



Streifzug durch Europa

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Icario (rot) 2020
Vino Nobile di Montepulciano

Fr. 19.80 (ab September 2025 Fr. 22.90)

Philipp Schwander AG

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





Toskana (Italien): Icario Vino Nobile di Montepulciano

1
Auf dem neuesten Stand der Technik:
das Weingut Icario.

2
Mai 2025: Im Gespräch mit Luigi
Pagoni (links) und Amedeo Lombardelli (Mitte).

Icario war einst unser bevorzugter Vino-Nobile-Produzent. Als die damalige Besitzerfamilie finanzielle Probleme bekam, mussten wir die Zusammenarbeit bedauerlicherweise beenden. Diesen Februar lud uns der Nachfolgeigentümer ein, die neuesten verfügbaren Icario-Weine einer Prüfung zu unterziehen. Um es kurz zu machen: Die Qualität ist hervorragend!

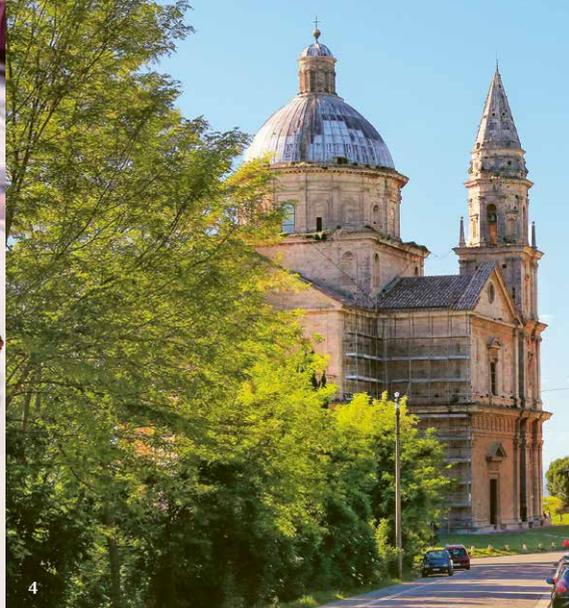
Seinen Namen verdankt der traditionsreiche Vino Nobile dem Renaissancestädtchen Montepulciano. Ganz in der Nähe liegt das Weingut Icario, das sich vornehmlich dem Sangiovese verschrieben hat. Empfangen werden wir bei unserem Besuch vom Önologen Amedeo Lombardelli, der Marketingleiterin Lucia Del Fabbro und von Luigi Pagoni, der viel zur enormen Qualitätssteigerung der Icario-Erzeugnisse beigetragen hat. Angesprochen auf die Eleganz der Weine, die in so krassem Gegensatz zu vielen ruppigen und unkultivierten Sangiovese steht, erklären sie: «Icario verfügt über Lagen mit unterschiedlicher Ausrichtung. Je nach Witterungsverlauf kommen die Ernten verschiedener Hanglagen zum Zuge. Beispielsweise verwenden wir in heißen Jahren eher die Trauben aus nördlicher Exposition, während es in kühleren Jahren jene aus den Südlagen sind.» Weiter führt Luigi aus: «Wir lassen die Weine länger im Holz reifen, was die Tannine geschmeidiger macht, ohne jedoch die Sangiovese-Charakteristik zu überdecken. Zudem stammen sämtliche Trauben für unsere Vino Nobile aus Steillagen und werden bewusst parzellenweise vinifiziert, um eine Selektion nur der allerbesten Partien zu ermöglichen.»



Mehr Informationen zu Icario
Vino Nobile di Montepulciano.



3



4

3
Abendessen auf Icario.

4
Die prachtvolle Wallfahrtskirche
Madonna di San Biagio ausserhalb
von Montepulciano.

Ohne Zweifel ist jetzt der aktuelle Eigentümer Helmut Rothenberger seinem von Beginn weg erklärten Ziel, das Weingut als allererste Adresse der Gegend zu etablieren, bereits sehr nahe gekommen, sicherlich nicht zuletzt auch dank der seit 2016 eingesetzten Beratungsdienste von «Sangiovese-Papst» Franco Bernabei, der unter anderem so berühmte Güter wie Fontodi beraten hat. Und besonders freut uns, dass wir nach intensiven Verhandlungen die bestmöglichen Preise für unsere Kunden erzielen konnten. Sowohl der Icario aus dem ausgezeichneten Jahrgang 2020 als auch der Riserva «Vitaroccia» aus dem grossen Jahr 2019 werden mit Sicherheit jeden Sangiovese-Fan erfreuen!



