



Rebberge der Domaine de la Pierre Latine, im Hintergrund Les Diablerets.



Blick auf den Clos du Crosex Grillé.



Yvorne Grand Cru <L'Yvorne> (weiss, trocken) 2024
Domaine de la Pierre Latine (Hoffmann-Gex), 100% Chasselas

Fr. 25.—

Yvorne ist mit 160 Hektar Rebfläche das wichtigste Weindorf des Chablais und gleichzeitig eine der grössten und besten Weinbaugemeinden des Kantons Waadt. Der letztes Jahr erstmals angebotene <L'Yvorne> Grand Cru der Domaine de la Pierre Latine, die sich im Besitz von André Hoffmann befindet, wird vom ehemaligen Eigentümer Philippe Gex gekeltert. Philippe sagte mir: «Unsere Kunden sind zu Recht völlig begeistert von der Qualität des

2024ers, wir verkaufen ihn wie frische Weggli! Leider hatten wir aufgrund von Frühjahresfrost nur die Hälfte einer normalen Ernte.» Tatsächlich verführt dieser kraftvolle Waadtländer mit seinem finessenreichen, würzigen Geschmack jeden Chasselas-Fan! Einen besseren **Begleiter zu einem Fondue oder Raclette** kann man sich nur schwer vorstellen. Haltbar bis mindestens Ende 2028, nur 12.5% Alkohol.

Oberbergerer Pulverbuck Weissburgunder (weiss, trocken) 2022
Kaiserstuhl, Weingut Franz Keller

Fr. 26.—
 (statt Fr. 29.—)

Friedrich Keller ist ein begnadeter Winzer. Seit er den Betrieb von seinem Vater Fritz übernommen hat, ist die **Qualität phänomenal gesteigert** worden. In kleinen Mengen erzeugt Friedrich auch einen Weissburgunder, der zu den besten der Region zählt und der erklärte Lieblingswein seiner Mutter ist. Die **hochgelegene Südlage Pulverbuck** besteht aus vulkanischem, teils pulverisiertem Löss, der bei starkem

Wind aufgewirbelt wird – daher der Name. Der Jahrgang 2022 erbrachte einen wunderbar mineralischen, herrlich trockenen, frischen Weisswein mit Anklängen von reifen gelben Früchten. **Ich bevorzuge diesen Weissburgunder gegenüber sehr vielen Chardonnay.** Ideal zu Fisch und Geflügel. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.



Blick von der Terrasse des Schwarzen Adlers auf die Reblage Bassgeige.

Friedrich Keller.



September 2025: Pierre Bories mit Leila und Lisa; Markus Fuchs.

Pierre Bories.

Frankreich (Languedoc): Château Ollieux Romanis

Bei strahlendem Sonnenschein und fast 30 Grad Aussentemperatur fahren wir im September durch die sanfte Hügellandschaft im Herzen des Pinada-Massivs in die Corbières, deren Weinberge zu den schönsten ganz Südfrankreichs gehören. Ziel unserer Reise ist das biologische Weingut Château Ollieux Romanis, auf dem wir vom Eigentümer Pierre Bories und seinen beiden Mitarbeiterinnen Leila Killoran und Lisa Durand empfangen werden. Pierre, Frohnatur, Energiebündel und kompromissloser Qualitätsfanatiker, führt uns sogleich in den modernen Degustationsraum, wo wir die eindrückliche Palette der hauseigenen Erzeugnisse verkosten. **Besonders angetan sind wir von den Gewächsen aus dem hervorragenden Jahrgang 2022:** Der heisse und trockene Sommer erbrachte im Languedoc niedrige Erträge mit kleinen, konzentrierten und kerngesunden Beeren.



Château Ollieux Romanis (rot) 2022 Cuvée Prestige, Corbières-Boutenac, biologischer Anbau

Fr. 14.90
(statt Fr. 16.90)

45% Carignan, 25% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Mit Sicherheit eine der besten Cuvée Prestige seit langem ist der 2022er; dieser dichte und aromatische Wein mit seinen herrlich würzigen Aromen der Garrigue ist kräftig und ausdrucksstark und damit ein idealer Roter für herzhaftes Fleischgerichte. Ne-

benbei: Die 2022er-Cuvée wurde soeben von der renommierten Fachzeitschrift Decanter mit sagenhaften 97 Punkten bewertet. Wir gratulieren! Genussbereit, passt ausgezeichnet zu Fleisch und Käse; haltbar bis mindestens Ende 2030.



