



Toscana

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Podere Sapaio (Volpolo), Bolgheri (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 24.90 (ab November 23 Fr. 28.—)





Chianti Riserva: Tenuta Moriniello

1
Montañone, geographisch sehr günstig gelegen, beherbergt mehr Touristen als Siena.

2
Verkostung der verschiedenen Weine vor Ort.

Seit Beniamino Moriniello das bereits im Jahr 2002 biologisch zertifizierte Weingut an seine Kinder Tania und Luigi übertragen hat, kümmern sich die beiden mit ungewöhnlicher Sorgfalt um die Geschicke dieses kleinen, feinen Betriebs. So haben die Geschwister den idealen Ort für eine nachhaltige Landwirtschaft geschaffen, welche die Erzeugung ihrer Weine auf möglichst naturbelassene Weise ermöglicht.

Die Weinberge sind mit einem Mix aus internationalen Rebsorten bestückt, überwiegend jedoch mit dem klassischen Sangiovese für die Chianti-Produktion. Wie gewohnt, füllen die Moriniellos für uns jeweils eine besonders gelungene Partie ihres Chianti «Fortebraccio» Riserva. Sie wird mit ein wenig Merlot ergänzt und deutlich länger im Barrique ausgebaut. Das Resultat ist ein beeindruckender, sehr hochwertiger Sangiovese zu einem äusserst fairen, um nicht zu sagen beinahe unschlagbaren Preis.

Luigi sagt: «Die trockene und heisse Vegetationsperiode 2020 war dem Sangiovese erfreulicherweise sehr zuträglich, und ich stelle den Jahrgang eindeutig über den bereits ausgezeichneten 2019er. Gelesen wurde Ende September und Anfang Oktober. Danach liessen wir den Wein zwölf Monate in französischen Barriques und ein weiteres Jahr in der Flasche reifen.» Der «Fortebraccio» 2020 präsentiert sich voll und rund, aber dennoch saftig und gut strukturiert. Er ist wunderbar zu trinken und ein idealer Begleiter für mediterrane Gerichte sowie für Pasta und Fleisch. Wir durften diese überaus glückliche Kombination im betriebseigenen kleinen Restaurant auf der idyllischen Aussenterrasse gleich selber ausprobieren.



Mehr Informationen zum Weingut Tenuta Moriniello.



3
Antipasti-Platte vom gutseigenen Agriturismo-Restaurant.

4
Besuch bei Tania und Luigi Moriniello Anfang Juni 2023.

Das Weingut Moriniello liegt wenige Kilometer ausserhalb des Dorfkerns von Montaione. Die Kellerei wird von zahlreichen Touristen aufgesucht, denn das Gebiet befindet sich im Schnittpunkt der Touristenstädte Siena, Pisa, Florenz und San Gimignano und dient damit als idealer Ausgangspunkt für Erkundungen. Tania Moriniello erwähnt nicht ohne Stolz, dass das 3500-Seelen-Dorf Montaione mehr Touristen als Siena beherberge. Für einen aufstrebenden Agriturismo-Betrieb, der sich auf regionale Landwirtschaftsprodukte beschränken muss, sind das ideale Voraussetzungen. Das Restaurant und das Weingut erfordern einen enormen Arbeitseinsatz, den Tania und Luigi aber voller Elan und mit Begeisterung bewältigen. Wir sind überzeugt, dass wir von der Tenuta Moriniello noch viel Gutes hören werden! Doch vorerst geniessen wir die herausragende Spezialabfüllung des Chianti Riserva <Fortebraccio> 2020.



Chianti Riserva <Fortebraccio> (rot) 2020
Tenuta Moriniello, biologischer Anbau
Spezialfüllung Selection Schwander
85% Sangiovese, 15% Merlot

Purpurrot; jugendliches Bouquet mit dem Duft von schwarzen Beeren; reichhaltig am Gaumen, mit der Noblesse des Merlot, angenehme, gut stützende Säure; reife Tannine. Ein hochklassiger Italiener für jeden Tag! Ideal ab Ende November, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 15.90 (ab November 23 Fr. 17.90)



Bolgheri: Podere Sapaio

1
Blick auf Podere Sapaio in
Bolgheri.

2
Empfehlenswert, eine halbe
Stunde von Bolgheri entfernt:
Wine & Spa Resort Castello
Bonaria in Campiglia Marittima.

Sonne und Regen wechseln sich ab, als wir im Mai bei Massimo Piccin und seiner langjährigen Exportdirektorin Greta Bandini auf Podere Sapaio in Bolgheri eintreffen. Gut gelaunt erklärt uns Massimo: «Die derzeitigen regelmässigen, aber nicht zu lange anhaltenden Regenfälle stellen ideale Bedingungen für die Reben dar. Da die Sommer vermehrt sehr sonnig und heiss sind, ist es umso wichtiger, im Frühling und Frühsommer genügend Wasser zu haben. Für die Aromatik der Trauben sind im Herbst überdies hohe Tag- und Nachttemperaturunterschiede wünschenswert. Davon abgesehen profitieren wir generell durch unsere Lage in unmittelbarer Nähe der Küste von kühlenden Meeresbrisen, dank denen die Hitze im Sommer selten wirklich überhandnimmt.» Massimo betont, dass die gerade in dieser Gegend so hohe Qualität der Weine auch mit diesem speziellen Klima im Zusammenhang steht.

