



Italien, Spanien und Österreich

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Weingut Prechtl, Cuvée Pepi (weiss, trocken) 2022
Grüner Veltliner, Spezialfüllung Master Circle

Fr. 15.90 (ab Juli 23 Fr. 17.80)





Weinviertel (Österreich): Weingut Prechtl

1
Januar 2023: Besuch bei den Prechtl's: Petra und Franz Prechtl (links), Josef Schuller (ganz rechts).

2
Wiener Schnitzel und Grüner Veltliner ist eine klassische Kombination!

Den meisten dürfte bekannt sein, dass unsere Reisezeit üblicherweise erst im Frühjahr beginnt, doch vergangenen Januar machten wir eine Ausnahme und nahmen Kurs auf unser östliches Nachbarland. Avisiertes Ziel: das Weingut Prechtl in Zellerndorf im Weinviertel – wärmstens empfohlen von unserem neuen Master-Circle-Mitglied Josef »Pepi« Schuller, seines Zeichens Master of Wine und Direktor der Weinakademie Österreich.

Die nordwestlich von Wien, nahe der tschechischen Grenze gelegene Domäne umfasst 17 Hektar Reben, die von Franz und Petra Prechtl kultiviert werden. Schon 1983 und zu einer Zeit, in der die Region noch unentdeckt war, hat das Gut seinen ersten eigenen Wein in Flaschen gefüllt. Darunter vor allem weisse Gewächse, wie der hier seit Urzeiten heimische Grüne Veltliner. Noch sehr jung, übernahm Franz bereits 1992 den Betrieb von seinen Eltern, ein Jahr später heiratete er Petra, mit der er drei Kinder hat. Mittlerweile sind die beiden geschieden, was sie aber erfreulicherweise nicht davon abhält, weiterhin hervorragend und freundschaftlich zusammenzuarbeiten. Prechtl zählt zweifelsohne zu den Pionieren der Region, die am Erfolg des Weinviertels massgeblich mitwirkten und durch ihre hochwertigen Erzeugnisse zahlreiche weitere Winzer zum Qualitätsweingebiet motivierten.

Ebenfalls zum Weingut gehört eine kleine Gastronomie mit österreichischen Spezialitäten sowie ein Hofladen, der neben Wein auch diverse Gadgets im Angebot hat. Vor allem der romantische Innenhof, in dem es sich im Sommer wunderbar genießen lässt, hat es uns angetan. Ebenso wie der Ort begeistert uns die Weinauswahl, die





Vgl. auch Schullers beiliegende Informationen

3

Ernte bei den Prechtl: Es wird nur von Hand gelesen, der Anbau erfolgt naturnah ohne Herbizide.

4

Die Weinstadt Retz verfügt über gigantische, in festen Sandboden gegrabene Lagerkeller von etwa 20 km Länge; die ältesten sind 750 Jahre alt.

Franz und Petra Prechtl präsentieren und von der uns Pepi Schuller bereits vorgeschwärmt hat. Bei einer speziellen, von Granitböden stammenden Partie Grüner Veltliner der erstklassigen Lage Altenberg beginnen Pepis Augen zu leuchten. Und tatsächlich: Dieser Grüne Veltliner ist anders und von einer geradezu superben Qualität. Die Prechtl erklären sich glücklicherweise bereit, diese hochwertige Charge für uns separat zu füllen.

Im Anschluss werden wir von Sonja, Franz' neuer Lebensgefährtin, mit einem vorzüglichem Schweinsbraten verwöhnt. Dazu verkosten wir ältere Grüne Veltliner von Prechtl. Selbst zwanzigjährige Gewächse betören durch eine unglaubliche Frische und Reichhaltigkeit. Franz schmunzelt und meint: «Wir sind wahrscheinlich *das* Gebiet für den Grünen Veltliner. Unsere Weine sind nicht nur jung ein Hochgenuss, sondern reifen auch vorzüglich.»



Weingut Prechtl, Cuvée Pepi (weiss, trocken) 2022 Grüner Veltliner, Spezialfüllung Master Circle Weinviertel

Feines Pfefferl in der Nase; glasklarer, mineralischer, strahlend-frischer Geschmack mit wunderbarer Würze, langanhaltend – herrlich zu trinken und ein idealer Begleiter verschiedenster Gerichte! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 15,90 (ab Juli 23 Fr. 17,80)



Rioja (Spanien): Finca La Emperatriz Reserva

1

San Fermín 2022: Abendessen im empfehlenswerten Restaurant Alhambra in Pamplona mit Eduardo Hernáiz (links).

2

Juli 2022: Besuch im 101 ha umfassenden Emperatriz-Rebberg.