Château Ollieux Romanis (weiss, trocken) 2022 Prestige Blanc, Languedoc, biologischer Anbau

Fr. 22.—
(statt Fr. 24.20)

60% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 15% Marsanne

Wie die rote stammt auch die weisse Cuvée Prestige von 40- bis 100jährigen Reben und wird je zur Hälfte im Holzfass und im Edelstahltank ausgebaut. Qualitativ nimmt sie es spielend mit ganz grossen Gewächsen aus dem Rhônetal auf, jedoch zu deutlich tieferen

Preisen. Ein voller, runder und tiefgründiger Wein mit guter Frische und einer wunderbar reifen, eleganten Frucht. Genussbereit, passt hervorragend zu Meerfisch; haltbar bis mindestens Ende 2028.



Cuvée <OR>, Corbières-Boutenac (rot) 2022 Château Ollieux Romanis, biologischer Anbau

Fr. 29.80
(statt Fr. 34.40)

45% Carignan, 45% Syrah, 10% Grenache Noir

Die Cuvée <OR> ist das Flaggschiff von Ollieux Romanis. Der Jahrgang 2022 ist dichter als sein Vorgänger. Pierre Bories nennt ihn im aktuellen Stadium ein <Baby>, wobei das konzentrierte Gewächs mit seinem distinguierten Bouquet, der feinen Würze und seiner

Eleganz schon jetzt enorme Trinkfreude bereitet. Ein grosser Wein, dessen tiefgründige Aromastruktur und Länge an einen Hermitage der nördlichen Rhône erinnert. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.



Mit Fortunato und Rodrigo im Rebberg.



Mittagstisch bei der Familie Arranz.



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

Viña Mambrilla, 100% Tempranillo

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.30)

Der fruchtige, süffige 2021er Alidis Tinto ist ein sehr beliebter und zu diesem Preis unschlagbarer Ribera. Auf unserer Weingutstour im April reisen wir von der Region Rioja herkommend ins kleine Dorf Mambrilla, wo wir gemeinsam mit dem inzwischen 75jährigen Patron Fortunato Arranz und seinem Sohn Rodrigo verschiedene Jahrgänge <Alidis> verkosten. Wiederum sind wir vom wunderbaren Tinto aus dem **grossen**

Ribera-Jahrgang 2021 begeistert, der jetzt sein ideales Genussfenster erreicht hat und den wir wärmstens empfehlen können. Ein **köstlicher Tempranillo, ideal für jeden Tag**, und der perfekte Begleiter zum Mittagessen in Alidis' Küche, wo uns Rodrigos Ehefrau Rachel üppig mit Jamón, Garnelen, Fleischeinopf und Fortunatos legendären Lammkoteletts vom Grill verwöhnt. Haltbar bis mindestens Ende 2027.



Bodega Otto Bestué, Viñadores, Somontano DOC (rot) 2019

80% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Fr. 24.—
(statt Fr. 26.90)

Als wir im Juni in Enate, einem Städtchen in der Nähe von Huesca im spanischen Aragón, ankommen, ist es trotz wunderschönen Wetters ausgesprochen ruhig. Im Gegensatz zur Rioja und der Ribera del Duero wird die Weinregion Somontano noch nicht von <Overtourism> geplagt, wie uns Ignacio und Jorge Bestué, die jüngste Generation der Winzerfamilie Bestué, erklären. Dass in dem am Südrand der Pyrenäen gelegenen Somontano – zu Deutsch <am Fuss der Berge> – **ausgezeichnete Anbaubedingungen** herrschen, erläutert uns Ignacio in einfachen Worten: «Der Gebirgszug hält die kalten Nordwinde ab, so dass die Reben hier von einem besonders vorteilhaften Mikroklima profitieren. **Tagsüber werden sie von der Sonne verwöhnt, während es nachts deutlich abkühlt, was wichtig für die Aromabildung der Trauben ist.**» Bestes Beispiel ist der Viñadores – Bestué's Aushängeschild – aus dem grossartigen Jahr 2019; er besteht aus den herausragendsten Grenache- und Cabernet-Sauvignon-Partien, wird

im kleinen Holzfass vergoren und anschliessend in neuen Barriques gereift. Ein beeindruckender Wein, der leider nur in sehr kleinen Mengen verfügbar ist. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Im Rebberg mit Ignacio und Jorge Bestué.



Blick auf Montalcino.



Mai 2025: Degustation bei Giacomo Neri.