Icario (rot) 2020
Vino Nobile di Montepulciano
90% Sangiovese, 10% Colorino

Dunkles Rubinrot; in der Nase einladender Duft nach reifen Pflaumen, Brombeeren, Pfeffer und Würze; am Gaumen dicht und mundfüllend, präsent, gut eingebundenes Tannin; im Nachhall fruchtig und lang. Am Anfang der Genussphase, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 19.80 (ab September 2025 Fr. 22.90)

Icario Riserva (rot) 2019
«Vitaroccia»
Vino Nobile di Montepulciano
95% Sangiovese
5% Cabernet Sauvignon

Dunkles Rubin; nobles, reichhaltiges, sich sehr schön entfaltendes Bouquet; kraftvoll, klassisch und mit superbem Sangiovese-Charakter am Gaumen; wunderbar ausgewogen und strukturiert, lang anhaltend. Ein exzellenter Nobile mit Reifepotenzial. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab September 2025 Fr. 44.–)



Burgenland (Österreich): Weingut Pia Strehn

- 1
Blick auf einen Teil der Rebberge von Pia Strehn (im Vordergrund).
- 2
Weindegustation mit Pia Strehn.

Vor einem Jahr haben wir erstmals einen Wein der «Queen of Rosé», wie Pia Strehn oft genannt wird, angeboten. Der Erfolg war überwältigend, und wir verkauften die 10000 verfügbaren Flaschen unserer entfernt an reife Orangen erinnernden Spezialfüllung «Smooth Orange» innert wenigen Tagen. Bereits im Oktober reisten wir deshalb erneut ins Burgenland, um mit Pia ein weiteres Rosé-Projekt zu besprechen.

Für Pia Strehn war 2024 ein rundum erfolgreiches Jahr. Sie erlangte einerseits durch die zahlreichen Auszeichnungen ihrer Weine, aber vor allem durch die Salzburger Festspiele einen enormen Bekanntheitsgrad, wurde doch ihr Blaufränkisch Rosé zum offiziellen Festspielwein gekürt. Die burgenländische Winzerin ist in dieser Kategorie die erste Frau, die mit einem Rosé reüssieren konnte: «Einen Rosé für die Salzburger Festspiele auf die Bühne zu bringen, stand seit geraumer Zeit auf meiner Wunschliste. Allerdings schien es mir unerreichbar, da in den vielen Jahren des Festivals noch nie ein Rosé als offizieller Festspielwein angeboten wurde. Für mich ist nun ein Traum in Erfüllung gegangen.» Glücklicherweise hatte Pia frühzeitig erkannt, dass der lange von Kritikern geschmähte Rosé eine grosse Zukunft hat.

Pia führt das Weingut seit 2012 in der vierten Generation und eroberte mit ihren Rosés Österreich im Sturm. Mittlerweile werden 90 Prozent ihrer Rotweintrauben zu Rosé verarbeitet. Mit ihren Brüdern Andy und Patrick sowie einem zwölfköpfigen Team



Mehr Informationen zum Weingut Pia Strehn.



3

Zu Besuch bei Pia Strehn und ihren Brüdern Andy und Patrick.

arbeitet sie beharrlich und «Tag für Tag», wie sie betont, an der kontinuierlichen Verbesserung ihrer Gewächse. Bereits 2017 wurde sie vom Gourmetmagazin «Falstaff» für den besten Rosé Österreichs ausgezeichnet. Unterdessen sammelt sie aber munter weitere Trophäen, wie die aktuellen Berichterstattungen in Zeitschriften wie «A la Carte» oder «Der Feinschmecker» eindrücklich belegen.

Gemeinsam mit Master of Wine Josef Schuller haben wir für unsere Spezialfüllung wiederum verschiedenste Muster degustiert und eine besondere Cuvée zusammengestellt, die Rasse und Vielschichtigkeit vereint. Sie besteht aus 76% Blaufränkisch und 24% des 2024 besonders gut gelungenen Cabernet Sauvignon. Die Hälfte des Cabernet wurde zudem im Holzfass ausgebaut, was dem Wein zusätzliche Komplexität und Fülle verleiht. Unser frischer und überaus verführerischer Rosé erinnert entfernt an reife Pfirsiche, weshalb Pia ihm den Namen «Smooth Peach» gab.