Wir sind ganz stolz auf unsere grossartigen Rioja mit imperialen Wurzeln. Sie stammen vom «Anwesen der Kaiserin», der «Finca La Emperatriz» im äussersten Südwesten der Region Rioja Alta. Das Gut kann mit einer feudalen Entstehungsgeschichte aufwarten, gehörte es doch ursprünglich der letzten Monarchin Frankreichs: Kaiserin Eugénie. Die spanischstämmige Gemahlin von Napoleon III. war nämlich auch eine erfolgreiche Winzerin: 1878 wurde sie in Paris sogar zur besten Weinproduzentin gekürt. Seit 1996 ist die Finca Eigentum der Unternehmerfamilie Hernáiz aus Logroño, die mit dem 2000er ihren ersten Jahrgang kelterte.

Sohn Eduardo investierte seither enorm viel Sachverstand, Leidenschaft und Unternehmergeist in die Domäne. Der Erfolg blieb nicht aus; heute zählt sie zu den führenden Betrieben der Rioja. Fast von Anfang an mit dabei war auch die Selection Schwander. Seit dem Jahrgang 2001 importieren wir die Emperatriz-Weine und mittlerweile gehen unsere Beziehungen über das rein Geschäftliche hinaus. Eduardo Hernáiz ist ein Wein-Enthusiast wie er im Buche steht – ihn auf seiner Suche nach Spitzenergebnissen zu unterstützen, ist immer eine grosse Freude.

Die Rioja ist nach wie vor die Nummer eins unter den Weinregionen Spaniens, doch der Atem der Konkurrenz aus der Ribera del Duero und dem Priorat sitzt spürbar im Nacken. «Wir müssen uns konsequent abheben von der beliebigen Massenware, die es in der Rioja zuhauf gibt», sagt Eduardo. Die Antwort des Weintüftlers sind seine hochwertigen Erzeugnisse, allen voran die phantastischen «Gran Vino».



Mehr Informationen zum Weingut Emperatriz.



3

Ein Teil des Fasskellers von Emperatriz. Die nur für uns gefüllte 2018er Reserva wurde 18 Monate in Barriques gereift.

In diese Kategorie fällt auch die deutlich preisgünstigere Reserva – ein Emperatriz-Wein mit Alleinstellungsmerkmal. Eduardo betont: «Die Reserva keltere ich nur noch für die Selection Schwander als Dank, dass ihr von Beginn weg an uns geglaubt habt und uns mit fachlichen Impulsen hilfreich zur Seite steht.» Dieser Rioja ist ähnlich wie das Flaggschiff «Gran Vino» erzeugt worden. Die Trauben stammen von etwas jüngeren Reben und der Garnacha-Anteil ist kleiner. Im Stil erinnern Emperatriz' Gewächse eher an einen distinguierten Bordeaux als an einen schmeichelhaften Burgunder. Ihr Reifepotential ist denn auch sehr hoch. 2018 waren die Temperaturen moderater als im heißen Vorjahr; der anspruchsvolle Frühling bescherte zwar tiefere Erträge und mehr Arbeit, aber der Wettergott liess die Trauben im trockenen, sonnenverwöhnten September optimal ausreifen. Wie schon beim 2017er entschieden wir, der prächtig gelungenen Reserva ein zusätzliches Jahr Reife zu gönnen.



Finca La Emperatriz (rot) 2018
Rioja, Reserva
98% Tempranillo, 2% Garnacha

Leuchtendes Purpur; komplexes, nuanciertes Tempranillo-Bouquet; dicht am Gaumen, distinguiert und mit viel Eleganz, Länge und beeindruckender Struktur. Genussbereit, ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 17.90 (ab Juli 23 Fr. 20.—)



1



2

Apulien (Italien): Primitivo De Falco

1
Gabriele De Falco mit seinem
Vater Salvatore im Rebberg.

2
Orecchiette alla Pugliese im
Ristorante Porta Nova in Ostuni.

Apulien hat sich in letzter Zeit zu einem wahren Touristenmagnet gemauert, und das ganz zu Recht, wie wir meinen. Die Halbinsel Salento – der <Stiefelabsatz> Italiens – begeistert mit viel Charme, malerischen Ortschaften und phantastischer Natur. In der grandiosen Barockstadt Lecce lässt sich das pulsierende mediterrane Lebensgefühl hautnah erleben, das macht das Ferienambiente perfekt. Manche Besucher verbinden mit der Region auch vor allem eines: Primitivo! Und so entdecken immer mehr Touristen die nur elf Kilometer von Lecce entfernte Kellerei unseres langjährigen Weingewerks De Falco, der mit seinen Erzeugnissen die Liebhaber dieses Gewächses glücklich zu machen weiss.