Toskana: Rosso und Brunello di Montalcino

Der Brunello di Montalcino gilt als einer der **berühmtesten und kostspieligsten Rotweine Italiens**. Die vierzig Kilometer südlich von Siena gelegene Gemeinde Montalcino bringt denn auch **regelmässig die allerbesten Sangiovese** hervor. Die Traubensorte, ein Klon der Sangiovese Grosso, die auf den Produzenten Biondi-Santi zurückgeht, wird vor Ort Brunello genannt. Während die Weine hier einzig aus Sangiovese erzeugt werden dürfen, sind in anderen toskanischen Anbaugebieten meist noch Bordelaiser Rebsorten zugelassen. Heute werden in Montalcino auf rund 2600 Hektar von etwa 250 Produzenten Brunello und Rosso di Montalcino erzeugt. **Die Herausforderung besteht darin – ähnlich wie im Burgund – unter diesen die besten zu entdecken**, da die Qualitätsunterschiede riesig sind. Die nachfolgend präsentierten Brunello und Rosso di Montalcino zählen zu den führenden Vertretern dieser Region – dafür bürgen wir.



Brunello di Montalcino, «Madonna Nera» DOCG (rot) 2018 Azienda La Madonna, Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 39.80
(statt Fr. 45.—)

Die studierte Önologin Benedetta Borgogni leitet das lediglich 7,5 Hektar umfassende und auf die Produktion von erstklassigem Brunello spezialisierte Boutique-Weingut mit Können und Leidenschaft. Unsere 2018er «Madonna Nera» Spezialfüllung hat sich inzwischen prächtig entwickelt. Wie gewohnt, durften wir **die Partien der besten, im Süden gele-**

genen Parzellen für unsere Abfüllung auswählen. Das Ergebnis ist eine noble Version eines verführerischen Brunello mit herrlichem Sangiovese-Charakter und grosser Eleganz. Besonders freut uns: Dieser Brunello ist sowohl von hoher Qualität als auch **sehr vernünftig im Preis**. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Rosso di Montalcino «Giovanni Neri» DOC (rot) 2020

Azienda Agricola Casanova di Neri, 100% Sangiovese

Fr. 47.90
(statt Fr. 52.—)

Der Rosso di Montalcino wird umgangssprachlich oft als der «kleine Bruder» des Brunello bezeichnet – ein Begriff, der auf den «Giovanni Neri» definitiv nicht zutrifft. Im Gegenteil, dieser Rosso wurde aus Trauben von einem der besten Rebberge des erstklassigen Brunello-Produzenten Casanova di Neri gewonnen

und **steht einem veritablen Brunello in nichts nach**. Ein kräftiger und sehr ausdrucksstarker Sangiovese, der durch seinen intensiven, langanhaltenden Geschmack begeistert. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.



Brunello di Montalcino «Giovanni Neri» DOCG (rot) 2018 Azienda Agricola Casanova di Neri, 100% Sangiovese

Fr. 195.—
Fr. 220.—

Dieser **neue Spitzenbrunello des Weinguts** ist nach dessen Gründer benannt. Die Trauben stammen aus einer sieben Hektar grossen Einzellage im Südosten der Appellation mit über 50 Jahre alten Rebstöcken, die Giacomo Neri 2017 erstehen konnte und die zu **den besten Rebbergen der Region** zählen. Mit dem Jahrgang 2018 wurde dieser Ausnahmebrunello erstmals erzeugt. Der Wein besitzt ein noch

jugendliches, jedoch reichhaltiges, beinahe majestätisches Bouquet. Im Gaumen zeigt er eine faszinierende Struktur und Eleganz mit pfeffrigen Aromen. Beide Jahrgänge «Giovanni Neri» 2018 und 2019 sind monumental und gehören zu den **allerbesten Brunello**. Trinkreife: ab 2028 bis mindestens 2035. *Begrenzte Verfügbarkeit.*



Der aus den 8 ha von Le Doyenné gewonnene Wein wurde bereits in der Férret-Edition von 1868 als einer der besten der Region erwähnt.

Château Le Doyenné, AOP Côtes de Bordeaux (rot) 2018

75% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Fr. 14.90

(statt Fr. 16.90)



