



**Weine für jeden Tag**

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Rioja «Aurum», Crianza (rot) 2020**

**Bodegas Murua, Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 13.60 (ab Mai 2026 Fr. 14.90)

Philipp Schwander AG

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





## Rioja (Spanien): «Aurum» von Bodegas Murua

1

Blick auf Murua.

2

April 2025: Degustation vor Ort mit Matthieu Bannault (rechts).

3

Cocido, der traditionelle Bohneneintopf.

4

Allerbeste Rebberge sind das Geheimnis von Murua.

Ein lieber Freund von mir, der über einen Keller mit vielen edlen Bordeaux und Burgundern verfügt, ist zugleich ein grosser Kunde des «Aurum». Dazu meint er: «Wir haben oft zahlreiche Gäste bei uns, von denen die meisten jedoch keine Spezialisten oder Freaks sind, sondern einfach ein gutes Glas Wein schätzen. Dabei fällt mir mit schöner Regelmässigkeit auf, dass von all den Gewächsen, die ich auftische, am meisten vom «Aurum» getrunken wird. Dieser Rioja hat Niveau und ist zugleich äusserst charmant und zugänglich.»

Die Weine der Bodegas werden aus 105 Hektar allerbesten Rebberge gewonnen und erfreuen sich seit Jahren einer aussergewöhnlich grossen Beliebtheit. Die Spitzengewächse des Hauses, allen voran die legendäre Gran Reserva «Veguín», gehören zu den gesuchtesten klassischen Riojas überhaupt und sind jeweils innert kürzester Zeit ausverkauft. Dasselbe Schicksal ereilte auch unsere im Dezember erstmals angebotene Spezialfüllung «Colección Privada», die bereits nach wenigen Tagen vergriffen war. Mit dem «Aurum» offerieren wir einen Klassiker des Gutes, der sich schon seit geraumer Zeit als feste Grösse in unserem Sortiment etabliert hat. Exklusiv für uns gekeltert, verkörpert dieser Rioja auf preislich attraktive Weise die Stärken von Murua: Er stammt aus hervorragenden Lagen mit etwas jüngeren Rebstöcken. Obwohl er offiziell als Crianza deklariert ist, entspricht sein Ausbau dem einer Reserva. Dieses bewusste Understatement erlaubt es, einen eleganten, zugänglichen



Mehr Informationen zum Weingut Murua.





3



4



5

5  
Temporär hängt in der Kellerei eines der Gemälde aus der Spätphase des berühmten spanischen Impressionisten Joaquín Sorolla. Die Familie Masaveu besitzt die weltweit zweitgrösste Sammlung dieses Künstlers.

und alltagstauglichen Wein anzubieten, der qualitativ deutlich über seiner Kategorie liegt. Die Sorgfalt bei Lese, Vinifikation und Fassreife ist dieselbe wie bei den grossen Gewächsen des Hauses.

Der Jahrgang 2020 hat sich ausserordentlich gut entwickelt und profitierte von einem traumhaften Altweibersommer. Die Niederschläge im Frühjahr während der Blüte lieferten dringend benötigtes Wasser, führten jedoch zu einer deutlichen Ertragsreduktion, was sich wiederum sehr positiv auf die Qualität der Trauben auswirkte und für konzentrierte, aromatische Beeren sorgte. Es ist eindrücklich, wie es dem begabten Kellermeister Matthieu Bannault Jahr für Jahr gelingt, exzellente, unverwechselbare Tempranillo höchster Güte zu erzeugen!



**Rioja «Aurum», Crianza (rot) 2020**  
**Bodegas Murua, Spezialfüllung Selección Schwander**  
100% Tempranillo

Mitteltiefes Rot; reichhaltiges, feminines Bouquet; weich fließend und schmeichelnd am Gaumen, mit anmutigem, nuanciertem Geschmack. Ein überaus hochstehender, nicht zu kräftiger Wein für alle Tage. Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 13,60 (ab Mai 2026 Fr. 14,90)



## Kamptal (Österreich): Grüner Veltliner von Oskar Hager

1  
Michaela und Oskar Hager.

2  
Oktober 2025: Traubenannahme.

Ein feiner Nebelschleier liegt zwischen den Rieden, als wir Anfang Oktober – die Weinernte ist noch in vollem Gange – durch das Kamptal fahren; sanft geschwungene Lösshügel, helle Urgesteinsterrassen und kleine, sich in die Landschaft schmiegende Dörfer ziehen an uns vorbei.

