

Juli 2026: Besuch bei Doris Sommer und Luc Dubouloz auf der schönsten Terrasse des Genfersees.



Blick auf den Clos des Abbayes.



Réserve, Premier Grand Cru, Dézaley 2025 — 70 cl — Fr. 29.80
Clos des Abbayes, biologischer Anbau
(statt Fr. 33.—)

Spezialcuvée Ville de Lausanne, 100% Chasselas, 12,6% Alkohol

Nach den begeisternden Rückmeldungen im Vorjahr freuen wir uns, Ihnen den zweiten Jahrgang dieser raren Spezialcuvée anbieten zu dürfen. Der nur 4,7 Hektar umfassende Clos des Abbayes steht seit 1536 im Besitz der Stadt Lausanne und gehört zu den eindrücklichsten Rebbergen des Lavaux. Rund **1200 Arbeitsstunden pro Hektar** müssen in diesen Steillagen jährlich aufgewendet werden! Die ‹Réserve› stammt aus einer kleinen, lediglich etwa 3000 m² grossen Parzelle und hebt sich qualitativ massiv vom klassischen Clos des Abbayes ab. Der erstmals mit dem Jahrgang 2024 erzeugte Wein war bei uns im Nu ausverkauft. **2025 wurden von dieser als Premier Grand Cru klassierten Rarität bloss 1800 Flaschen erzeugt, die wir wiederum vollumfänglich erwerben konnten.** Allerdings erreichte uns vor wenigen Tagen ein Anruf der Stadt Lausanne mit der dringlichen Bitte, bei uns 240 Flaschen beziehen zu dürfen. Obgleich der Grund erst am 11. Dezember bekanntgegeben werden kann, haben wir diese Flaschen selbstverständlich zur Verfügung gestellt. Der Jahrgang 2025 ist geprägt von einer ausgezeichneten Traubenreife und etwas fülliger als der 2024er. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig und sehr eindrücklich: ein **Chasselas der Spitzenklasse, der jedoch noch von einer weiteren Lagerung profitiert.** Ideal ab Ende 2027; haltbar bis mindestens 2033. *Begrenzte Verfügbarkeit.* Wie langlebig die Clos-des-Abbayes-Gewächse sind, durften wir vor Ort erfahren, als uns ein 1986er Jahrgang serviert wurde, der sich erstaunlich frisch präsentierte.



Tomás Postigo ‹3er Año› (rot) 2023 — Fr. 36.90
(statt Fr. 41.—)

88% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 1% Malbec

Tomás Postigo ist eine lebende Legende in der Ribera. Bei unserem letzten Besuch traten bei unserem Mittagessen im Restaurant Gäste an ihn heran mit der Bitte, eine Flasche Postigo zu signieren und sich stolz mit ihm fotografieren zu lassen. Nachdem Tomás das Weingut Protos berühmt gemacht hatte, schloss er sich mit José María Ruiz zusammen und initiierte mit Pago de Carraovejas einen der renommiertesten Produzenten der Region. 2008 gründete er seinen eigenen Betrieb, **dessen Weine seit Beginn zu den besten der Ribera zählen und für Furore in Spanien sorgten.** Sein 2023er ‹3er Año› ist ein äusserst charmanter, abgerundeter, gehaltvoller Rotwein, der rundum Freude macht. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2033.

In kleinen Mengen ist die Top-Cuvée verfügbar:
Magnum Tomás Postigo ‹Vinificación Integral› 2020
à Fr. 180.–.



Foto von Tomás Postigo (rechts) mit Fans.