



Blick auf Schloss, Rebberg und Betriebsgebäude von Château Bauduc in Créon, rund 20 Minuten von Saint-Émilion entfernt.

Château Bauduc (Bordeaux)

Als vor kurzem die erste Lieferung Bauduc aus dem Bordeaux eintraf, gab es bei uns viele freudig strahlende Gesichter. Die vorzüglichen Weine, die (zu) lange nicht erhältlich waren, wurden von allen vermisst. Sowohl der weisse Bauduc als auch der Bauduc Rosé gehören zu den beliebtesten Weinen in unserem Sortiment. **Die frische, finessenreiche Frucht macht diesen charmanten Bordeaux zu einem begeisternden Erlebnis; der klare, verführerische Geschmack unterscheidet sie von vielen, oft zu holzdominanten und schwerfälligen Gewächsen aus dieser Gegend.** Der Rotweinanteil liegt im Bordelais bei fast 90 Prozent. Dass auf Château Bauduc indes vorwiegend trockene Weiss- und Roséweine gekeltert werden, stellte sich im herausfordernden Weinjahr 2024 als absoluter Glücksfall heraus. Gavin Quinney erläutert: «Nach dem nassen ersten Halbjahr folgte ein sehr sonniger und trockener Sommer, so dass wir bis Mitte September eine prächtige Ernte einbringen konnten, bevor zu Monatsende erneut Regenfälle einsetzten. Unseren Rosé lasen wir ebenfalls bereits frühzeitig, um die Frucht zu bewahren. **2024 gilt als sehr guter Jahrgang für trockene Weiss- und Roséweine**, leider nicht für die später gelesenen Rotweine.»



Château Bauduc, Bordeaux a.c. (weiss, trocken) 2024

Fr. 13.80

100% Sauvignon Blanc

(statt Fr. 15.40)

Jugendliches, glasklares Sauvignon-Blanc-Bouquet; herrlich fruchtig am Gaumen, ungemein belebend, fast beflügelnd; mineralischer und trockener Abgang.

Ein Bauduc, wie wir ihn kennen und lieben! Haltbar bis mindestens Ende 2027; 12.5% Alkohol.



Rosé Château Bauduc, Bordeaux a.c. (trocken) 2024

Fr. 12.90

40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

(statt Fr. 14.30)

Zartes Lachsrosa; attraktive Aromatik, sehr frisch und feingliedrig; fruchtig, aber nicht überladen am Gaumen; ein wunderbarer Sommerwein, auch als

Essensbegleiter zu Geflügel, Sushi und vegetarischen Gerichten. Genussbereit, haltbar bis Ende 2027; 12% Alkohol.



Crémant de Bordeaux brut, Bauduc (Schaumwein, trocken) 2020

Fr. 19.80

Blanc de Blancs, Bordeaux a.c., 100% Sémillon, 11% Alkohol

Wer ihn noch nicht probiert hat, sollte es unbedingt tun: ein wirklich erstaunlicher Schaumwein. Wie ein Champagner durch Flaschengärung erzeugt, vom Stil her zugänglicher und leichter, jedoch deutlich komplexer und intensiver als Prosecco. Angenehm trocken, mit subtiler, feiner Frucht - ein superber Apéro!





Besuch bei Raimon und seiner Tochter Isabel.



Blick auf einen Teil der Rebberge der Familie Castellví.

Priorat <Marge> (Raimon Castellví), Porrera (rot, Spanien) 2022 Fr. 22.90
 Celler de l'Encastell, 45% Garnacha, 27% Merlot, Rest Carignan, Cabernet, Syrah (statt Fr. 25.20)



Es ist schwülwarm, als uns Ricard Zamora, seit 1999 Export Manager bei Celler de l'Encastell, in Barcelona abholt. Rund anderthalb Stunden später treffen wir im Dorf Porrera im Herzen des Priorats ein. Im <Vinum Porrera> – morgens ein Café und ab Mittag ein empfehlenswertes Restaurant mit guter Weinkarte – treffen wir Raimon Castellví in Begleitung seiner Tochter. Der vitale Patron führt aus: «Ich versuche, Isabel zunehmend Verantwortung zu übertragen, arbeite aber weiterhin im Betrieb.» Isabel Castellví Figuerola studierte Önologie an der Universität Tarragona und sammelte praktische Erfahrungen auf Weingütern in Chile, im Napa-Valley sowie in Frankreich, bevor sie vor ein paar Jahren auf dem heimischen Weingut tätig wurde.