Wir kennen kaum ein Weingut, das so exemplarisch für einen österreichischen Familienbetrieb steht, wie dieses: Oskar prägt als Winzer und Eigentümer die Weine, seine Frau Michaela bildet als Gastgeberin und Organisatorin das soziale und familiäre Zentrum, Oskar senior ist weiterhin präsent und schlägt die Brücke zur Vergangenheit, und mit den Kindern Emil und Oliver wächst bereits die nächste Generation heran.

Im Wohnzimmer serviert uns Michaela den vorzüglichen Grünen Veltliner 2024 und erzählt von der Vorfreude auf den Moment, wenn Oliver die letzte Kurve auf dem Weg zum Führerschein gemeistert haben wird. Sie berichtet auch davon, wie glücklich die Familie ist, seit Jahren ausschliesslich auf befreundete, lokale Lesehelfer zählen zu dürfen. Denn bei Hagers wird nach wie vor von Hand gelesen – das machen im Kamptal nur noch ganz wenige. Plötzlich ertönt draussen ein lautes Hupen: Oskars 83jähriger Vater fährt mit einer Traktorladung Grüner Veltliner vor. Während der Sohn beim Abladen hilft, unterhalten wir uns mit dem Senior, der uns eindrücklich bestätigt, dass Weinbauer bei Hagers kein Beruf im herkömmlichen Sinne ist, sondern eine Berufung; auch mit über achtzig Jahren denkt er nicht daran, sich zurückzuziehen.



Mehr Informationen zum  
Weingut Hager.





3  
Mit Oskar im Fasskeller. Im Fuder  
reift sein «Terra Mobile».

Bei der Verkostung von Hagers Sortiment sind wir wiederum beeindruckt von der durchwegs erstklassigen Qualität der Gewächse. Vorzüglich ist einmal mehr unsere Grüne-Veltliner-Spezialfüllung, die sich im Jahrgang 2024 besonders frisch, klar und bekömmlich präsentiert und übrigens mit dem Jahrgang 2003 die erste Spezialfüllung der Selection Schwander war.

Bewusst bestellten wir vom Jahrgang 2024 mehr als üblich, denn der klassische, leicht würzige, glasklare Geschmack ist schlicht begeisternd. Es ist ein wahrlich universell einsetzbarer Weisswein: köstlich als Apéro, als unkomplizierter Begleiter zu Antipasti und ebenso passend zu Michaelas Kartoffelsalat und Schweinebraten, die sie uns vor der Abreise serviert.



**Grüner Veltliner, Weingut Oskar Hager (weiss, trocken) 2024  
«Selection Schwander», Kamptal DAC**

Im Bouquet verführerische Würzigkeit mit dem leichten «Pfefferl»; glasklar und frisch am Gaumen, angenehm trocken, geradlinig und animierend; mit einer saftigen Fruchtigkeit, die zu einem weiteren Schluck animiert. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

**Fr. 12.80 (ab Mai 2026 Fr. 14.30)**



1



2

## Carnuntum (Österreich): Weingut Grassl

1

Begutachtung der selektionierten Traubenbeeren.

2

Oktober 2025: Philipp Grassl (links) erläutert den Rebbergsschnitt.

Philipp Grassl ist ein begnadeter Winzer, der sein Handwerk mit mitreissender Passion und ansteckender Lebensfreude ausübt. Wer ihm begegnet, spürt diesen «Vollgas-Modus» sofort: neugierig, energiegeladen, zielstrebig und stets auf der Suche nach Möglichkeiten, noch ein Quäntchen mehr Qualität aus Rebe, Boden und Keller herauszuholen.