Rosé «Smooth Peach» (rosé, trocken) 2024

76% Blaufränkisch, 24% Cabernet Sauvignon, nachhaltige Produktion

Zartes Lachsrosa; sehr animierendes und frisches Bouquet; subtile Noten von Pfirsich; fruchtig und lebendig am Gaumen; prägnante, äusserst feine Säurestruktur; trockener und von einer zarten Würze getragener Abgang; sehr verführerisch! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.80)



Rioja (Spanien): Ramírez de la Piscina

1
Aussicht vom Castillo de San Vicente.

2
April 2025: Zu Besuch bei Familie
Ramírez de la Piscina.

Die Familie Ramírez de la Piscina besitzt rund 27 Hektar Reben an den allerbesten Lagen in Ábalos und San Vicente de la Sonsierra, zwei der qualitativ hochstehendsten Gemeinden in der Rioja Alta. Es ist sonnig, aber für die Jahreszeit eher kühl, als wir diesen April auf dem Weingut eintreffen. Umso wärmer ist der Empfang der energiegeladenen Hausherrin Pilar Ramírez de la Piscina, die uns wie immer herzlichst willkommen heisst. Anwesend sind auch ihre für den Verkauf zuständige Tochter Sonia sowie ihr Sohn Salvador, Önologe.

Wir profitieren vom schönen Wetter und fahren gemeinsam zum nahegelegenen Castillo de San Vicente, von wo aus wir eine prächtige Aussicht über die Rioja-Weinberge genießen. Pilar erklärt in sympathisch gebrochenem Englisch: «Diese beeindruckende Burg wurde vom Königreich Navarra im 12. Jahrhundert vor allem aus militärischen Gründen gebaut, sie diente aber auch als Korn- und Weindepot.» Mitten in ihren Ausführungen kommt plötzlich Aufregung auf, als ihr Mann anruft, allerdings nicht von seinem Mobiltelefon aus; dessen Batterie ist leer, weshalb er seinen Tesla nicht aufschliessen kann – und die Notschlüsselkarte liegt zuhause auf seinem Schreibtisch. Zum Glück gelingt es Sonia, die Tür mit einer Hilfs-Applikation ferngesteuert zu öffnen, so dass sich die Lage bald wieder entspannt.

Zurück auf dem Weingut verkosten wir vor dem Abendessen gemeinsam mit der Familie Ramírez de la Piscina das gesamte Sortiment. Besonders angetan sind wir erneut von unserer deutlich länger als üblich im Fass gereiften Spezialfüllung «Rioja Reserva



Mehr Informationen zu
Ramírez de la Piscina.



3
Abendessen auf dem Weingut.



4
Der grosse Barriquekeller: Im Gespräch mit Sonia und Salvador Ramirez de la Piscina.

Especial». Salvador führt aus: «Die Arbeiten im Weinberg und die Ernte werden manuell durchgeführt, dann wird euer Wein während 18 Monaten je zur Hälfte in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift. 2021 war bei uns ein exzellenter Jahrgang, mit einem warmen Sommer und genügend Niederschlag Anfang September.» Es ist ein beeindruckendes, sehr klassisches Rioja-Gewächs mit viel Reserven.

Ebenfalls hocheifrig sind wir über den in Barriques vergorenen Blanco aus Viura und Chardonnay, einen Weisswein, der nach der Vergärung einige Monate auf der Hefe reift und dadurch seinen kraftvoll-würzigen Geschmack optimal entwickeln kann. Ein eindrückliches Gewächs zu einem sehr fairen Preis.



