



Die mittelalterliche Brücke Pont Valentré bei Cahors am Fluss Lot.



Lin Liu, Master of Wine, Château de Chambert.

**Cahors, Château de Chambert (rot, Frankreich) 2020**  
**Cuvée Lin, biologisch, Demeter zertifiziert**

**Fr. 14.90**  
 (statt Fr. 16.90)

90% Malbec, 10% Merlot



Cahors genießt einen Ruf wie Donnerhall und war früher einer der **berühmtesten, gesuchtesten französischen Weine**, der weltweit seine Abnehmer fand. Im 19. Jahrhundert führte der Befall durch die Reblaus zum Niedergang, und erst nach dem Zweiten Weltkrieg begann sich die Region langsam zu erholen. Lin Liu, erste chinesische Master of Wine und Mitarbeiterin der Selection Schwander, präsentierte diesen **umwerfend schönen, fruchtbetonten Rotwein** bereits vor einem Jahr. Wir verkauften ihn im

Nu, was nicht verwundert. Lin erklärt: «Ob ihr es glaubt oder nicht, **2020 war eines der besten Jahre in Cahors** seit langer Zeit!» Wir sind daher überglücklich, dass wir vom gleichen Wein nochmals eine Partie bekommen konnten. Der Château de Chambert ist ein köstlicher, sehr verführerischer Rotwein, mit einer klaren, dunkelbeerigen Frucht, kräftig und doch elegant und beschwingt. Perfekt als Begleiter zu sommerlichen Grilladen. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

**Rosé Côtes de Provence <Fauvette> (rosé, Frankreich) 2023**  
**Domaine La Grande Bauquière**

**Fr. 14.60**  
 (statt Fr. 16.10)

40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Vermentino, 10% Syrah



Der 2022er <Fauvette> war rasch ausverkauft. Das ist nicht überraschend, ist doch der Roséwein in den vergangenen Jahren in der Gunst der Kundschaft unaufhaltsam gestiegen. Das gilt insbesondere für die Gewächse aus der **Provence, die quasi als Referenz für diesen Weintyp stehen**. Es ist nicht einfach, einen sehr guten und preislich vernünftigen Rosé de Provence aufzuspüren. Der <Fauvette> von La Grande Bauquière, einem rund **20 Kilometer östlich von Aix-en-Provence** gelegenen Weingut, ist

eine solche **Trouvaille**. Auch der neue Jahrgang 2023 begeistert durch seine helle, fast typisch anmutende Provence-Rosé-Farbe sowie seinen attraktiven, fruchtig-eleganten Geschmack. **Die Domaine verarbeitet ausschliesslich eigene Trauben**, was für diese Gegend eher selten ist, aber zur exzellenten Qualität beiträgt, da so der gesamte Produktionsprozess vollständig kontrolliert werden kann. Jetzt köstlich, haltbar bis mindestens Ende 2025.