Als wir letzten Oktober in Göttlesbrunn eintreffen, können wir seine hochmoderne optische Sortiermaschine in Aktion erleben. Er erklärt: «Wir haben den Mechanismus auf der Basis von hundert handverlesenen «Musterbeeren» eingestellt. Die Maschine erkennt selbst minimale Abweichungen und sortiert alles aus, was nicht dieser Norm entspricht.» Eine Präzision, die beispielhaft zeigt, wie konsequent Philipp jeden Arbeitsschritt perfektioniert. Dieselbe Genauigkeit findet sich auch im Weinberg: sorgfältiger, minimaler Rebschnitt, biologische Bewirtschaftung, maximale Aufmerksamkeit für jede einzelne Rebe. «Qualität entsteht für mich nicht im Keller, sondern draussen, im Zusammenspiel von Boden, Pflanze und Mensch», betont Philipp auf unserer ausgedehnten Fahrt durch die Rieden.

Einmal mehr sind wir von unserer Spezialfüllung begeistert, für die Philipp einen ungewöhnlich grossen Aufwand betreibt. Er erklärt: «Wir ergänzten den Zweigelt mit hervorragenden Merlot- und Blaufränkisch-Partien. Die gesamte Cuvée liessen wir 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques sowie in 500-Liter-Fässern reifen und füllten sie erst im August 2025 ab. Ausserdem profitier-



Mehr Informationen zum Weingut Grassl.





3+4  
Abendessen im Restaurant Reznicek  
in Wien.

ten wir 2023 von einem der schönsten, wärmsten Herbstes aller Zeiten!» Das Resultat ist ein vorzüglicher Rotwein, der es qualitativ mühelos mit doppelt so kostspieligen Gewächsen aufnimmt.

Umwundernd gelungen ist der Bärnreiser, Grassls Flaggschiff und einer der besten Weine Österreichs überhaupt. Aufgrund seiner Fülle bereitet er schon jetzt enorme Trinkfreude. Dass sich dieses Gewächs über die Jahre beeindruckend entwickelt, durften wir beim Abendessen im Wiener Kultrestaurant Reznicek erleben, wo Philipp zu österreichischen Klassikern wie knusprigem Wiener Schnitzel, gebratenen Steinpilzen und anderen herzhaften Spezialitäten einige ältere Jahrgänge Bärnreiser öffnete.



**Grassl, Carnuntum (rot) 2023**  
**„Selection Schwander“**

70% Zweigelt, 20% Merlot  
10% Blaufränkisch

Tiefes Purpur; einladendes fein-würziges Bouquet; am Gaumen verführerische, reife Frucht, harmonisch und attraktiv. Ein wunderbarer Alltagswein, der seinen hervorragenden Vorgängerjahrgängen mühelos Paroli bietet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 14.40 (ab Mai 2026 Fr. 15.90)

**Bärnreiser, Carnuntum (rot) 2023**  
**Weingut Grassl**

35% Blaufränkisch, 35% Zweigelt  
15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc, biologischer Anbau

Tiefes Rubinrot; sehr dichtes, komplexes und nobles Bouquet; saftig und mit viel Druck am Gaumen; viril; langanhaltender und von dunkler Frucht getragener Abgang; bietet jetzt schon enormes Trinkvergnügen; grosses Potential; ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2036.

Fr. 34.90 (ab Mai 2026 Fr. 39.80)



## Veneto (Italien): Azienda Agricola Corte Sant'Alda

1  
Mai 2025: Besuch bei Marinella  
Camerani.

2  
Blick auf das Weingut Corte  
Sant'Alda.

Die inzwischen 67jährige, äusserst rüstige Marinella Camerani erwartet uns auf ihrem Weingut in der Nähe von Verona im Beisein ihrer Tochter Federica und ihres langjährigen Önologen Leonardo Garbuio. Nach einer kleinen Irrfahrt – in der Umgebung von Corte Sant'Alda ist der mobile Empfang so schwach, dass das Navigationssystem nicht funktioniert – treffen wir bei ihr ein.

