



Château de Chenonceau war lange im Besitz der französischen Könige.



Catherine Corbeau-Mellot.

Chenonceaux Touraine, Joseph Mellot (weiss, trocken) 2021 Loire, Sauvignon Blanc

Fr. 17.90
(statt Fr. 20.—)

Aufgrund der mengenmässig sehr kleinen Ernten der letzten Jahre konnte unser Produzent Fouassier leider nur die Hälfte der sonst üblichen Menge Sancerre liefern. Auf meiner Frankreichreise mit Gérard Ligibel, der uns bereits mit dem vorzüglichen Beaune-Produzenten Chanson bekannt gemacht hat, besteh ich deshalb darauf, auch den berühmten Sancerre-Erzeuger Mellot zu besuchen.

Den Mellots liegt der Wein gewissermassen im Blut. Der Familienbetrieb besteht seit über 500 (!) Jahren, und mit César Mellot amtierte seinerzeit sogar ein Vorfahre als Weinverantwortlicher am Hof des französischen Königs Louis XIV. Bei unserem Besuch empfängt uns die Chefin, Catherine Corbeau-Mellot, die 2005 nach dem frühen Tod ihres Mannes das Unternehmen übernahm und es seither mit Bravour führt. So wurde sie 2022 vom französischen Staat zum *Commandeur de l'Ordre du Mérite Agricole* ausgezeichnet. Dieser Orden wird für allerhöchste Leistungen in der Landwirtschaft verliehen. Dass diese Meriten wohlverdient sind, können wir während der Verkostung der superben Weissweine unmittelbar nachvollziehen. Als einziger Produzent besitzt Mellot übrigens Rebflächen in allen acht Appellationen der zentralen Loire. Die Rebberge werden teilweise biologisch und teilweise naturnah kultiviert (ihre Zertifizierung *Haut Valeur Environnementale* entspricht unserer Integrierten Produktion). Sämtliche Gewächse begeistern uns. Besonders angeht es mir ein Sauvignon Blanc der (noch) unbekannteren Appellation Touraine Chenonceaux, in deren

unmittelbarer Nähe sich übrigens das legendäre Loire-Château Chenonceau (ohne <x> geschrieben) befindet, das nach Versailles meistbesuchte Schloss Frankreichs.

Der silixhaltige, nur ein Hektar grosse Rebberg ergibt einen hervorragenden Sauvignon Blanc, der es ohne weiteres mit einem erstklassigen Sancerre aufnehmen kann. Generell etwas leichter und eleganter ausgefallen als der Vorgängerjahrgang, mundet mir der 2021er Mellot Chenonceaux prächtig: äusserst feines, subtiles Sauvignon-Blanc-Aroma; sehr frisch, mineralisch und glasklar am Gaumen, trocken, vielschichtige Aromatik, exzellent! Genussbereit ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens Ende 2026.





Blick auf Fortes Rebberg Anfitreato.



Pasquale Forte.



Biodiversität bei Fortes.

Podere Forte: Sangiovese

Bereits seit vielen Jahren arbeiten wir mit Pasquale Forte zusammen. Seine Leidenschaft für hochstehenden Wein ist einmalig, und ich bin bei jedem Besuch aufs Neue erstaunt, wie unablässig er versucht, die Qualität noch weiter zu erhöhen. Erstmals kaufte ich mit dem Jahrgang 2016 seinen Sangiovese. Ab diesem Zeitpunkt erreichte er mit dieser Sorte eine Qualität, die mit den erlesensten und kostspieligsten Brunello mithalten kann. Bitte finden Sie nachfolgend im Angebot sowohl seinen preiswertesten als auch seinen teuersten Sangiovese:



«Villaggio», Podere Forte, Toskana (rot, Italien) 2020

100% Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau Demeter

Fr. 29.80

(statt Fr. 35.—)

Der «Villaggio» stammt zwar von jungen Reben, ist aber genauso sorgfältig wie Fortes grosse Gewächse erzeugt und gereift worden. Im Burgund entspräche der «Villaggio» einem Gemeindegewein, beispielsweise dem Gevrey-Chambertin, der Petrucci (siehe unten) dem Grand Cru (z.B. dem Chambertin). Sehr zu meiner Beruhigung liess sich Pasquale Forte dazu bewegen, mit dem «Villaggio» einen vergleichsweise preiswerten Sangiovese zu keltern, der bei unseren Kunden auf grossen Zuspruch stiess. Er kostet so viel

wie ein hochstehender Chianti, allerdings dürfte er die meisten dieser Preiskategorie deutlich übertreffen. 2020 war für Podere Forte ein Erfolg. Pasquale sagt: «Es ist wie 2019 ein ausgezeichnetes Jahr, das glücklicherweise weniger heiss war; dadurch besitzen die Weine mehr Finesse.» Der «Villaggio» verfügt über eine gute Kraft und die Sangiovese-typischen Attribute, jedoch reife, milde Tannine. Dazu zeigt er sich äusserst attraktiv und mit viel Tiefgang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Podere Forte, «Melo» Petrucci, Toskana (rot, Italien) 2016

100% Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau Demeter

Fr. 180.—

(statt Fr. 240.—)

Der aussergewöhnliche Rebberg Petrucci wurde 2015 von Pasquale Forte in die zwei Parzellen «Anfitreato» und «Melo» aufgeteilt, weil die Lage verschiedene Böden ausweist, die entsprechend unterschiedliche Weine hervorbringen: «Melo» besitzt einen sehr homogenen, speziellen Untergrund mit kalkhaltigem Schiefer, der äusserst selten vorkommt, «Anfitreato» enthält mehr Lehm. Die Reben des «Melo» wurden bereits 2003, jene des «Anfitreato» 2008 gesetzt.

Dies mag mit ein Grund sein, weshalb bei unserem letzten Besuch in der Blindverkostung der «Melo» gegenüber dem gleichfalls superben «Anfitreato» die Nase ein bisschen vorne hatte. Es ist ein grandioser Sangiovese von tiefem Purpur, grossartiger Eleganz und einem distinguierten, reichhaltigen Geschmack. Ich kenne keinen Brunello, den ich gegenüber dem «Melo» bevorzugen würde! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029. *Begrenzte Verfügbarkeit.*



Côte d'Azur bei Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Rosé passt perfekt zu Hors d'œuvre.



Rosé Château Ollieux Romanis, biologischer Anbau (trocken) 2022 Fr. 12.90

40% Grenache Noir, 25% Grenache Gris, 20% Cinsault, 15% Vermentino

(statt Fr. 14.40)

Rosé ist sehr im Trend: Die weltweite Rosé-Produktion stieg in den letzten Jahren um 50 Prozent. Diese Rosé-Euphorie führt auch bereits zu ersten Auswüchsen. So werden immer mehr Provence-Rosé aufwendig verpackt zu völlig verrückten Preisen verkauft. Jeder Marketing-Profi würde sich vor Freude die Hände reiben. Wer eine hochstehende Qualität

sucht, die den meisten Provence-Rosé ebenbürtig ist, und auf modisches Bling-Bling verzichten kann, dem empfehle ich wärmstens den 2022er Rosé von Ollieux Romanis. Er ist vorzüglich gelungen, leicht, mineralisch und beschwingt, angenehm trocken; es scheint, als hätte Pierre Bories die Wärme und das einmalige Licht Südfrankreichs in die Flasche gebannt!

Cornalin Réserve, Wallis (rot, Schweiz) 2020

Jean-René Germanier

Fr. 38.—

(statt Fr. 44.—)

Vor bald zehn Jahren verkauften wir erstmals den Cornalin Réserve von Germanier. Es handelte sich um den 2011er, der mir derart gut gefiel, dass ich auf Anhieb den grössten Teil der Produktion abnahm – zum Glück, denn unmittelbar nach unserem Kauf wurde er zu einem der besten Schweizer Rotweine erkoren.

Cornalin zählt zu den ältesten Schweizer Rebsorten, heisst allerdings erst seit 1972 so. Früher wurde sie <Rouge du Pays> oder <Landroter> genannt. Mitte der 1950er Jahre war die anspruchsvolle Sorte beinahe ausgestorben, seit neuem erlebt sie aber aufgrund der hohen Qualität der Weine eine eigentliche Renaissance. Cornalin soll sich mit den ärmsten Böden zufrieden geben und dem härtesten Frost trotzen. Man sagt ihm zudem wunderbare Heilkräfte nach. Die dünnen Traubenschalen und der wüchsige Charakter erfordern freilich viel Arbeit und Erfahrung. Jean-René sagt: «Um eine optimale Qualität zu erzielen, schneiden wir für den Réserve zusätzlich die Schultern und Spitzen der Trauben ab. Der 2020er ist

einer der besten Jahrgänge seit langem.» Der vorzügliche 2020er erinnert mich sehr an den 2011er. Er besitzt einen mittelkräftigen, ausgesprochen harmonischen, noch jugendlichen Geschmack und eine faszinierende Aromatik von dunklen Kirschen. Er kann bereits konsumiert werden, dürfte seinen Höhepunkt jedoch erst ca. Ende 2025 erreichen; haltbar bis 2028.



Blick Richtung Vétroz und Chamoson.