Der 84jährige Padrone Salvatore De Falco und sein Sohn Gabriele nehmen uns bei brütender Mittagshitze aufs Herzlichste in Empfang. Aufmerksam geleiten sie uns ohne Verzug in die Kühle des Kellers. Alles ist wie immer makellos sauber und aufgeräumt; die Familie De Falco führt einen mustergültigen Betrieb. Seit gut 50 Jahren produziert sie in der Kleinstadt Nòvoli landestypische Rotweine – bis Anfang der 1980er Jahre allerdings noch nicht unter eigener Marke. Die Weine wurden, wie damals üblich, nach Norden transportiert, zu Cuvées verschnitten und beispielsweise einem Amarone oder schwächlichen Sangiovese untergejubelt. Seither hat sich der süditalienische Wein gründlich emanzipiert. «Unser Fokus zielt darauf, die regionale Typizität zu pflegen und den Namen unserer Familie untrennbar mit Qualitätswein zu verbinden», sagt Gabriele. Seine Leidenschaft und das profunde Know-how haben es ihm ermöglicht, die De-Falco-Gewächse im entsprechenden Segment zu etablieren. Heute ist das Weingut Meister in der Kultivierung autochthoner Rebsorten. «Wir kennen alle Eigenschaften unserer Trauben und



Mehr Informationen zum
Weingut De Falco.



3
 Mai 2022: Ein Glas Wasser zur Begrüssung, es ist brütend heiss.

4
 Insgesamt bewirtschaftet Gabriele 20 ha eigene Rebflächen, daneben kauft er noch Trauben von langjährigen Vertragswinzern hinzu.

der Lagen, aus denen sie stammen», erklärt Gabriele, «und wir begleiten sämtliche Produktionsphasen persönlich, vom Anbau der Reben bis zur Abfüllung in die Flaschen.» Es verwundert deshalb nicht, dass neunzig Prozent der Produktion in den Export geht.

De Falcos dunkelroter Primitivo <Il Perfetto> ist einer der beliebtesten Weine der Selection Schwander. Wir bieten neu den ausgezeichneten Jahrgang 2021 an. Sein zugänglicher, unkomplizierter Charakter bereitet dem Laien ebensoviel Freude wie dem Weinkenner. Auch sein sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis lässt ihn zur perfekten Alternative zum mittlerweile recht kostspieligen Chianti werden. Der <Il Perfetto> passt sehr gut zu Fleischspeisen, aber auch zu Pasta, Pizza und kräftig gewürzten vegetarischen Gerichten.



Primitivo <Il Perfetto> (rot) 2021
Cantine De Falco, Salento Rosso IGP
Apulien

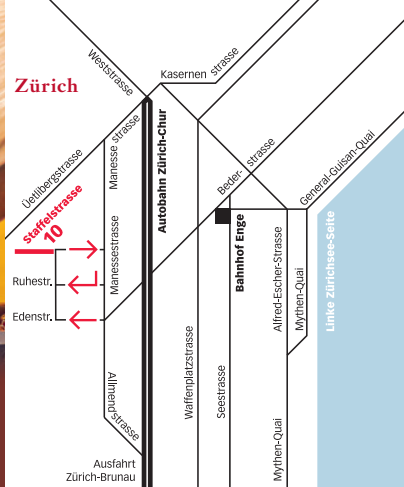
Kräftiges Purpur; verführerisches Bouquet von roten Früchten und einem Hauch Barrique; fruchtig und äusserst einnehmend am Gaumen, schmeichelnd und ungemein attraktiv. Ideal für Pasta und Pizza! Ab jetzt bis mindestens Ende 2025.

Fr. 13,40 (ab Juli 23 Fr. 14,90)



Master Circle (von links nach rechts):

Frank Smulders M.W, Heidi Mäkinen M.W., Lin Liu M.W.,
Josef Schuller M.W, Philipp Schwander M.W.



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder
www.schwander.ch

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 an der Staffelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St.Gallen degustieren.**

Doppelte Mengenrabatte bis Juni 2023

6% ab 24 Flaschen; **10%** ab 60 Flaschen; **16%** ab 96 Flaschen;
20% 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).

So erreichen Sie uns

Telefon 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St.Gallen)
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Juni 2023.
Lieferung und Abholung ab sofort.

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

Tempranillo-Rebstock von Emperatriz im Oktober kurz vor der Ernte.

Anfangs Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz Richtung Autobahn Cbur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Von der Autobahn Cbur–Zürich: Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Vom Bahnhof Enger: Bederstrasse bis Uto-Brücke, beim Lichtsignal geradeaus in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Mit öff. Verkehr: S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.



Wir empfehlen:

**Finca La Emperatriz (rot) 2018
Rioja, Reserva**

Fr. 17,90 (ab Juli 23 Fr. 20.—)

Angebot Nr. 2/März 2023.