Der speziell für uns gekelterte Ripasso war schon immer ein attraktiver Charmeur, und 2022 zählt zu den grossen Jahren auf dem Weingut. Da Marinellas Gewächse grundsätzlich von mehr Reife profitieren, haben wir eine zweite Charge für uns füllen lassen; sie wurde entsprechend länger im grossen Fass gelagert und steht ihrem Vorgänger in nichts nach. Aber auch der neue Jahrgang des Amarone «Thasio» ist superb ausgefallen. Marinella führt aus: «2022 ist einfach ein grandioses Jahr; kräftig, grosszügig, zugänglich, und ich bin überzeugt, dass es uns gelungen ist, einen Amarone zu produzieren, der Volumen mit viel Eleganz vereint.» Das können wir vorbehaltlos bestätigen. Der «Thasio» ist der perfekte Wein für kalte Winterabende, ideal zu Wildgerichten oder kräftigem, gereiftem Käse.

Marinella Camerani gründete Corte Sant'Alda vor genau vier Jahrzehnten. Verdientermassen wurde sie in Anerkennung der erstklassigen Erzeugnisse und ihrer Lebensleistung vom renommierten italienischen Weinführer Gambero Rosso 2024 zur «Winzerin des Jahres» gekürt. Doch kein Lebenswerk bleibt ewig in derselben Hand, und Marinella ist sich der Bedeutung eines sanften, gut vor-



Mehr Informationen zum  
Weingut Sant'Alda.





3

3  
Zahlreiche gute Restaurants  
und Trattorien finden sich im  
nahen Verona.

bereiteten Übergangs bewusst. Seit einigen Jahren arbeitet ihre Tochter Federica aktiv im Betrieb mit und übernimmt Schritt für Schritt Verantwortung. Ebenfalls teilweise bereits eingebunden ist deren in Kommunikation und Marketing ausgebildete Schwester Bianca, die aktuell Praxiserfahrung in Australien sammelt.

Beim anschließenden Mittagessen in der einfachen Trattoria Dai Tomasi im nahegelegenen Dorf Vago di Lavagno verrät uns Marinella mit einem verschmitzten Lächeln noch ein kleines Geheimnis: «2026 feiern wir 40 Jahre Corte Sant'Alda, und ich denke über ein neues Logo mit einem schwarzen Schaf nach. Als Symbol der Andersartigkeit würde es wohl ganz gut zu mir passen.» Wir sind gespannt!



**Ripasso «Adalia» (rot) 2022  
Valpolicella Superiore DOC  
Corte Sant'Alda, Spezialfüllung  
Selection Schwander**

35 % Corvinone, 35 % Rondinella  
30 % Corvina

Tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und verführerisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; attraktiv und geschmeidig am Gaumen; ein eleganter und harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herausholt. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab Mai 2026 Fr. 19.40)

**«Thasio» (rot) 2022  
Amarone della Valpolicella DCG  
Corte Sant'Alda, Spezialfüllung  
Selection Schwander**

50 % Corvinone, 30 % Corvina  
20 % Rondinella

Leuchtendes Purpur; jugendliches, intensives Bouquet; breitschultrig und konzentriert am Gaumen; vielschichtig, ein breites Aromaspektrum entfaltend, sehr eindrucklich und langanhaltend. Vor dem Konsum dekantieren; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 29.80 (ab Mai 2026 Fr. 34.90)



## Umbrien (Italien): «Matano» von La Carraia

1

Mauro Gialletti.

2

Die Kellerei von La Carraia in der Nähe von Orvieto.

Bei unserer Ankunft auf La Carraia Ende April werden wir vom 85jährigen Gründer Odoardo Gialletti, von seinen Söhnen Mauro und Marco sowie von dem Verkaufsleiter Stefano Rocchigiani empfangen. Wir nutzen das wunderschöne Wetter für eine ausgedehnte Fahrt durch die beeindruckenden, sattgrün leuchtenden Rebberge. Stefano erklärt vor dem ersten Halt: «Während das Weingut mittlerweile auf rund 120 Hektar Rebfläche angewachsen ist und fortlaufend modernisiert wurde, ist das Herz des Betriebs stets familiär geblieben. Odoardo Gialletti, der auch heute noch täglich in den Weinbergen anzutreffen ist, hat unsere Arbeitsweise sehr geprägt: bodenständig, präzise und getragen von einer tiefen Verbundenheit zu den eigenen Reben. Unterstützt wird er seit vielen Jahren von seinen beiden Söhnen sowie vom weltberühmten Önologen Riccardo Cotarella, der seit Beginn mit an Bord ist und uns mit seiner riesigen Erfahrung unschätzbare Impulse vermittelt hat.»