**Blanco Rioja Alta (weiss) 2022
Ramirez de la Piscina**

70% Viura, 30% Chardonnay

Helles Zitronengelb; sehr angenehmes, leicht vom Barrique geprägtes Bouquet; äusserst reichhaltig, kräftig und trocken am Gaumen; preislich unschlagbar und ein hervorragender Begleiter zu Meeresfisch. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13,60 (ab September 2025 Fr. 14,90)

**Rioja Reserva Especial (rot) 2021
Ramirez de la Piscina**

100% Tempranillo, Spezialfüllung Schwander

Tiefes Purpur; an schwarze Kirschen erinnerndes Bouquet; die zusätzliche Reifezeit von einem Jahr führt zu einem abgerundeten, aromatischen und sehr langanhaltenden Wein; ein vorzüglicher, preislich äusserst attraktiver Rioja, der perfekt zu kräftigen Rindfleischgerichten passt. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 19,80 (ab September 2025 Fr. 22,90)



La Clape (Frankreich): Château Camplazens

1

Im Gespräch mit Yann Claustre (links) und Léandre Vandenbouhede (rechts).

Es herrschen hochsommerliche Temperaturen, als wir auf unserer letztjährigen Südfrankreichreise Château Camplazens besuchen, wo uns Gutsdirektor Yann Claustre, der den gesamten Weinbau und die Weinproduktion verantwortet, zusammen mit Vertriebs- und Marketingdirektor Léandre Vandenbouhede empfängt.

Gemeinsam begeben wir uns sogleich auf eine Tour durch die Rebberge. Léandre führt aus: «Es kommt nicht von ungefähr, dass La Clape als eine der allerbesten Weingegenden des Languedoc gilt. Wir profitieren hier von den vielleicht vorteilhaftesten Anbaubedingungen und zählen rund 3000 Sonnenstunden pro Jahr. Die Hitze wird stark gemildert durch das nur zwei Kilometer entfernte Meer. Zusätzlich verfügen wir über ein einmaliges Terroir inmitten eines grossen Naturschutzgebiets. Hier steht der Erzeugung erstklassiger Weine definitiv nichts im Weg.» Bereits unsere Anreise gestaltete sich eindrücklich. Neben der grandiosen Sicht auf das nahe Meer und die weitläufige unberührte Landschaft sind auch die Düfte der wuchernden Garrigue mit den würzigen Rosmarinnoten betörend.

Zurück auf dem Weingut begeben wir uns in die kühlen Keller, wo unser Fokus auf dem neuen Jahrgang unserer Spezialfüllung liegt. Schon beim ersten Schluck ist klar, dass der 2022er ganz besonders gut gelungen ist. Yann erklärt: «Wir hatten 2022 tatsächlich perfekte Bedingungen; Temperatur- und Wetterverlauf waren ideal, ebenso die Wasserversorgung, was in den letzten Jahren nicht



Informationen zu
Château Camplazens.



2
Abendessen im Restaurant Les Chalets
in Gruissan.

3
Blick auf die Weinberge von
Camplazens.

immer der Fall war. Niederschläge fielen vor der Blüte und danach regelmässig, so dass die Trauben kaum unter Trockenheit litten.» Wie immer erläutert Yann diese Zusammenhänge mit umfangreichen Grafiken, die er jeweils für uns aufbereitet.

Beim anschliessenden Abendessen im direkt am Meer gelegenen Restaurant Les Chalets in Gruissan stossen auch Peter und Susan Close, die Eigentümer von Château Camplazens, mit ihren Kindern Joanna und Christopher zu uns, die beide in den USA leben und hier in den Ferien sind. Wir geniessen einen wunderbaren Sommerabend in sprichwörtlich familiärer Umgebung, begleitet von einigen Flaschen Camplazens. Wir sind uns einig, dass dieses überaus schmackhafte Gewächs aus La Clape – klassifiziert in der höchsten Qualitätskategorie «Crus du Languedoc» – zu den besten Vertretern südfranzösischer Weine gehört.



Château Camplazens «Selection Schwander» (rot) 2022
La Clape AOP, Languedoc
80% Syrah, 20% Grenache

Tiefes Purpur; würzig und kraftvoll im Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren und Cassis; weich fließend am Gaumen, aromatisch und charaktervoll; langanhaltend; hält problemlos mit den renommiertesten, wesentlich teureren Languedoc-Weinen mit. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 16.90 (ab September 2025 Fr. 19.40)



