



Blick auf die Domaine La Grande Bauquière in der Nähe von Aix-en-Provence.

Dorothee Salat, Eigentümerin La Grande Bauquière.

**Rosé Côtes de Provence <Fauvette> (rosé, trocken) 2025  
Domaine La Grande Bauquière**

**Fr. 14.80**  
(statt Fr. 16.40)

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



Am Fusse des legendären Montagne Sainte-Victoire – jenes Kalksteingebirges nahe Aix-en-Provence, das Cézanne angeblich über 80-mal abgebildet hat – liegt die Domaine La Grande Bauquière wie ein stiller Gegenentwurf zu der von Touristen überlaufenen Provence: das zusammenhängende Anwesen erstreckt sich über **80 Hektar, eingebettet in eine geschützte, vielfältige und von reinigendem Mistral geprägte Landschaft mit mediterranem Klima.** Die Rosés des von Dorothee Salat mit klaren Qualitätsvorgaben geführten Weinguts bestehen durch ihre reintönige, brillante Aromatik. **Sie heben sich damit deutlich vom <Bling-Bling>-Mainstream der Region ab,** bei dem die Verpackung oft kostspieliger

ist als der Inhalt. Massgeblich zum Erfolg beigetragen hat auch der langjährige Kellermeister Lionel Avaro, der uns im September gemeinsam mit Dorothee empfängt. Beide schwärmen vom neuen <Fauvette>. Lionel erläutert: «Die Niederschläge fielen 2025 exakt zum richtigen Zeitpunkt. Ihr dürft einen hervorragenden Rosé erwarten, der Frische, Frucht und Eleganz in perfekter Harmonie vereint.» Der nun abgefüllte Wein bestätigt unsere hohen Erwartungen vollumfänglich: Er präsentiert sich äusserst verführerisch und mit merklich mehr Finesse als der bereits gelungene Vorgängerjahrgang. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2027.

**Weingut Oskar Hager (weiss, trocken, Österreich) 2024  
<Terra Mobile> Reserve**

**Fr. 15.90**  
(statt Fr. 17.50)

100% Grüner Veltliner, Kamptal DAC



Oskar Hagers bester Grüner Veltliner wird seit dem Jahrgang 2011 unter dem Namen <Terra Mobile> erzeugt. **Im Oktober 2024 servierte er uns alle bisherigen Jahrgänge, die samt und sonders durch eine erstklassige Qualität begeisterten.** Selbst der 2011er präsentierte sich noch immer erstaunlich jugendlich. Für den <Terra Mobile> vergärt Oskar seine besten Grünen Veltliner in 2500- und 2600-Liter-Eichenfudern und lässt sie dort relativ lange auf der Feinhefe reifen. Meist fügt er noch eine weitere im Barrique vergorene Partie dazu. Die Ernte 2024 gehörte zu den frühesten überhaupt – Oskar war äusserst zufrieden mit der Qualität, und sein <Terra Mobile> reiht sich ein in die Liste der vorzüglichen Jahre: Er ist vielschichtig, füllig und von imposanter

Statur, ohne dabei schwer zu wirken. Mancher hochgejubelte, viermal so kostspielige Wachauer dürfte seine liebe Mühe haben, mit diesem Gewächs gleichziehen! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2034.