Heute gilt La Carraia als eines der dynamischsten Weingüter Umbriens. Die Gewächse – von den charaktervollen Weissweinen, die bisher nur in Italien angeboten werden, bis hin zu den gehaltvollen Roten – demonstrieren, welch grosses Potential in dieser oft unterschätzten Region steckt. Das vorteilhafte Terroir sowie die stille Beharrlichkeit und Sorgfalt, mit der Mauro und Marco die Vision ihres Vaters weitertragen, gehören zu den wesentlichen Grundpfeilern dieses Vorzeigebetriebs.



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia.





3  
Lohnt eine Reise: Orvieto.

Gemeinsam mit Stefano, Mauro und Marco degustieren wir das ganze Sortiment. Unser Fokus liegt dabei auf unserer Spezialfüllung «Matano». Überzeugte der 2021er mit seiner Harmonie und einer guten Balance zwischen Frucht, Säure und feinen Tanninen, zeigt der 2022er eine noch nie erreichte reife und weiche, äusserst faszinierende Geschmeidigkeit. Mauro erklärt: «Der Jahrgang 2022 war geprägt von einer langen Hitze- und Trockenperiode. Für Rotweine, besonders für Cuvées aus wärmeliebenden Sorten wie Sangiovese und Montepulciano, war dies ein Jahr, das ausserordentlich zugängliche Gewächse mit wunderbarem Trinkfluss hervorbrachte.» Das können wir nur bestätigen. Zudem ist auch der neue Jahrgang «Matano» in seiner Qualitätsstufe preislich kaum zu übertreffen.



**La Carraia «Matano» (rot) 2022**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, Umbria Rosso IGP**  
 45% Sangiovese, 40% Merlot, 15% Montepulciano

Tiefes Purpur; jugendliches Aroma von dunklen Beeren; weich und voll am Gaumen; wunderbare Balance zwischen den Sorten Sangiovese, Merlot und Montepulciano; geschmeidige Tannine. Ein charmanter und äusserst einnehmender Italiener für jeden Tag. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 13,90 (ab Mai 2026 Fr. 15,40)



**Vivi kocht!** Vivien Bullert ist die Lebensgefährtin meines Geschäftspartners Felix Kauf. Im Hauptberuf ist sie SchauspielerIn, aber sie ist auch eine leidenschaftliche Köchin und betreibt einen eigenen Kochblog: [www.vivikocht.ch](http://www.vivikocht.ch). Lesen Sie den Bericht über Sie in der <Landliebe> und lassen Sie sich von ihren köstlichen Rezepten inspirieren, beispielsweise von ihrem wunderbaren **Café de Paris Gericht**.



### Geschäftszeiten

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	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

15. Oktober 2025: Markt in Créons (Bordeaux).

Angebot Nr.1/Januar 2026.

### 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](mailto:info@selection-schwander.ch)  
[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)  
[www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)



Wir empfehlen:

**La Carraia «Matano» (rot) 2022**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Umbria Rosso IGP**

Fr. 13.90 (ab Mai 2026 Fr. 15.40)





## Sonntagsweine

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Comenge Reserva «Familia» (rot) 2020**  
**Ribera del Duero, biologischer Anbau**

Fr. 26.90 (ab Mai 2026 Fr. 29.80)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)  
Telefon 043 433 11 11





1



2

## Ribera del Duero (Spanien): Bodegas Comenge Reserva «Familia»

1

Blick von Comenge auf die Burg von Peñafiel.

2

Degustation im neuen Barriquekeller mit Jaime und seinem Sohn.