La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGP (rot, Italien) 2017 **Fr. 16.90**
100% Sangiovese
(statt Fr. 19.—)


Jeweils im Februar bieten wir den reinen Sangiovese von La Carraia an. Der <Querciascura> erfreut sich grösster Beliebtheit und ist rasch ausverkauft, weshalb wir den Wein immer ein Jahr im voraus reservieren. Qualitativ kann er mit wesentlich kostspieligeren Sangiovese mithalten. Der Eigentümer Mauro Gialletti erklärt: «Wichtig ist die ausgedehnte Lagerung im Holzfuder. Wird Sangiovese zu früh gefüllt, sind die Tannine dieser von Natur aus eher herben Sorte zu ungestüm; ausserdem muss man die Erträge streng limitieren.» Der 2017er besitzt einen kraftvollen, würzigen Geschmack und dürfte mit so manchem mehr als doppelt so teuren Toskaner gut mithalten können. Ideal ab Mitte 2023, haltbar bis mindestens Ende 2025.



Orvieto.

Ebenfalls an Lager und in der aktuellen Promotion:
La Carraia <Matano>, Umbria Rosso IGP (rot, Italien) 2020
Fr. 13.90
35% Sangiovese, 25% Montepulciano, 40% Merlot
(statt Fr. 15.40)


Wer einen Toskana-ähnlichen Rotwein sucht, der sich ideal als Begleiter für die mediterrane Küche eignet, dem kann ich den <Matano> wärmstens empfehlen. Seit dem Jahrgang 2008 füllt La Carraia für uns diese Spezialcuvée, von der wir jedes Jahr über 30000 Flaschen verkaufen. Wenn man weiss, dass mit dem Önologen Riccardo Cotarella einer der Superstars Italiens bei diesem Weingut beteiligt ist, überrascht die hohe Qualität indes weniger. 2020 war wie 2019 ein exzellentes Jahr für La Carraia; der <Matano> ist ein Italiener mit einem grossartigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

In Signo Leonis, Burgenland (rot, Österreich) 2015
Fr. 29.80
60% Blaufränkisch, 10% Zweigelt, 30% Cabernet Sauvignon
(statt Fr. 35.—)


Der 2016er In Signo Leonis war schlicht superb und leider nur zu schnell ausverkauft. Kürzlich teilte ich Patrick Bayer mit, dass wir immer wieder Nachbestellungen bekämen. So verkaufte er mir zuvorkommenderweise seine letzten Flaschen In Signo Leonis 2015, die er eigentlich für die Vorarlberger Top-Gastronomie reserviert hatte. Der 2015er ist dem 2016er qualitativ ebenbürtig. Bayers In Signo Leonis verbindet den Bordelaiser Stil mit einer zurückhaltenden Würze und ist eine der erfolgreichsten Spitzenrotweincuvéés Österreichs. Der 2015er ist distinguiert und nobel, mit guter Konzentration und viel Eleganz; immer noch ein wenig jugendlich, aber bereits köstlich zu trinken; haltbar bis 2030.





Blick auf die Trauben unserer <Januarlese> (Aufnahme vom Dezember 2021).

Besuch bei Oskar Hager (links).

<Januarlese>, Oskar Hager (süss) 2021

37.5 cl Fr. 19.80

Kamptal, Grüner Veltliner (gelesen am 12.1.2022, 11% Alkohol)



Der vor knapp zwei Jahren angebotene Eiswein 2018 verkaufte sich wie frische Weggli. So bat ich Oskar Hager, unbedingt wieder einen Eiswein zu keltern. Beim Besuch letzten Mai serviert er mit einem freudigen Lachen seine <Januarlese>. Oskar erklärt mir: «Es ist kein Eiswein geworden, obwohl er genauso schmeckt. Es war einfach zu wenig kalt, und die Trauben wollten nicht ganz gefrieren. Also wartete ich lange zu und las sie schliesslich am 12. Januar 2022 in leicht angefrorenem Zustand.» Die Herstellung eines solchen Weins ist äusserst kostspielig, die Saftausbeute beträgt weniger als ein Drittel des Trauben-

gewichts. Um den Anforderungen für einen Eiswein zu genügen, müssen die Trauben komplett gefroren sein und ein KMW-Mostgewicht von 25° erreichen. Oskars Süsswein erzielte 24° KMW, was 122° Oechsle entspricht, der Restzuckergehalt liegt bei stolzen 103 g/l. Da die <Januarlese> über eine lebendige Säure verfügt, ist sie dem Eiswein 2018 ebenbürtig und schmeckt absolut himmlisch: feine Würze, ungemein frisch und transparent, verführerische Fruchtigkeit, sehr lang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2033. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

