



Rosé de Château de Montfaucon (rosé, trocken) 2025

Lirac AOP, biologischer Anbau

25% Cinsault, 25% Counoise, 25% Grenache, 25% Carignan

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.40)

Dieser Rosé von Montfaucon unterscheidet sich deutlich von den oft sehr hellen und leichten Provence-Gewächsen. Rodolphe de Pins erläutert: «Die Standard-Rosés aus der Provence werden wie Weissweine ohne Schalenkontakt hergestellt – sie schmecken häufig recht harmlos und sind regelrechte <vins de piscine>. **Bei meinem Rosé bleiben die Traubenschalen, wie beim Rotwein, mit dem Most in Kontakt, allerdings nur etwa 24 bis 36 Stunden lang.** Danach erfolgt die Vergärung in 600-Liter-Fässern von Stockinger. Diese Art der Kelterung ist aufwendiger, erfordert Trauben mit sehr niedrigen Erträgen und **resultiert in einem völlig anderen Stil: Der Wein ist zwar leicht, aber wesentlich nuancierter und komplexer als ein herkömmlicher Rosé** und besitzt auch einen intensiveren Geschmack.» Wir sind schlicht begeistert von diesem Rosé, der auch für den seriösen Wein-

geniesser eine äusserst spannende Entdeckung sein dürfte! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Im Rebberg mit Rodolphe de Pins und seinem Sohn Léon.



Weingut Prager, Smaragd, Ried Klaus (weiss, trocken) 2024

100% Riesling, Wachau

Fr. 45.—

Die Smaragd Rieslinge von Prager gehören zum **Feinsten, was die Wachau** zu bieten hat. Es sind die extrem steilen Terrassenweingärten der Riede Klaus, welche die besten Gewächse hervorbringen, die jedoch Zeit benötigen: sublim, elegant, feine Säure, herrliche, glasklare Mineralität. Noch sehr jung. 98 Punkte bei Falstaff. Ideal ab 2028, haltbar bis mindestens 2039.

Juni 2026: Degustation bei
Toni Bodenstein (Mitte).



Domaine de Gensac <Pesade> (rot) 2019 Gers IGP

Spezialfüllung Selection Schwander

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

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.40)

Der 2019er zählt ohne Zweifel zu den gelungensten Weinen, die Jan Schürmann und sein Önologenteam auf der Domaine de Gensac bisher vinifiziert haben. Stammt der Wein aus dem Bordelais und nicht aus dem Gers, könnte man ihn zu einem deutlich höheren Preis verkaufen. Bei unserem Besuch in der Gascogne begeisterte uns diese Cuvée derart, dass wir beim Abendessen gleich eine zweite Flasche öffneten. Kein Wunder: Die **ausgezeichneten Bedingungen des Jahres 2019** legten den Grundstein für einen Wein von grosser Harmonie und Ausdruckskraft. Dank des etwas höheren Merlot-Anteils präsentiert sich der <Pesade> zugänglich und ausgewogen, ohne dabei seinen kraftvollen, würzigen Stil zu verlieren. **Ideal zu Grilladen und anderen herzhaften Gerichten.** Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

