informationen zur
Domaine Ghisolfi.



Barolo Bussia Bricco Visette (rot) 2018, Ghisolfi, Monforte d'Alba
100% Nebbiolo

Helles Rubin; voluminöses Nebbiolo-Bouquet, äusserst zugänglich und reichhaltig am Gaumen, abgerundete Tannine, lang, bereits jetzt eine grosse Freude. Mindestens 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab März 2025 Fr. 45.–)

Barbera d'Alba Superiore (rot) 2022, La Lisi, Ghisolfi Monforte d'Alba
100% Barbera

Dunkles Purpurrot; jugendliches Aroma; kräftig, aber weich flissend; lebendig und sehr ansprechend im Geschmack; volle Frucht. Ein vorzüglicher, ungemein attraktiver Barbera, der viel Freude bereitet. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 15.90 (ab März 2025 Fr. 17.90)



1



2



3



Ribera del Duero (Spanien): Bodegas Comenge

1
Ein Teil des imposanten, neuen
Barriquekellers.

2
Eröffnung der neuen Kellerei: Jede
Dame repräsentiert einen Wein von
Comenge.

Als wir im Mai in der zwischen Weinbergen und Burgen gelegenen Bodegas Comenge eintreffen, herrscht Aufbruchstimmung und rege Bautätigkeit, denn gerade werden die Kellerkapazitäten verdoppelt und mit dem neuesten technischen Equipment ausgestattet. Rafael Cuerda, seit der Gründung Betriebsleiter des Weinguts und auch Teilhaber, führt uns durch die Baustelle. Die neuen Gär- und Ausbaubehälter stehen zur Installation bereit. Sie wurden eigens aus Italien importiert, da solche Tanks nur dort in der gewünschten Qualität erhältlich sind. Danebst besichtigen wir auch die sich noch im Rohbau befindlichen neuen Gästezimmer. Vom äusserst gelungenen Endresultat der fertiggestellten imposanten modernen Keller konnten wir uns übrigens bei einem weiteren Besuch im September anlässlich der fröhlichen Eröffnungsfeier überzeugen.

Zurück zu unserem Mai-Besuch, bei dem uns Rafael Cuerda auf einen Rundgang durch einige seiner Rebberge in Curiel de Duero und den umliegenden Gemeinden mitnimmt. Weil die Nachfrage nach den exzellenten Comenge-Weinen seit Jahren stark steigt, kam es immer wieder zu Lieferengpässen, weshalb neben den Kellererweiterungen auch zusätzliche rund 40 Hektar Reben an erstklassigen Lagen mit den besten Tempranillo-Klonen bepflanzt worden sind. Mehrheitlich handelt es sich dabei um karge, steinige Böden auf rund 900 Meter über Meer, was angesichts der Klimaerwärmung überaus vorteilhaft ist. Angesprochen auf die grössten Herausforderungen antwortet Rafael mit einem Schmunzeln:

3
September 2024: Eröffnung der neuen
Kellereibauten. Hinten links Jaime
Comenge, dritte hinten rechts seine
Frau Carmen.

4
Dramatische Ansicht: Die Burg von
Peñañel.

«Auch wir sind vom schwierigen wirtschaftlichen Umfeld betroffen, aber am meisten Sorgen machen mir momentan die Kaninchen und Hirsche, die von der Qualität unserer Neupflanzungen ebenso überzeugt sind wie wir.»

Am Abend verkosten wir zusammen mit Jaime Comenge, der die Bodegas 1999 gegründet hat, und seinem Sohn Álvaro das gesamte Sortiment. Der famose «Don Miguel» benötigt noch ein wenig mehr Reife; herausragend entwickelt hat sich die vorzügliche 2019er Reserva «Familia». Jaime sagt: «Unser Konzept ist schlicht: Wir versuchen einfach, die bestmöglichen Weine zu machen. Bewusst gehen wir dabei unsere eigenen Wege. So sind wir der Meinung, dass die Gewächse einiger berühmter Produzenten zu viel neuen Barrique-Geschmack aufweisen; wir hingegen bevorzugen es, wenn der Tempranillo optimal zur Geltung kommt.» Die Philosophie scheint aufzugehen: Der «Familia» 2019 schmeckt uns grossartig!