Zusammen mit Raimon, Isabel und Ricard fahren wir anschliessend hinauf zu den äusserst kargen Steillagen von Castellvís Weingärten. Auch wenn wir das Priorat schon oft besucht haben, sind die Erläuterungen unserer katalonischen Freunde immer wieder spannend und lehrreich. Heute umfasst das Priorat rund 1700 Hektar Rebfläche in elf Gemeinden. Es herrscht warmes, mediterran beeinflusstes Klima mit trockenen Sommern. Der Ebro-Nebenfluss Siurana durchquert das Gebiet, dessen für den Weinbau ideal geeignete Böden vulkanischen Ursprungs sind und aus kleinblättrigem Schiefer (<Llicorella>) bestehen. Besonders die Rotweine zählen aufgrund des aussergewöhnlichen Terroirs und des oft extrem niedrigen Ertrags zu den teuersten Spaniens. Ricard erklärt, was solche Bedingungen für die Erntehelfer bedeuten: «In der Ebene können gut und gerne bis zu 1500 Kilogramm Trauben pro Person und Tag gelesen werden, in unseren Steillagen sind kaum

mehr als 150 Kilogramm möglich. In den letzten Jahren war es zudem sehr trocken, was der Aromenkonzentration in den Beeren zwar förderlich war, aber die Erträge unserer 30- bis 100jährigen Reben weiter schrumpfen liess.»

Raimon ist ein herausragender Winzer, und seine Weine zählen zu den besten des Priorats. Ihm habe ich auch mein Herzensprojekt anvertraut: meinen Rebberg im Priorat, den <Sobre Todo>. Jetzt geht es allerdings um den prächtigen <Marge> von **jüngeren Reben**. Der 2022er darf wiederum als echte Trouvaille bezeichnet werden; etwas leichter als der Vorgänger, zeigt er sich dennoch kräftig und vollmundig, jedoch mit mehr Finesse. Sein Charme ist überaus einnehmend, und er ist schon jetzt ein Hochgenuss. Wie sämtliche <Marge>-Weine profitiert er von zusätzlicher Reife, die ihn komplexer macht. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2030.





Besuch bei Manfred, Armin und Stefan Tement.



Blick vom Weingut auf die Rebberge.



Gelber Muskateller (weiss, Österreich, trocken) 2024 Weingut Tement, Südsteiermark DAC

100% Gelber Muskateller (biodynamisch, Demeter)

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.—)

Manfred Tement empfängt uns auf der wunderschönen Terrasse, wo wir die grandiose Aussicht bestaunen. Manfred erklärt: «Die Steiermark in ihrer Vielfalt und Besonderheit abzubilden ist kein Leichtes. Das beginnt schon mit der geografischen Lage. Wir befinden uns hier auf österreichischem Boden und sehen direkt vor uns die Ciringa-Rebberge auf der slowenischen Seite der Grenze. Der Standort im Herzen der Südsteiermark führt auch viele Gäste und Weintouristen zu uns, denn unser Weingut liegt sehr zentral.»

Bei der anschliessenden Verkostung im Keller ist mit den Söhnen Armin und Stefan auch die nächste Ge-

neration vertreten. Bestes Beispiel der fruchtbaren Zusammenarbeit ist der wunderbare Gelbe Muskateller, der auf Sand- und Schieferböden wächst und nach der natürlichen Spontangärung rund neun Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut wird; intensiv, mit den sortentypischen Muskatnoten in der Nase, frisch und leicht mit betörenden Aromen von Orangenblüten und Pfirsich am Gaumen. Der Jahrgang 2024 ist fruchtiger als der 2023er, zeigte sich doch der heisse Sommer von seiner besten Seite. Die Trauben reiften sehr rasch; die Lese erfolgte früh Anfang September, als kühle Nächte und moderate Temperaturen genau die Bedingungen lieferten, die diesem Jahrgang seinen besonderen Reiz verleihen.



