

## Vietti, Roero Arneis DOCG, Piemont (weiss, Italien) 2022

Fr. 19.60

Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 23.60)



Auf unseren Piemont-Reisen eröffnen wir die Mahlzeiten üblicherweise mit einem Glas Arneis. So auch im letzten September, als wir den seit über zwanzig Jahren bei Vietti verantwortlichen Önologen Eugenio Palumbo und den ebenfalls langjährigen Exportdirektor Urs Vetter im modernen Restaurant L'Argaj in Castiglione Falletto zum Mittagessen treffen, bei dem sich die Gespräche unweigerlich auf den Wein konzentrieren. Mittlerweile ist der **Arneis der gefragteste Piemonteser Weisswein**, und Vietti zählt nicht nur zu den Pionieren, die der Rebsorte seit Mitte der 1960er Jahre zu einer Renaissance verholfen haben, sondern unbestritten auch zu den führenden Produzenten. Eugenio erklärt: «Der Name Arneis stammt aus dem piemontesischen Dialekt und bedeutet **«kleine Schwierige»**. Er bezeichnet eine Person mit sehr eigenwilligem Charakter, was die Eigenschaften der Rebsorte widerspiegelt, die als anspruchsvoll gilt und viel Aufmerksamkeit vom Winzer erfordert.» Das lässt sich auch an den teilweise doch grossen Qualitätsunterschieden zwischen den Produzenten erkennen. Der 2022er hat sich jetzt prächtig entwickelt, und wir freuen uns sehr, diesen noch anbieten zu können. **Wie gewohnt wurde unsere Spezialfüllung ein halbes Jahr länger auf der Hefe gelagert, was das Gewächs vielschichtiger und reichhaltiger macht.**

Es eignet sich wunderbar zu **Antipasti, Risotto und Meeresfrüchten** – oder einfach zum Apéro. Jetzt ideal, haltbar bis mindestens Ende 2026.



## Prados <Cuvée>, Pagos del Moncayo (rot, Spanien) 2022

Fr. 15.20

Campe de Borja DO

(statt Fr. 16.90)

100% Garnacha (Grenache)



Als uns unser langjähriger Freund Louis Geirnaerd, Miteigentümer der Bodega Pagos del Moncayo, seinen Prados <Cuvée> vorstellt, ist für uns sofort klar, dass wir diesen verführerischen und sehr sortentypischen Garnacha unserer Kundschaft anbieten wollen. Der Wein verströmt eine wunderbare Wärme, die ausgezeichnet zur kühleren Jahreszeit passt. Für den Prados <Cuvée> werden ausschliesslich streng selektionierte Trauben von **alten, oft über 50jährigen Garnacha-Stöcken** aus den eigenen Weinber-

gen verwendet. Sie gedeihen in der nordspanischen Region **Campe de Borja südlich der Anbauggebiete Rioja und Navarra**. Umgeben von den majestätischen Moncayo-Bergen findet sich hier ein einzigartiges Terroir, das sich durch kalkhaltige Böden und ein kontinentales Klima auszeichnet. Diese Bedingungen schaffen die Grundlage für diesen ausdrucksstarken, überraschend eleganten Wein mit schöner Würze und gutem Lagerpotenzial. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Louis Geirnaerd, Miteigentümer der Bodega Pagos del Moncayo.