Apulien (Italien): Cantine De Falco

1
Strand von Gallipoli.

2
April 2025: Im Weinberg mit
Gabriele De Falco (links).

Der amerikanische Präsident Donald Trump hat am 2. April 2025 den «Liberation Day» verkündet und seine berühmt-berüchtigte Zollmauer hochgefahren. Auch Italien kennt den Tag der Befreiung, der jedoch im Gegensatz zum US-Modell eine positive Bedeutung hat. Der 25. April ist ein nationaler Feiertag, an dem jeweils der Überwindung der faschistischen Herrschaft und der deutschen Besatzung während des Zweiten Weltkriegs gedacht wird. Als wir unseren diesjährigen Besuch bei der Cantine De Falco für den 24. April ankünden, wissen wir noch nichts von diesem Festtag, weshalb unsere Rückreise wegen stark eingeschränkter Reisemöglichkeiten um zwei Tage verschoben werden muss. Nun, es gibt kaum bessere Orte, um länger zu verweilen, befindet sich doch der Salento im südlichsten Teil Apuliens und umfasst so reizvolle Küstenstädte wie Gallipoli, Otranto oder Santa Maria di Leuca. So nutzen wir die Zeit für Ausflüge entlang der Küste, wo einige der schönsten Strände Italiens liegen.

Doch zurück zum Ziel unserer Reise, dem Besuch der Familie De Falco in Nòvoli, unweit der Barockstadt Lecce. Nach dem freudigen Empfang durch Gabriele, der das Gut in dritter Generation leitet, und dem anschliessenden Rundgang durch die peinlich sauber gehaltenen Keller und Lagerhallen begeben wir uns in den Degustationsraum, wo wir verschiedene Jahrgänge des reinsortigen Primitivo «Il Perfetto» und des seit 2019 ausschliesslich aus der anspruchsvollen Negroamaro gekelterten «Falco Nero» verkosten. Beide Gewächse sind aromatisch, komplex und sehr bekömmlich



Mehr Informationen zu
Cantine De Falco.



3
Bummel durch die
Küstenstadt Otranto.

und in keiner Weise zu vergleichen mit den nur zu oft belanglosen und mit aufdringlich hinzugefügtem Restzucker versehenen Primitivo. Der «Il Perfetto» 2022 und der «Falco Nero» 2019 könnten nicht besser sein und trinken sich hervorragend.

Wie ausgezeichnet sie zu Pasta, zu gebratenem oder geschmortem Fleisch, rezenten Käsesorten, ja sogar zu Fischspeisen an kräftigen Saucen passen, dürfen wir beim ausgiebigen Abendessen mit Gabriele und seinem Exportdirektor Marco Bello erfahren. Dass der «Falco Nero» auch gut reifen kann, bestätigt die 2008er Magnum-Flasche, die Gabriele zum Essen mitbringt. Wir freuen uns auf die nächste Apulienreise, die gerne auch etwas länger dauern darf.



**Primitivo «Il Perfetto», Salento
Rosso IGP (rot) 2022
Cantine De Falco
100% Primitivo**

Dunkles Purpur; äusserst einnehmend am Gaumen, schmeichelnd und ungemain attraktiv; eine ausgezeichnete, sehr preiswerte Alternative zu den kostspieligeren Gewächsen aus Mittel- und Norditalien. Ein herrliches Trinkvergnügen und ideal zu Pasta und Pizza. Ab jetzt bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.90)

**«Falco Nero», Salice Salentino
Riserva (rot) 2019
Cantine De Falco
100% Negroamaro**

Tiefes Dunkelrot; warmes und würziges Bouquet; gut gebaut, etwas kräftiger als der Primitivo; mit kerniger Struktur und reichhaltiger Geschmacksentfaltung; De Falcos Aushängeschild, ein Top-Apulier von über 40jährigen Reben; idealer Speisenbegleiter. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.90)



Hinten (v. l. n. r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzsching, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.

Reihe Mitte (v. l. n. r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräfflein, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.

Reihe vorne (v. l. n. r.): Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.

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 August 2025

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	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

Picknick in Glyndebourne.

Angebot Nr.3/Mai 2025.

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:

**Rosé 'Smooth Peach' 2024
Pia Strehn**

Fr. 13.40 (ab September 2025 Fr. 14.80)



Riesling – König der Weissweine

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Riesling, Hattenheimer Mannberg (weiss, trocken) 2024
Weingut Corvers-Kauter, Rheingau, biologischer Anbau

Fr. 14.90 (ab September 2025 Fr. 16.40)

Philipp Schwander AG

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





Pfalz: Weingut Bassermann-Jordan

¹
Mai 2025: Mittagsverpflegung in
den Weinbergen mit Philipp Losem,
Agi Röss und Tanno Reck.