Direkt von Tomás Postigo kommend, erreichen wir am 2. April 2025 den kleinen Ort Curiel de Duero im Herzen der Ribera. Empfangen werden wir vom inzwischen 85jährigen Jaime Comenge und seinem Sohn Jaime junior sowie Rafael Cuerda, der seit der Gründung als Direktor und Önologe die Geschicke des Betriebs leitet. Die drei Gastgeber wirken sichtlich nervös, allen voran Jaime. Grund für die Aufregung ist die exakt für diesen Abend angekündigte Verlautbarung, wonach US-Präsident Donald Trump Importzölle auf europäische Weine erheben will. So dreht sich unser Gespräch alsbald um das schwierige wirtschaftliche Umfeld, aber auch um die höchst eindrückliche Geschichte der Bodegas Comenge, die uns der Patron am Kaminfeuer im Degustationsraum erzählt.

«Ich habe die Kellerei 1999 gegründet, inspiriert von meinem Vater Miguel, der 1942 mit seinem Buch über die Rebsorten Spaniens ein Standardwerk verfasste. Von der Bodega aus sieht man die Burgen von Curiel und Peñafiel, eine Lage, die aufgrund ihrer Nähe zu den Weinbergen bei gleichzeitiger Distanz zum Trubel bewusst gewählt wurde, damit wir uns ungestört auf unsere Arbeit konzentrieren können. Wir bewirtschaften nun rund 70 Hektar eigene Reben biologisch; die Parzellen erstrecken sich wie ein Mosaik an den Hängen von Curiel und Pesquera de Duero auf 780 bis 900 Metern. In dieser Höhenlage sind die Sommertage zwar heiss, die Nächte aber erstaunlich kühl, was ideal für die Aromenbildung der Trauben ist. Die Böden wechseln hier innerhalb weniger hundert Meter



Mehr Informationen zum Weingut Bodegas Comenge.





3  
April 2025: Besuch bei Jaime Comenge (rechts).

von kalkhaltigen Zonen zu grauen und rötlichen Lehmen oder zu sandigen Bändern. Wir versuchen stets, den Charakter der Rebberge unverfälscht abzubilden.»

Besonders schön ist dies mit der vorzüglichen 2020er Reserva «Familia» gelungen, die sich als Quintessenz des Hauses und als eine Art Hommage an die grossen, langlebigen Rotweine der Region erweist. Jaime erklärt: «2020 war ein ausgezeichnetes, nicht zu heisses Jahr; die moderaten Temperaturen stellen sich für den Tempranillo meist als vorteilhaft heraus.» Nach der Handlese reifte die Reserva zwanzig Monate in neuen und einjährigen Barriques aus überwiegend französischer Eiche, bevor sie zur weiteren Verfeinerung auf der Flasche lagerte. Der vorzügliche 2020er ist noch ein bisschen intensiver als sein Vorgänger; ein nobler Tempranillo mit Kraft, Eleganz und Tiefgang, der mühelos mit berühmten, teils doppelt so teuren Ribera del Duero mithalten kann.



**Comenge Reserva «Familia» (rot) 2020**  
**Ribera del Duero, biologischer Anbau**  
**100% Tempranillo**

Dunkles Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend am Gaumen, mit Volumen, aber auch mit grosser Eleganz, überaus charmant und attraktiv; langanhaltend. Ein Paradebeispiel eines gelungenen Ribera del Duero, der zu Recht einer unserer beliebtesten spanischen Rotweine ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 26.90 (ab Mai 2026 Fr. 29.80)



## Faugères (Frankreich): Thierry Rodriguez

- 1  
Thierry Rodriguez.
- 2  
September 2025: Besuch bei Rodriguez.

Anfang September reisen wir bei herrlichem Spätsommerwetter ins Languedoc. Thierry Rodriguez und seine Gattin Nicole laden uns in das nahegelegene Restaurant De Lauzun in Pézenas ein. Das von Weinbergen und Olivenbäumen umgebene Lokal ist die Wirkungsstätte des Sternekochs Matthieu de Lauzun, dessen mediterrane, von seiner marokkanischen Heimat inspirierte Küche herausragend schmeckt. Ausgezeichnet ist auch die preislich attraktive Weinkarte mit besten Vertretern aus dem Languedoc; eine willkommene Gelegenheit, um verschiedene Jahrgänge von Thierrys Paradewein «Rarissime» mit Gewächsen so renommierter Häuser wie Grange des Pères oder Domaine Peyre Rose zu vergleichen.