Oskar Hager, Riesling trocken (weiss) 2021

Fr. 13.40

Kamptal DAC

(statt Fr. 14.90)



Hagers Grüner Veltliner ist unser absoluter Best- und Longseller. Dass Oskar aber auch vorzügliche Rieslinge keltert, wissen die wenigsten. Sein Basisriesling gefiel mir beim letztjährigen Besuch am besten. Oskar erklärt: «Er stammt von insgesamt vier sehr guten Rebbergen mit kargen, steinigen Böden. Die Parzellen sind allerdings recht klein, weshalb ich

alle Trauben zusammen vinifiziere. Ich finde es übrigens richtig, dass du den Wein erst jetzt anbietest, denn meist schmeckt er ein bis zwei Jahre nach der Ernte besonders gut.» 2021 war ein grosses Jahr im Kamptal; Oskars Riesling ist kräftig, aber zugleich frisch und sehr reintonig – er schmeckt vorzüglich! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Château Le Doyenné, Côtes de Bordeaux a.c. (rot, Frankreich) 2014 Fr. 14.90

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

(statt Fr. 16.90)



Bei unserem letzten Besuch im Juni 2022 organisierte die Eigentümerin Marie-Dominique Watrin eine kleine Vertikaldegustation für uns. Absolut bemerkenswert war für mich zu sehen, wie hervorragend ihre Weine reifen. Mit Wehmut erinnere ich mich noch an den vorzüglichen 2012er, der leider viel zu schnell ausverkauft war. Kürzlich offerierten wir den 2015er, von dem wir auch nur noch wenige Flaschen an Lager haben. Erstaunlich schön hat sich der Jahr-

gang 2014 entwickelt, der sich jetzt abgerundet, mittelkräftig und sehr elegant mit einem wunderschönen, finessenreichen Bouquet zeigt. Es gelingt uns, Marie-Dominique die letzten Flaschen abzukaufen. Wer auf der Suche nach einem ausgezeichneten Alltagsbordeaux ist, der sich bereits wunderbar geniessen lässt, sollte den 2014er Doyenné kosten! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Ideal für die kalte Jahreszeit



Bestué, Finca San Vicente, Crianza (rot, Spanien) 2019

Fr. 12.90

Somontano, 50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon

(statt Fr. 14.90)

Ein kraftvoller, hochwertiger Cabernet mit dem Schmelz des Tempranillo. Somontano ist eine der am meisten unterschätzten Anbauregionen Spaniens; hier bekommt der Weinfreund einen exzellenten Gegenwert für sein Geld!



Château La Gorce, Cru Bourgeois, Médoc (rot, Bordeaux) 2017

Fr. 13.90

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

(statt Fr. 15.40)

Wer einen eleganten, bereits trinkbereiten Bordeaux zu einem besonders attraktiven Preis sucht, sollte unbedingt den La Gorce degustieren. Unsere Spezialfüllung hat es in sich; dieser noble Médoc schmeckt vorzüglich und ist bis mindestens Ende 2025 haltbar.



Ripasso Adalia, Valpolicella Superiore, Veneto (rot, Italien) 2020

Fr. 16.90

40% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara

(statt Fr. 19.40)

Ein Ripasso ist gewissermassen ein kräftiger Valpolicella. Dieser von der Star-Winzerin Marinella Camerani gekelterte verführerische Rotwein besitzt den Tiefgang eines Amarone, ist jedoch deutlich leichter und bietet unbeschwertem Trinkgenuss; haltbar bis mindestens Ende 2025.



Podere Sapaio <Volpolo>, Bolgheri (rot, Italien) 2019

Fr. 24.90

Spezialfüllung Schwander, 70% Cabernet, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

(statt Fr. 28.—)

Aus Bolgheri stammt der berühmte Sassicaia. Mittlerweile gibt es in diesem kleinen Anbaugebiet zahlreiche erstklassige Produzenten, zu denen auch Podere Sapaio zählt. Der <Volpolo> ist ein tiefgründiger, konzentrierter Rotwein, der es mit manchem <Super Tuscan> gut aufnehmen kann.



Vietti, Barbera d'Asti DOCG Superiore, Piemont (rot, Italien) 2018

Fr. 36.—

Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 41.—)

Aus Trauben der ältesten, in den 1930er Jahren gepflanzten Reben der Lage La Crena wurde dieser Spitzenbarbera gewonnen, der eine ideale Alternative zu den oftmals unerschwinglichen Barolo bietet. Er bereitet bereits viel Vergnügen; haltbar ist dieser beeindruckende Piemonteser bis mindestens Ende 2029.