Unser Besuch auf dem geschichtsträchtigen Pfälzer Weingut Bassermann-Jordan beginnt mit einer Fahrt durch die Reben unter der fachkundigen Führung von Tanno Reck und Philipp Losem, gefolgt von einer Kellerbesichtigung mit den beiden Verantwortlichen Alicia Galdames-Farias und André Jankowski. Philipp Losem, Önologe und seit 2010 mit dabei, erklärt: «Unsere Weine sind ausgesprochen terroirbetont. Um die Charakteristiken unserer wertvollen Böden herauszuarbeiten, können wir dank der Pionierleistung mehrerer Generationen auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen.» Die Weinberge in Forst, Deidesheim und Ruppertsberg umfassen heute rund 50 Hektar Rebfläche in 20 Einzellagen, darunter viele vorwiegend mit Riesling bepflanzte und biodynamisch bewirtschaftete Spitzenlagen wie «Kirchenstück», «Jesuitengarten» und «Hohenmorgen». Diese gesuchten und weit über die Landesgrenzen hinweg bekannten Spitzenweine zählen jedoch zu den kostspieligsten Gewächsen Deutschlands. Glücklicherweise gelang es uns, die Bassermann-Équipe für eine erschwingliche Spezialfüllung zu begeistern.

Der für unsere Cuvée zu über 80 Prozent aus Bassermanns Erster Lage «Deidesheimer Herrgottsacker» stammende Wein wurde mit einem Gewächs aus ebenfalls eigenen Trauben aus Ruppertsberg assembliert. Entstanden ist ein wunderbar feiner, herrlich trockener, mineralischer Riesling, der rundum begeistert und ein idealer Begleiter für hochsommerliche Temperaturen ist.



Mehr Informationen zu
Bassermann-Jordan.



2
Mai 2025: Apéro im Innenhof.

3
Ein Teil des historischen Fasskellers von Bassermann-Jordan.

Benannt haben wir unsere Spezialfüllung «F.B.J.» nach Friedrich von Bassermann-Jordan (1872–1959), der im Jahr 1907 das wegweisende Standardwerk «Die Geschichte des Weinbaus» schrieb, indes sein Bruder Ludwig den deutschen Weinbau sowohl auf politischer als auch internationaler Ebene repräsentierte und massgeblich an der Neufassung des deutschen Weingesetzes von 1909 mitwirkte. Ihr Vater war ein namhafter Unternehmer und Bankier; in der Ahnenreihe finden sich erstaunlich viele illustre Persönlichkeiten, darunter Friedrich Daniel Bassermann, der einer der wichtigsten liberalen Politiker Deutschlands im 19. Jahrhundert war. Auch Andreas Jordan verdient Erwähnung, war er doch der Vorreiter des Qualitätsweinbaus in der Pfalz. Leider ist es nicht möglich, die faszinierende Geschichte dieses Weinguts und ihrer Protagonisten in Kürze darzustellen.



**Bassermann-Jordan, «F.B.J.», Riesling (weiss, trocken) 2024
Gutsfüllung, Spezialcuvée Selection Schwander, Bio**

Helles Zitronengelb; animierendes, frisches Bouquet mit typischen Rieslingnoten; trocken, leicht und mit einer sehr feinen, subtilen Aromatik, mineralisch und köstlich am Gaumen. Ideal für den Sommer und: ein Bassermann-Jordan zum Freundschaftspreis! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 14.20 (ab September 2025 Fr. 15.80)



Rheingau: Weingut Corvers-Kauter

1

Blick vom Rüdeshheimer Drachenstein Richtung Rhein und Rüdeshheimer Aue.

2

Mai 2025: Im Rebberg mit Matthias Corvers.