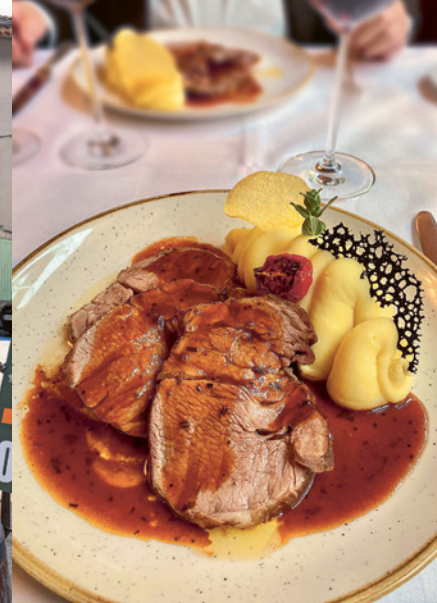
Comenge Reserva «Familia» (rot) 2019
Biologischer Anbau, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Dunkles Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend, sehr gehaltvoll und strukturiert; überaus charmant am Gaumen. Zu Recht einer unserer beliebtesten spanischen Rotweine! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 26,90 (ab März 2025 Fr. 29,80)



Mehr Informationen zur
Domaine Comenge.



Châteauneuf-du-Pape und Vinsobres (Frankreich): Saint Cosme

1
Juli 2024: Besuch bei Louis Barruol (rechts).

2
Mère Germaine: Neues Nobel-Restaurant in Châteauneuf-du-Pape. Teuer.

Bei strahlendem Sonnenschein und Temperaturen über 30 Grad besuchen wir Ende Juli Château Saint Cosme in der Nähe von Avignon. Louis Barruol erwartet uns im Schlossgarten, wo er seine jährliche Familienfeier vorbereitet. «Dies ist ein wichtiger Anlass, auf den ich mich immer wieder freue – und glaubt mir, ich kenne alle der rund 200 Familienangehörigen und Gäste mit Namen», erklärt er mit laut erhobener Stimme. Aus gutem Grund, denn das Zirpen der Zikaden lässt eine Konversation in normaler Lautstärke kaum zu. Louis erläutert: «Es sind Die Männchen, die das Zirpen erzeugen, indem sie ihre Flügel rasch gegeneinanderreiben. Bei hohen Temperaturen sind sie am aktivsten und lautesten, und das normalerweise vom späten Vormittag bis zum frühen Abend.» Deshalb verlegen wir unseren Standort nach dieser kurzen Lektion in Biologie in Louis' uralten, auf die Römerzeit zurückgehenden Fasskeller, der fast schon an ein Weinbaumuseum erinnert, finden sich doch hier hunderte von historischen Utensilien wie Rebscheren, Tontöpfe oder Pflüge.

Wie gewohnt, verkosten wir sämtliche Weine der aktuellen Jahrgänge und sind vom sehr hohen Qualitätsniveau dieses Betriebs begeistert. Besonders angetan hat es uns der Château de Rouanne aus der rund 45 km nördlich von Châteauneuf-du-Pape gelegenen Appellation Vinsobres. Louis erwarb dieses vielversprechende Anwesen mit 62 Hektar allerbestem Rebland vor gut fünf Jahren. Er sagt: «Rouanne befindet sich im kühlestem Bereich der südlichen Rhône und gilt als beste Vinsobres-Lage. Das ist nicht zuletzt in

3
Blick auf die romanische Kapelle von Saint Cosme.

Anbetracht der Klimaerwärmung ein grosser Vorteil.» Nach den bereits ausgezeichneten Vorgängerjahren 2019 und 2020 freut es uns, Ihnen den ebenbürtigen und frischen, bereits jetzt zugänglichen 2021er offerieren zu können. Der Château de Rouanne ist ein wunderbarer Wein zu einem sehr attraktiven Preis. Ebenfalls vorzüglich und beeindruckend ausgefallen ist der Jahrgang 2020 des äusserst beliebten Châteauneuf-du-Pape. Dieser würdige Vertreter aus der renommiertesten Region der südlichen Rhône ist imposant, bereits überraschend zugänglich und tiefgründig. Ein Festzwein, den zu probieren sich lohnt.



Mehr Informationen zum Weingut Saint Cosme.