Es waren die Lage und der Ausblick auf das Garonne-Tal sowie die Stadt Bordeaux, die Dominique und ihren Mann Jean Watrin vor dreissig Jahren so sehr verzauberten, dass sie das Anwesen kauften. Nachdem Dominique ihre wahre Berufung im Weinbau gefunden hatte, beschloss sie, ihre erfolgreiche Karriere in der Pharmaindustrie nicht mehr weiterzuverfolgen. Es ist beeindruckend, ja berührend, mit welcher Hingabe die Watrins seither ihre gesamte Energie in dieses Herzensprojekt stecken. **Über alle Jahre hinweg investierte Dominique ihr Geld vollumfänglich in den Betrieb und zahlte sich nie (!) ein Gehalt aus. Sie betont: «Wir unternehmen wirklich alles, um eine bestmögliche Qualität hervorzubringen.** Die Grundlage sind unsere hervorragenden Lagen, die ausserdem kaum je von Frost heimgesucht werden. Auch unser Freund **Michel Rolland war hell begeistert von der Qualität der Böden.**» Es verwundert deshalb nicht, dass der Doyenné selbst neben gestandenen, berühmten Bordeaux in Blindverkostungen immer eine verblüffend gute Figur macht. Jean erzählt: «1994 lagen noch grosse Teile der Weinberge brach, und das Haus musste komplett renoviert werden. Diese Zeit bleibt uns aber dennoch in bester Erinnerung. Im März 2024 haben wir anlässlich unseres 30. Jahrgangs eine Jubiläumsfeier mit 60 Personen veranstaltet, den ganzen Tag Pétanque gespielt und wunderbar gegessen und getrunken.»

Wir verkosten sämtliche Jahrgänge seit 2012, wobei selbst die kleineren überzeugen. Das **grosse Jahr 2018** ist – wenig überraschend – vorzüglich. Dominique erklärt: «2018 war in Bordeaux ein Jahr der Extreme. Nach einem nassen Frühling folgten ab An-

fang Juli drei trockene, sonnige Monate bis in die Lese hinein. Das ergab kleine, sehr aromatische Beeren. Wir profitierten besonders mit unseren ideal exponierten, teils tonhaltigen Böden, die das Wasser gut speichern können, und erzeugten fruchtintensive, konzentrierte Weine.» Stilistisch zeigt der 2018er Château Le Doyenné viel Reife, Eleganz sowie abgerundete Tannine und einen bereits distinguierten Charakter. Er wird sich über die nächsten drei Jahre weiter stark verbessern und ist in unserem Sortiment zweifelsohne einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Der 2018er kann zwar bereits mit Genuss konsumiert werden, allerdings sollte er unbedingt **zwei Stunden vorher dekantiert werden.** Gute Reife ab Ende 2026; haltbar bis mindestens Ende 2032.



Dominique Watrin.



Mit Catherine Corbeau-Mellot im Rebberg.

Frankreich (Loire): Domaine Joseph Mellot

Mit grossem Interesse verfolgen wir Catherine Corbeau-Mellots Erzählungen aus der Geschichte **ihres über 500jährigen Weinguts**: «Einer unserer Vorfahren, César Mellot, fungierte im 17. Jahrhundert gar als Weinberater des Sonnenkönigs Louis XIV. Bereits 1882 eröffnete unsere Familie dann das erste Restaurant in Sancerre, das so illustre Gäste wie beispielsweise Claude Monet bewirten durfte.» Nach dem frühen Tod ihres Gatten im Jahr 2005 übernahm Catherine den Betrieb und führte ihn mit enormer Hingabe auf ein nochmals höheres Niveau. **Für ihre Leistungen im Qualitätsweinbau und ihre Verdienste im Bereich des naturnahen Rebbaus wird sie in ganz Frankreich bewundert**; 2007 würdigte sie das französische Landwirtschaftsministerium mit dem <Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole> und 2022 als bislang einzige Frau mit der Auszeichnung <Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole>.

Besonders gut gefallen haben uns folgende, anlässlich der ausführlichen Degustation vor Ort verkosteten Weine:



Pouilly-Fumé <Le Chant des Vignes> (weiss, trocken) 2024
Domaine Joseph Mellot, IP-Produktion
 100% Sauvignon Blanc

Fr. 21.—
 (statt Fr. 24.—)

Lebendiges, glasklares Bouquet mit Zitrusnoten und dem typischen Feuersteinaroma, das von den Silex-Böden stammt; trocken und straff am Gaumen, mit einer kühlen, noblen Mineralität. Passt perfekt zum

Apéro, aber auch zu leichteren Fischgerichten oder Austern. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Sancerre <La Grande Châtelaine> (weiss, trocken) 2022
Domaine Joseph Mellot, IP-Produktion
 100% Sauvignon Blanc

Fr. 36.—
 (statt Fr. 42.—)

Der von einer besonderen Parzelle und nur in kleinen Mengen erzeugte <La Grande Châtelaine> ist das **Flaggschiff des Betriebs und rangiert unter den besten und edelsten Sancerre-Gewächsen**; er wird im Eichenfass vergoren, auf der Hefe gelagert und insgesamt 19 Monate im Fass gereift. Dieser füllige und doch sehr frische, noble Sancerre zählt zu den ganz grossen Sauvignon Blanc und begleitet hervorragend Meerfisch, *fruits de mer* und Käse wie beispielsweise Comté. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