Dass der nur in Kleinstmengen erzeugte «Rarissime» zu den grössten Rotweinen Südfrankreichs zählt, hat sich inzwischen herumgesprochen. Thierry führt aus: «Ich bewirtschafte heute 20 Hektar Rebfläche, was für diese Region immer noch als bescheiden gilt. Für die Appellation Faugères, die zu den besten Crus des Languedoc gehört, habe ich mich ursprünglich entschieden, weil die schieferhaltigen, sehr kargen Böden hier ideale Voraussetzungen für die Produktion hochstehender Weine bieten. Der «Rarissime» stammt von meinen besten Parzellen mit über 60jährigen Reben, deren Erträge mit 25 Hektolitern pro Hektar sehr tief liegen. Sie liefern äusserst aromatische, konzentrierte Trauben, die wir streng selektiv von Hand lesen.» Überaus beeindruckt sind wir vom Jahrgang 2021: Im Gegensatz zu den ebenfalls hervorragenden Vorgängerschaften zeigt er sich etwas weniger wuchtig, dafür aber umso



Mehr Informationen zum  
Weingut Thierry Rodriguez.





3  
Apéro im Restaurant De Lauzun  
in Pézenas mit Thierry und seiner  
Frau Nicole.

4  
Einen Abstecher wert: Kathedrale  
und Pont Vieux im nahen Béziers.

ausgewogener, feiner und eleganter. Es überrascht nicht, dass der  
imposante 2021er «*Rarissime*» vom renommierten französischen  
Weinführer Guide Hachette mit der selten verliehenen Höchstaus-  
zeichnung «*Vin Exceptionnel*» geehrt wurde.

Schon mehrfach verblüffte ich selbst ausgewiesene Kenner, wenn  
ich Thierrys «*Avarus*» in Burgunder-Blindverkostungen integrierte.  
Dieser Wein demonstriert aufs Schönste, dass auch im Languedoc  
exzellente Chardonnays erzeugt werden können. Die Vergärung  
und der Ausbau in französischen Barriques verleihen dem «*Avarus*»  
eine noble Note, wie sie sonst nur bei wesentlich kostspieligeren  
Gewächsen zu finden ist.



«*Avarus*» Chardonnay (weiss) 2024  
**Thierry Rodriguez**  
**Vin de Pays d'Oc, Frankreich**  
100% Chardonnay

Mittleres Gelb; lebendiges, fruchtiges  
und mit subtilen Holznoten unterlegtes,  
nuancenreiches Bouquet; am Gaumen  
gute Kraft und schöne Frische; langer  
Abgang. Ein zugänglicher und vielschich-  
tiger Chardonnay mit grandiosem Preis-  
Leistungs-Verhältnis. Ab jetzt bis Ende  
2028 haltbar.

Fr. 14.40 (ab Mai 2026 Fr. 15.90)

«*Rarissime*» (rot) 2021  
**Thierry Rodriguez**  
**Faugères AOP**

70% Syrah, 15% Grenache  
15% Mourvèdre

Tiefes Purpur; dunkle, reife Beeren im  
Bouquet; am Gaumen vollmundig, äus-  
serst reichhaltig, mit nobler Würzigkeit,  
abgerundete, perfekt eingebaute Tannine.  
Ein grosser «*Rarissime*»! Genussbereit,  
haltbar bis mindestens Ende 2030.  
Lieferbar in 6er-Holzkisten, Einzel-  
flaschenbezug möglich; auch als  
Magnum (150 cl) erhältlich: Fr. 79.—.

Fr. 35.– (ab Mai 2026 Fr. 40.–)



## Bordeaux (Frankreich): Château du Seuil

1

Besuch bei Nicola Allison, passionierte Winzerin.

Château du Seuil umfasst lediglich 15 Hektar und liegt im Anbaug Gebiet Graves, das für seine charakteristischen Böden aus Kies, Sand, Quarz und kleinen Kieselsteinen bekannt ist. Unsere Anfahrt zum Weingut führt durch die sanft hügelige, von markanten Burgen geprägte Sauternes-Region, wo sich eine Viertelstunde von Langon entfernt, eingebettet in einem ländlich-idyllischen Park, das grossbürgerliche Anwesen mit seinem Keller befindet.