Châteauneuf-du-Pape (rot) 2020 Saint Cosme

50% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cinsault

Mittleres Purpurrot; aromatisch, reichhaltig und weich; noch sehr jugendlich; südliche Wärme mit muskulöser Postur und feinsten Tanninen; am Anfang der Genussphase, hervorragend zu herzhaften und kräftigen Gerichten. Ideal ab Mitte 2025, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 44.90 (ab März 2025 Fr. 49.80)

Château de Rouanne (rot) 2021 Vinsobres AOP

50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Dunkelfarben, dicht und konzentriert; wunderbar frische und an schwarze Beeren erinnernde Aromatik; elegant und würzig; ein ungemein hochwertiger, in burgundischen Piéçen sowie grösseren Fässern ausgebaute Rhônewein zu einem äusserst fairen Preis. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 19.80 (ab März 2025 Fr. 23.–)



Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1
Blick auf das Weingut La Madonna bei Montalcino.

Die Anfahrt zum herrlich gelegenen Brunello-Weingut La Madonna gestaltet sich heuer etwas weniger romantisch. Die Regenfälle im Frühjahr haben das halsbrecherisch steile Strässchen stark in Mitleidenschaft gezogen. Benedetta Borgogni, die das Weingut ihres Vaters Lorenzo nun vollamtlich führt, erklärt: «Wie in vielen Gegenden war das Wetter auch bei uns im Frühling wechselhaft. Glücklicherweise fiel der Regen aber vor der empfindlichen Blütenphase, und wir hatten trockene und stabile Wetterbedingungen, die für eine erfolgreiche Befruchtung entscheidend sind.»

Der Besuch des lediglich 7,5 Hektar grossen und auf die Produktion von erstklassigem Brunello spezialisierten Weinguts ist stets beglückend, denn von hier aus geniesst man eine einzigartig schöne Aussicht auf die malerische Hügellandschaft von Montalcino. Benedetta führt uns durch Weingarten und Keller. Sie ist die ältere von zwei Schwestern – die zweite ist nicht im Weingeschäft tätig – und kümmert sich nun mit viel Hingabe um das Weingut. Vater Lorenzo, jetzt zufriedener Pensionär, steht Benedetta mit Rat und Tat zur Seite und geniesst die Zeit mit seinen Enkelkindern Ginevra und Edoardo. Es ist eindrücklich, wie die studierte Önologin Weingärten und Kellerei mit Leidenschaft und technischen Innovationen vorantreibt. So jung und modern das Weingut ist, so sehr verkörpert La Madonna im positiven Sinne die Tradition und Authentizität der Toskana. Obwohl die Kellerei neuesten Anforderungen gerecht wird, dient die Technik lediglich dazu, die hohe Qualität der Trauben optimal zu verarbeiten.



Mehr Informationen zum Weingut La Madonna.

2
Im Garten von La Madonna.

3
Juni 2024: Unser Mitarbeiter Markus Fuchs im Gespräch mit Benedetta Borgogni.

Vor dem Mittagessen verkosten wir verschiedene Fassmuster der 2019er und 2020er Brunello, welche noch etwas reifen müssen. Unsere Spezialfüllung «Madonna Nera» 2018 hat sich aber schon wunderbar geöffnet. Wie gewohnt durften wir die Trauben der besten, im Süden gelegenen Parzellen für unsere Abfüllung auswählen. Das Ergebnis ist eine dichte, noble Version eines vortrefflichen Brunello mit herrlichem Sangiovese-Charakter und grosser Länge. Brunello ist immer ein teurer Wein, aber selten wirklich gut. Uns freut besonders: Dieser Brunello ist sowohl sehr vernünftig im Preis als auch von hoher Qualität!



Brunello di Montalcino «Madonna Nera» (rot) 2018
Azienda La Madonna
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Sangiovese

Mittleres Rubin; facettenreiches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; harmonisch und dicht am Gaumen; gut strukturiert, sehr fein und tiefgründig; langes Finale mit abgerundeten Tanninen. Ein klassischer und köstlicher Brunello. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab März 2025 Fr. 45.–)



Toskana (Italien): Podere Forte

1 Pasquale Forte, brillanter Unternehmer und Winzer.

2 Blick auf die Kellerei von Podere Forte.

Es ist heiss, als wir im Juni durch das Val d'Orcia, das seit 2004 zum Unesco-Kulturerbe gehört, zu Podere Forte fahren. Empfangen werden wir von Marketingdirektor Giovanni Mazzoni. Er teilt uns mit, dass Pasquale Forte, der inzwischen 76jährige, aber äusserst vitale Vollblutunternehmer und Gründer des nach biodynamischen Methoden geführten Weinguts, noch in einer wichtigen geschäftlichen Besprechung sei. Giovanni, vor seiner Tätigkeit bei Podere Forte für das Marketing des Kult-Weinguts Ornellaia zuständig, ist ein erfahrener Weinprofi. Auf der ausgedehnten Tour durch das Anwesen erklärt er uns, dass es schon immer Pasquale Fortes Vision und Ziel gewesen sei, perfekte Weine zu produzieren. Er betont: «Damit diese Qualitätsphilosophie auch tatsächlich rigoros umgesetzt werden kann, arbeiten wir hier im Gegensatz zu sehr vielen Weingütern ausschliesslich und ganzjährig mit eigenem, geschultem Personal.»