Ein Familienweingut, wie es im Buche steht: Bei den Corvers-Kauters dreht sich alles um Wein. Brigitte Corvers, die sich um den Gutsausschank mit Garten kümmert, erklärt: «Mein Mann und ich sind überglücklich, dass sich unsere Kinder Philipp und Patricia aus freien Stücken dafür entschieden haben, das Weingut weiterzuführen.» Das ist auch der Grund, weshalb jetzt im Ortsteil Mittelheim von Oestrich-Winkel ein hochmoderner Keller gebaut wird, in dem die Ernte der inzwischen 45 Hektar Rebfläche optimal verarbeitet werden kann.

Matthias und Brigitte stammen beide aus Familien mit sehr langer Weinbautradition; so brachte er die Rüdeshheimer Lagen ins gemeinsame Weingut ein, sie jene aus Oestrich-Winkel und Umgebung. Seit fünf Jahren sind Sohn Philipp, Önologe und ein brillanter Winzer aus Leidenschaft, sowie seit kurzem seine Schwester Patricia, die in Geisenheim internationale Weinwirtschaft studiert hat, mit von der Partie. Durch die zusätzliche Pacht von 15 Hektar des Langwerth'schen Weinguts wurden einige der prestigeträchtigsten Lagen des Rheingaus angegliedert. Damit verfügen die Corvers über ein Portfolio allerbesten Lagen, um das sie viele beneiden. Das macht unsere diesjährige Auswahl nicht leichter: So schwanken wir am Ende zwischen dem ausgezeichneten Nussbrunnen (beim VdP ein Grosses Gewächs) und dem direkt neben dem Marcobrunn gelegenen Mannberg (ebenfalls ein Grosses Gewächs), der gleichfalls zu den ganz grossen Rheingauer Rieslinglagen zählt und laut Langwerth schon immer Weine hervorge-



Mehr Informationen zum Weingut Corvers-Kauter.



3
Der Rheingau liegt im Bundesland Hessen mit Wiesbaden als Hauptstadt. Im Bild das imposante Kurhaus.

4
Mittagessen im Gutshof der Familie Corvers-Kauter. Im Bild: Philipp Corvers.

bracht hat, die dem legendären Marcobrunn ebenbürtig sind. Das Rennen macht schliesslich der grandiose Mannberg, ein kraftvoller, herrlicher Riesling.

Mehr aus Amüesement serviert uns Philipp Corvers auch vier alkoholfreie Weine. Tatsächlich haben wir bisher keine Gewächse dieser Art gefunden, die wir guten Gewissens hätten anbieten können. Doch der «Rheinriesling Remastered Zero» präsentiert sich als überraschend schmackhafter, alkoholfreier Weisswein mit klarer Herkunft. Er wurde aus hochwertigen Rieslingtrauben vinifiziert und anschliessend besonders schonend entalkoholisiert. Philipp sagt: «Wir hätten es nie gedacht, aber die alkoholfreien Erzeugnisse machen bereits 10% unserer Produktion aus!»



Riesling, Hattenheimer Mannberg (weiss, trocken) 2024
Weingut Corvers-Kauter, Rheingau, biologischer Anbau

Frisches und tiefgründiges Rieslingaroma; am Gaumen angenehm trocken, voll und doch äusserst finessenreich und hochklassig. Ein ausgezeichnete Begleiter zum Apéro, aber auch zu Fisch oder Terrinen. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 14.90 (ab September 2025 Fr. 16.40)

«Rheinriesling Remastered Zero» entalkoholisierter Wein (weiss, trocken) 100% Riesling des Jahrgangs 2024, Weingut Corvers-Kauter, Rheingau

Strohgelb; Aromenspiel aus Zitrusfrüchten und einem Hauch von weissen Blüten; animierende Frische, unterstützt von einer ausgewogenen Säurestruktur und subtiler Fruchtsüsse; klar und sauber im Abgang. Haltbarkeit: mindestens ein Jahr.

Fr. 11.- (ab September 2025 Fr. 12.90)



Rheingau: Weingut Künstler

1
Mai 2025: Besuch bei Gunter Künstler.

2
Einfache, schmackhafte Küche:
Restaurant «Das Goldstein» in
Wiesbaden.

Zu Recht hat das Weinmagazin «Fine» eine kürzlich erschienene Reportage über Gunter Künstler mit «Meister aller Klassen» betitelt. Der frühere Kunstturner beherrscht den Spagat nicht nur körperlich, sondern auch unternehmerisch mit dem mittlerweile 60 Hektar umfassenden Weingut, wo er Rieslinge von Weltklasse, aber auch Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc erzeugt. «Mit rund 80 Prozent Anbaufläche spielt der Riesling jedoch eindeutig und weiterhin die Hauptrolle», betont er.