Nicola Allison ist studierte Medizinerin und übernahm 2001 das Weingut von ihren Eltern, die es 1988 erworben hatten. Ihr Vater, der seinen Beruf als Anwalt aufgab, um sich den Traum eines eigenen Weinguts zu erfüllen, stammte aus Wales – daher findet sich heute noch der rote Drache aus dem walisischen Wappen auf dem Etikett. Er war ein grosser Weinfan und pflegte eine freundschaftliche Beziehung zu Anthony Barton von Léoville Barton. Nicola, die in Wales aufwuchs, schmunzelt und sagt: «Die Ähnlichkeit mit Bartons Etikett ist unverkennbar; wer von den beiden zuerst auf die Idee kam, ist leider nicht bekannt.» Da die Reben das Château direkt umgeben und Nicola ihre damals noch kleinen Kinder keinen Pflanzenschutzmitteln aussetzen wollte, entschied sie sich bereits 2009 für den biologischen Anbau. Sie erklärt: «Wir gehören tatsächlich zu den allerersten im Bordelais, die damit begonnen haben. Das ist hier gar nicht so einfach, da das Klima durch die Nähe zum Atlantik relativ feucht ist und sich Pilzkrankheiten schnell



Mehr Informationen zum Weingut Château du Seuil.





2  
Château du Seuil ist einer der ersten  
Bio-Betriebe des Bordelais.



3  
Rundgang mit Nicola Allison.

ausbreiten können. Nach der Umstellungsphase sind unsere Reben allerdings sehr kräftig und widerstandsfähig geworden, und die biologische Bewirtschaftung funktioniert heute problemlos.»

Eigentlich wollten wir den Château du Seuil 2020 bereits im vergangenen Jahr anbieten. Da sich der Jahrgang 2019 jedoch ausgesprochen schön und zugänglicher zeigte, entschieden wir uns kurzerhand, die Präsentation des exzellenten 2020ers um ein Jahr zu verschieben. Das geduldige Warten hat sich gelohnt: Es erwies sich einmal mehr, dass die Weine von du Seuil deutlich mehr Zeit zur Entfaltung benötigen als die Gewächse anderer Weingüter. Nun hat der grosse 2020er seine erste Trinkreife erreicht, wird aber auf jeden Fall von einer weiteren Lagerung profitieren.



**Château du Seuil (rot) 2020**  
**AOP Graves, biologischer Anbau**  
51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Tiefes Purpur; intensives, noch jugendliches Bouquet; reife, dunkle Fruchtaromen; geschmeidig und nuancenreich am Gaumen; feine Tannine, komplexer als der 2019er; bereits jetzt ein grosser Genuss, ist aber noch immer jung. Unbedingt 1 Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 19.80 (ab Mai 2026 Fr. 23.–)



**Hinten (v. l. n. r.):** Philipp Schwander, Kewin Gygax, Charles Zoller, Moritz Kollmann, Jörg Wilczek, Vital Grob, Arsène Saheurs, Benjamin Jöhl, Markus Fuchs, Matthias Prusaczyk, Markus Janitzki, Nicole Zintl, Felix Kauf.

**Reihe Mitte (v. l. n. r.):** Nicole Gräflin, Vivien Bullert, Sigi Terpoorten, Stefanie Bischof, Jasmin Bachmann, Giuliana Cambiotti, Nicole Rader, Livia Grob, Samantha Kundert, Claire Barell.

**Reihe vorne (v. l. n. r.):** Hund Pinot, Hund Fiorella, Federico Forlucci, Florian Schwander, Oliver Fonberg, Sebastian Totaro, Patrice Adam, Emma Schlüchter.

**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 April 2026.**

### Geschäftszeiten

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	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 Konsumeriode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

### Titelbild

Ein Wahrzeichen der Ribera del Duero: die Burg von Peñafiel.

Angebot Nr.1/Januär 2026.

### 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:

**«Rarissime» (rot) 2021**  
**Thierry Rodriguez, Faugères AOP**

Fr. 35.– (ab Mai 2026 Fr. 40.–)