Im Anschluss verkosten wir zusammen mit Pasquale und seinem Önologen Christian Cattaneo das gesamte Sortiment mit ausnahmslos überragenden Weinen, die zum Besten gehören, was man in der Toskana bekommen kann. Vorzüglich ist einmal mehr der neue Jahrgang des speziell für uns gekelterten «Corfiero». Er bietet ein vortreffliches Preis-Genuss-Verhältnis.

Ins Schwärmen kommt Pasquale bei seinen Erläuterungen zum Guardiavigna-Weinberg, der sich durch einen einzigartigen, mehrschichtig strukturierten Boden auszeichnet und wie geschaffen für die Bordelaiser Rebsorten ist. Diese Lage prägt den famosen, im Bor-

3 Abendessen mit Pasquale Forte und Christian Cattaneo im Ristorante «I Lecci» in Castiglione d'Orcia.

4 Giovanni Mazzoni, Marketingdirektor von Forte.

deaux-Stil gekelterten gleichnamigen Spitzenwein. Wir verkosten diverse Jahrgänge des «Guardiavigna», und als wir unsere Begeisterung zur Qualität und zum Lagerpotential dieses Weins ausdrücken, verspricht uns Pasquale, seinen Lieblingsjahrgang zum Abendessen mitzubringen. Diesen geniessen wir in seinem Stammlokal, im Ristorante «I Lecci» in Castiglione d'Orcia. Zu Gnocchi mit Wildschweinragout und den darauffolgenden Lammkoteletts serviert uns Pasquale den wunderbar gereiften 2005er «Guardiavigna» aus seinem Privatkeller. Wir geben es offen zu: Selten haben wir einen derart feingliedrigen und dennoch dichten Bordeaux-Blend gekostet, der nach beinahe zwanzig Jahren noch so frisch wirkt. Wir durften sämtliche verfügbaren Restbestände erwerben und können diesen grossartigen Wein zum ursprünglichen Preis anbieten. *Limitierte Verfügbarkeit!*



Podere Forte «Corfiero» (rot) 2022
Rosso Toscana IGT, Bio-Demeter
58% Cabernet Franc, 42% Merlot

Leuchtendes Purpur; jugendliches Bouquet, das Zeit benötigt; betörende Frucht und sehr konzentriert am Gaumen; äusserst samtig und lang. Ein Schmeichler, aber ganz im positiven Sinn. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens 2032.

Fr. 34.90 (ab März 2025 Fr. 40.–)

Podere Forte «Guardiavigna» (rot) 2005, Rosso Toscana IGT
70% Cabernet Sauvignon
26% Petit Verdot, 3% Merlot
1% Sangiovese

Purpur mit Reifereflexen; unglaublich feingliedriges und tiefgründiges Bouquet; perfekt ausbalanciert und sehr langanhaltend; hat seine Trinkreife erreicht, ist aber problemlos bis mindestens Ende 2030 haltbar. Lieferbar in 6er-Holzboxen, auch Einzelflaschenbezug möglich.

Fr. 95.–



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte.

Bitte beachten Sie:

Während der Vorweihnachtszeit, nach dem Winzerfest am 23. November, können Sie von **Donnerstag bis Samstag** in unseren Ladengeschäften **sämtliche Bordeaux-Weine** unseres Sortiments unverbindlich und kostenlos degustieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 Februar 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

Ristorante Vinaiolo in München.

Angebot Nr. 6/November 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:

Comenge Reserva 'Familia' (rot) 2019
Biologischer Anbau, Ribera del Duero
Fr. 26.90 (ab März 2025 Fr. 29.80)

Angebot Nr. 6 / November 2024

Champagner und Prosecco





Champagne: Bernard Remy <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)

Im Herbst reisen wir nach Allemant, einem Dörfchen südlich von Reims, und besuchen das kleine, vor über 50 Jahren gegründete Weingut Champagne Bernard Remy. Rudy Remy, der die Leitung des Hauses 2008 von seinem Vater Bernard übernahm, führt uns zusammen mit seiner Exportdirektorin, der Elsässerin Virginie Philippot, die schon seit über 20 Jahren für Bernard Remy tätig ist, durch das Sortiment.

