



April 2025: im Rebberg mit Stefano und Giovanni Frascolla.



### Tua Rita <Bosco dei Sugheri>, Toskana (rot) 2020 Spezialfüllung Selection Schwander

63% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc

Ende April besuchen wir Tua Rita und verkosten gemeinsam mit dem Eigentümer Stefano Frascolla und seinem Sohn Giovanni sämtliche Jahrgänge des <Bosco dei Sugheri>, der zu den herausragendsten italienischen Cabernets zählt. Zu beobachten, wie ausgezeichnet diese Gewächse reifen und wie vielfältig sie die Eigenschaften des jeweiligen Jahrgangs abbilden, ist äusserst spannend. Der überragende Ruf des 2021ers ist gerechtfertigt, der Wein braucht aber noch mindestens zwei weitere Jahre Flaschenreife. Momentan vorzüglich und in seiner ersten Genussphase ist der ebenfalls vortreffliche 2020er, von dem

wir – wie von den meisten Jahrgängen – bewusst einige Flaschen auf die Seite gelegt haben. Zum Abendessen im direkt am Meer gelegenen Restaurant La Perla del Mare in San Vincenzo servieren uns die Frascollas auch noch ihren legendären Merlot, den <Redigaffi>. Einmal mehr stellen wir fest, dass der <Bosco dei Sugheri> den Vergleich mit diesem und weiteren sogenannten <Supertoskanern> im Bordelaiser Stil nicht scheuen muss – und dies bei einem viermal tieferen Preis. Lieferbar als Einzelflaschen oder in 6er-Holzboxen, haltbar bis mindestens Ende 2034.

Fr. 54.—  
(statt Fr. 59.—)

### Esperanza, Verdejo (weiss, trocken) 2024

100% Verdejo, Rueda, Spanien, biologischer Anbau

Die Rebflächen der Anbauregion Rueda haben sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Fernando Vegas, Besitzer von Bodegas Avelino Vegas, der modernsten Kellerei im Rueda, erklärt anlässlich unseres Besuches im April die Gründe: «Die Verdejo-Traube entfaltet nur hier ihren ausgeprägt frischen, fruchtigen Charakter, was hauptsächlich auf die grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zurückzuführen ist. Auf einer Hochebene von 700 bis 850 Meter über Meer gelegen, sind die Weinberge einem extremen kontinentalen Klima ausgesetzt: Lange und kalte Winter, kurze Frühlinge sowie trockene und heisse Sommer mit kühlen Nächten bieten ideale Voraussetzungen für die Aromenbildung.» Der Esperanza zeichnet sich durch die typisch zitrusartigen Verdejo-Noten mit einem fruchtigen, angenehm trockenen Finale aus. Ein wunderbarer Sommerwein; haltbar bis mindestens Ende 2026.



Fr. 11.90  
(statt Fr. 13.90)