Der 62jährige Gunter zählt zu den bekanntesten und höchstdotierten Produzenten Deutschlands; unzählige Preise, wie beispielsweise die Auszeichnung «Best German Wine Producer» der International Wine and Spirit Competition, zieren die Wände des Weinguts. Das erstaunt uns nicht im geringsten, denn Gunter ist, was Qualität anbetrifft, von eiserner Konsequenz. Darauf angesprochen, weshalb seine Weine so unglaublich schön und makellos reifen, entgegnet er lachend: «Ich führe einen immerwährenden Dschihad gegen die Fäulnis. Kerngesundes Traubengut ist bei uns allerbeste Maxime. Das ist, neben einer grossen Lage, absolut entscheidend.»

Auserkoren haben wir heuer den als Erstes Gewächs ausgebauten Riesling der Grossen Lage Hochheimer Kirchenstück aus der besonderen, 1964 gepflanzten Parzelle «Im Stein» sowie das Grosse Gewächs Hattenheimer Pfaffenberg – beides allerbeste Rheingauer Lagen. Angesprochen auf die Haltbarkeit des Kirchenstücks holt Gunter sogleich je eine Flasche der Jahrgänge 2009 und 2015 aus dem Keller, die sich tadellos frisch präsentieren. Dazu zitiert er aus



Mehr Informationen zum
Weingut Künstler.



3
Mai 2025: Degustation des gesamten
Sortiments mit Gunter Künstler.

einem Weinbau-Buch des Jahres 1836, in dem eine Partie «Stein» des Kirchenstücks sämtliche Weine des Herzogs von Nassau in Qualität und Preis übertroffen hat. Das Kirchenstück zeigt sich denn auch unglaublich verführerisch und fein. Einen prachtvollen Riesling erzeugte Gunter 2022 im legendären Hattenheimer Pfaffenberg, den er langfristig von der Familie Schönborn gepachtet hat. Die 6 Hektar grosse Monopollage, die wie der Clos Vougeot von einer Mauer umgeben ist, gehörte ursprünglich zu Kloster Eberbach und wurde von den Schönborns 1816 erworben. Die geschützte Südlage ist berühmt für ihre kräftigen, würzigen Rieslinge. Der 2022er begeistert uns restlos, und der von Gunter offerierte Spezialpreis ist mehr als fair.



**Weingut Künstler, Riesling, Erstes
Gewächs (weiss, trocken) 2024
Hochheimer Kirchenstück (Im
Stein, Pflanzjahr 1964, Rheingau
Spezialfüllung Selection Schwander**

Feines, bereits sehr vielschichtiges Rieslingbouquet mit einem Hauch exotischer Aromen in der Nase; am Gaumen äusserst finessenreich, absolut köstlich, mit frischem, subtilem, zart abgestuftem Geschmack. Schon jetzt ein Hochgenuss, haltbar bis mindestens Ende 2034.

Fr. 19.80 (ab September 2025 Fr. 22.90)

**Künstler Grosses Gewächs 2022
Hattenheimer Pfaffenberg (Monopol-
Rheingau (weiss, trocken)**

Vielschichtig und tiefgründig in der Nase mit Anklängen reifer Pfirsiche; am Gaumen äusserst zugänglich, mit voller, frischer, voluminöser Frucht und glasklarem, mineralischem Abgang. Vorzüglich! Ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens Ende 2038.

Fr. 29.90 (ab September 2025 Fr. 35.-)



Hinten (v. l. n. r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzsching, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.

Reihe Mitte (v. l. n. r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräfflein, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.

Reihe vorne (v. l. n. r.): Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.

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 August 2025

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	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

Blick vom Rüdesheimer Drachenstein Richtung Rhein und Rüdesheimer Aue.

Angebot Nr.3/Mai 2025.

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:

**Bassermann-Jordan, «F.B.J.», Riesling (weiss, trocken) 2024
Gutsfüllung, Spezial cuvée Selection Schwander, Bio**

Fr. 14.20 (ab September 2025 Fr. 15.80)