Alidis Tinto, Ribera del Duero (rot, Spanien) 2021

Viña Mambrilla, 100% Tempranillo

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.30)

Auf unserer Weingutstour diesen April reisen wir von der Region Rioja herkommend ins kleine Dorf Mambrilla. Es ist kühl, was für diese Jahreszeit üblich ist, denn im Gegensatz zur Rioja liegt die Ribera del Duero auf einem Hochplateau. Empfangen werden wir von Fortunato Arranz, dem inzwischen 75jährigen Patron des als «Alidis» bekannten Weinguts Viña Mambrilla. Gemeinsam mit seinem Sohn Rodrigo bewirtschaftet er 70 Hektar erstklassiges Rebland. Unser Herz im Sturm erobert der wunderbare Tinto aus dem grossen Ribera-Jahrgang 2021: ein fruchtiger, köstlicher Tempranillo, ideal für jeden Tag. Haltbar bis mindestens Ende 2027.



Chardonnay Saint-Peyre, Languedoc (weiss, Frankreich) 2024
Côtes de Thau IGP

Fr. 11.—
(statt Fr. 12.20)



Der Produzent des Saint-Peyre ist wahrscheinlich die modernste Winzergenossenschaft Südfrankreichs. Tagsüber herrscht hier reger Betrieb, denn sowohl Kundschaft als auch die rund 270 produzierenden Genossenschaftsmitglieder wollen betreut sein. Wir besuchen die Kellerei deshalb meist nach Ladenschluss und lassen uns von Direktor Joël Julien die neuesten technischen Erfindungen wie beispielsweise die ausgeklügelten Kühlsysteme erklären, bevor wir in ruhiger Atmosphäre einen Grossteil des Angebots verkosten. Einer der besten Weine des gesamten Sortiments ist der fruchtbetonte, harmonische Saint-Peyre; es dürfte fast unmöglich sein, zu diesem Preis einen vergleichbaren, derart wunderbar blumigen und attraktiven Chardonnay zu finden. So überrascht sein reizvoller Geschmack bei unseren Degustationen mit viel teureren Weinen aus dem Burgund sogar versierte Weinfreunde. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Vietti, Moscato d'Asti DOCG (Schaumwein, Italien) 2024
Piemont, leicht süss, schäumend, 5% Alkohol

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.—)

Im Frühjahr erhalten wir jeweils den neuen Jahrgang dieses beliebten italienischen Schaumweins. Er gehört zu den besten Moscato und zeichnet sich durch eine perfekte Balance zwischen Süsse und belebender Säure sowie eine feine Perlage aus. Vergoren wird im Drucktank; sobald fünf Volumenprozent Alkohol erreicht sind, wird die Gärung durch Herunterkühlen

gestoppt. Dadurch bleiben Kohlensäure und natürliche Restsüsse erhalten. Der Moscato eignet sich, nicht zuletzt aufgrund seines niedrigen Alkoholgehalts und seiner Frische, hervorragend zum Abschluss des Essens: ideal zu Desserts, aber auch zu Käse. Trinkbereit und haltbar bis Ende 2026.

Vietti, Timorasso, Colli Tortonesi DOC (weiss, trocken) 2022
Piemont

Fr. 28.80
(statt Fr. 32.—)



Die autochthone und anspruchsvolle Timorasso war seit dem Mittelalter bis zur Invasion der Reblaus die beliebteste weisse Rebsorte im Piemont. Nun erlebt diese Spezialität eine wahre Renaissance. Der daraus gewonnene Wein ist mit seiner zitronengelben Farbe und dem komplexen, fruchtigen Bouquet mit sortentypischen Blumen-, Wachs- und Honigaromen einem grossen Chenin Blanc aus der Loire, mit dem er gelegentlich auch verglichen wird, nicht unähnlich. Kraftvoll und extraktreich, besitzt Viettis Timorasso eine faszinierende Aromenvielfalt und eine präsenante, aber reife Säure, die Carne Cruda und Terrinen perfekt begleitet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Blick auf Vietti (vorne) in Castiglione Falletto.



Juni 2024: Besuch bei Federica (Mitte) und Leonardo (links).

Marinella Camerani.