Die Degustation verläuft ausgesprochen unaufgeregt. Rudy ist alles andere als ein Marketingprofi, er fokussiert sich in seiner ruhigen Art auf die bestmögliche Qualität seiner Produkte. So hat der Familienbetrieb den Umsatz praktisch nur durch Mundpropaganda langsam und stetig gesteigert. Im Gegensatz zu den <grandes marques>, die einen Grossteil ihres Budgets ins Marketing stecken, verzichtet Remy ganz auf pompöses PR-Blendwerk. Dadurch ist es dem Weingut möglich, seine hochwertigen Champagner zu äusserst attraktiven Preisen anbieten zu können – und trotz Verzicht auf Werbung erfreuen sich die verführerischen Erzeugnisse im In- und Ausland grosser Beliebtheit.

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



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> und Ayala <Blanc de Blancs A/18>

Ayala gehört zum berühmten Champagnerhaus Bollinger. Die geschmackliche Ausrichtung ist jedoch – im Gegensatz zu Bollinger – auf die Traubensorte Chardonnay fokussiert. Auch der **<Rosé Majeur>** besteht zu 52% aus Chardonnay; die Pinots stammen aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Dem brillanten Kellermeister Julian Gout gelingt es, die subtile Cremigkeit des Chardonnays und die zarten Fruchtnoten der Pinots in einer Komposition, die sich aus insgesamt 24 (!) sorgfältig assemblierten Cru-Weinen zusammensetzt, aufs Schönste zu vereinen. Das Resultat ist ein an Frische und Eleganz kaum zu überbietender Roséchampagner, in dem sich die ganze Aromenvielfalt der Champagne wiederfindet.

Der Champagne **Ayala <Blanc de Blancs A/18>** ist eine **Cuvée de Prestige** mit Chardonnays des Jahrgangs 2018 aus den besten Grand- und Premier-Cru-Lagen hauptsächlich der Côte des Blancs. Für die erste Ausgabe <A/18> wurden insgesamt 22 Chardonnays kunstvoll vereint. Kellermeister Julian Gout: «Wir leisten hier einen Aufwand, wie er sonst nur bei den teuersten Cuvées de Prestige betrieben wird.» Das Resultat spricht für sich: Der Champagner verbindet eine subtile Feinheit und Leichtigkeit mit einer angenehmen reifen, trockenen Note und einem enormen Finessenreichtum. Er kann bedenkenlos neben den berühmtesten Champagnern serviert werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> brut
52% Chardonnay 38% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
Fr. 49.90 (statt Fr. 53.20)

Champagne Ayala 2018 <Blanc de Blancs A/18> extra brut
100% Chardonnay
Fr. 72.50 (statt Fr. 78.–)



Prosecco: Borgo Molino <Millesimato 2023> und <Contessina>

Borgo Molino ist ein Juwel in der herrlichen Weinlandschaft Venetiens. Neben unseren Weingutsbesuchen sind wir auch sonst gerne im Prosecco-Gebiet unterwegs und nehmen uns wann immer möglich die Zeit, einige der historischen Villen des Veneto zu besichtigen. Die Gegend gehörte während Jahrhunderten zu den wohlhabendsten und reichsten der Welt. Dementsprechend prunkvoll und teils ausgefallen sind die Bauwerke, die sich die begüterten Venezianer im Hinterland von Venedig errichten liessen.

Die Ausführungen von Pietro Nardin, Mitinhaber und Leiter von Borgo Molino, sind immer informativ und inspirierend. So kommen für den **Millesimato** nur Trauben der besten Lagen der Prosecco-Kernzone Valdobbiadene zur Verwendung. Diese Steillagen sind sehr viel aufwendiger zu bearbeiten als die in der Ebene liegenden DOC-Flächen. «Aber die Mühe lohnt sich!», hält Pietro fest. Das gesamte Sortiment ist durchwegs von exzellenter Qualität.

Der **Millesimato** enthält auch im Jahrgang 2023 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 eigens für uns gefüllte und äusserst beliebte **Prosecco DOC <Contessina> extra dry** verströmt pure italienische Lebensfreude. Er besticht durch seinen fruchtigen, einnehmenden Geschmack, der ihn zum idealen Alltagspéro prädestiniert, jedoch in einer Qualität, die ihn auch sonst gut bestehen lässt.



**Millesimato Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG brut 2023
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)