Corte Sant'Alda (Venezien): Amarone <Thasio> und Valpolicella <Adalia>

Es erfüllt uns mit Stolz, schon seit langem mit diesem venezianischen Vorzeigebetrieb zusammenarbeiten zu dürfen. Über die Jahre ist eine wahre Freundschaft mit der tüchtigen Padrona Marinella Camerani und ihrem Team entstanden, namentlich auch mit ihrer Tochter Federica und dem Önologen Leonardo Garbuio, was es erlaubt, unsere Spezialfüllungen Valpolicella Ripasso <Adalia> und Amarone <Thasio> immer weiter zu verfeinern. Beide Weine tragen unverkennbar die Handschrift der talentierten Winzerin und finden zu Recht grossen Anklang bei unserer Kundschaft. Marinellas Beliebtheit und ihr Renommee haben inzwischen Kultstatus erreicht, nicht erst, aber insbesondere **seitdem der <Mamma del Amarone> vom Gambero Rosso, dem einflussreichsten Weinführer Italiens, die Auszeichnung <Winzerin des Jahres 2024> verliehen wurde.**



Ripasso <Adalia>, Valpolicella Superiore DOC (rot) 2022
Spezialfüllung Selection Schwander
35% Corvinone, 35% Rondinella 30% Corvina

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.40)

Äusserst beliebt ist der elegante, attraktive Ripasso, eine Art <Amarone Light>: tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und frisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; verführerisch und geschmeidig am Gau-

men; langanhaltend; ein verlockender, harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herausholt. Perfekt zu Pizza und Pasta; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



<Thasio> Amarone della Valpolicella DOCG (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander
50% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella

Fr. 29.80
(statt Fr. 35.—)

Preislich positioniert sich der <Thasio> als Einsteiger-Amarone, qualitativ schlägt er in dieser Preisklasse seine Konkurrenz aber um Längen. Der Wein ist vollmundig und konzentriert im Geschmack, noch eleganter als der ebenfalls hervorragende Jahrgang 2019; vielschichtig, eine reiche Aromenpalette mit Anklängen von schwarzen Kirschen, dunklen, aber auch hellfruchtigen Beeren und vielfältigen Kräutern; sehr eindrücklich und langanhaltend. Vor dem Konsum dekantieren; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.





Frühlingserwachen

Riesling, Weingut Oskar Hager (weiss, Österreich, trocken) 2023 **Fr. 13.40**
 100% Riesling, Kamptal DAC (statt Fr. 14.90)

Dieser von kargen und steinigen Paragneis-Böden stammende Riesling wächst auf Hagers höchster Lage. Auch der 2023er ist wiederum exzellent und übertrifft viele der deutlich kostspieligeren Wachauer Gewächse.

Wer einen verführerischen Riesling sucht, liegt bei diesem trockenen, dezent fruchtigen Weisswein richtig. Sein florales und frühlingshaftes Bouquet ist beispielhaft. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Tua Rita <Case Due>, Toskana (rot, Italien) 2022 **Fr. 15.90**
 Spezialfüllung Selection Schwander (statt Fr. 17.90)
 60% Merlot, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc

Seit vielen Jahren keltert Eigentümer Stefano Frascolla exklusiv für uns den preiswerten <Case Due>, ein in der Regel vom Merlot dominierter Wein, der früh zugänglich ist und durch seinen Charme und seine Fruchtigkeit besticht. Der Jahrgang 2022 ist weniger wuchtig als 2021 ausgefallen und erforderte

eine etwas andere Ausrichtung der Zusammensetzung; Syrah und Cabernet Franc gediehen im heissen Jahr 2022 besonders gut und machen den Wein wunderbar ausgewogen und trinkig. Sein jugendlicher Geschmack passt hervorragend zu Risotto und Pastagerichten. Ab jetzt bis mindestens Ende 2030.



Château Le Doyenné, Côtes de Bordeaux a.c. (rot, Frankr.) 2017 **Fr. 14.90**
 70% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc (statt Fr. 16.90)

Zweifellos ist Château Le Doyenné durch seine vorteilhafte Lage begünstigt. Wegen des idealen Mikroklimas – wenig Regen, wenig Frost – nennt man die Region auch gerne <Toskana des Bordeaux>. Genau diese meteorologischen Vorzüge waren 2017 entscheidend und bewirkten ein geradezu erstaunlich gutes Gelingen: Während in grossen Teilen des Bordelais

strenge Fröste und heftige Regenfälle die Ernte vermiesteten, gelang auf Château Le Doyenné ein tiefgründiges, finessenreiches, äusserst zugängliches und beeindruckendes Gewächs – eine wahre Trouvaille für jeden Tag! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