Die kühlenden Winde spielten im trockenen und heissen Jahr 2020 eine bedeutende Rolle. Massimo setzte auf eine frühe Ernte, um keine überreifen, rosinierten Trauben zu riskieren. Freudestrahlend sagt er: «Glücklicherweise war das die richtige Entscheidung. Trotz der Trockenheit haben wir ideal ausgereifte, aromatische Beeren gelesen.» Dies stellen auch wir bei der Verkostung des Jahrgangs 2020 sofort fest. Vor allem die Sorte Petit Verdot gedieh unter den gegebenen Umständen prächtig; sie liefert die Würze und Farbe für unsere «Volpola»-Füllung, die ein Jahr länger gereift wurde als die Standardversion.

In Bolgheri gilt Sapaio seit langem als einer der führenden Betriebe, der den qualitativen Vergleich selbst mit renommiertesten Vertretern wie Sassicaia oder Ornellaia nicht scheuen muss. Insbesondere für



Mehr Informationen zum
Weingut Sapaio.



3
Mai 2023: Mit Massimo Piccin
(links) im Restaurant Il Bucaniere
in San Vincenzo.

unsere Spezialabfüllung werden nur Trauben aus den allerbesten Lagen verarbeitet. Durch eine sanftere Extraktion und die Verwendung von grösseren Fässern werden nun ausserdem weichere Tannine erzielt. Neben Massimo Piccin, dem kreativen Kopf des Weinguts, zeichnet auch der legendäre Önologe Carlo Ferrini für den Erfolg mitverantwortlich. Massimo berichtet uns ausführlich, wie sie regelmässig die Gärführung, die Zusammenstellung der Assemblagen und die Reifung in den Fässern gemeinsam abstimmen und optimieren.

Kulinarik und die schönen Genüsse des Lebens sind Massimos grosse Leidenschaft. So hat er uns nach der Arbeit in das im benachbarten San Vincenzo direkt an der Küste gelegene Restaurant Il Bucaniere eingeladen. Dass sowohl die Menü- als auch die Weinauswahl keine Wünsche offenliessen, war unverkennbar Massimos Perfektionismus geschuldet.



Podere Sapaio <Volpola>, Bolgheri (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; distinguiertes, noch jugendliches Bouquet, das an dunkle Beeren erinnert; am Gaumen konzentriert, mit einer noblen, würzigen Note, guter Konzentration und geschmeidigen, abgerundeten Tanninen. Sehr schöner Trinkfluss, gut ausbalancierte Aromenstruktur; passend zu mediterranen Vorspeisen, Teigwaren und Fleischgerichten. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 24.90 (ab November 23 Fr. 28.—)



Brunello di Montalcino: Casanova di Neri

1
Juni 2023: Degustation mit Giacomo Neri (links) von Casanova di Neri.

2
Passt perfekt: Pasta und Sangiovese!

Wenn von höchstklassigem Brunello die Rede ist, kommt man unweigerlich auf Casanova di Neri zu sprechen. Das von Giacomo Neri in der zweiten Generation geleitete Weingut zählt unbestritten zu den besten Betrieben der gesamten Region. Die Basis für den Erfolg bilden die exzellenten Rebberge, die Giacomos Vater noch vor der allgemeinen Brunello-Euphorie angelegt hatte – denn tatsächlich ist nur ein relativ kleiner Teil der heute in Montalcino bewirtschafteten 2000 Hektar grossen Rebfläche wirklich erstklassig. Giacomos Wein- gut umfasst insgesamt 79 Hektar, wovon sich stolze 42 Hektar zur Erzeugung von Brunello eignen.

Beim kurzen Rundgang durch den vor der Kellerei gelegenen Reb- berg erklärt uns Giacomo: «Unsere Weine sind das Ergebnis einer aussergewöhnlichen Verbindung von Boden und Mikroklima, gepaart mit leidenschaftlicher und sorgfältiger Arbeit. Es ist das Zusammenspiel dieser Faktoren, die uns die Gewinnung konstant erstklassiger Erzeugnisse ermöglicht.» Das Resultat dieser Philoso- phie ist unverkennbar – wir durften dies anlässlich der ausführlichen Degustation im gutseigenen Restaurant des 2017 eröffneten Bouti- que-Hotels auch dieses Jahr wieder feststellen. Selbst die sogenann- ten «einfachen» Rosso überzeugen rundum!

Wenn mit erstklassigen Rebbergen und unermüdlichem Schaffen Jahr für Jahr Gewächse der absoluten Topliga gekeltert werden, bleibt das der Weinfachwelt nicht verborgen. Geht es um Brunello, gehört das Weingut Casanova di Neri zu den ersten Adressen, auch was die Bewertungen der internationalen Fachpresse anbelangt. Seit Robert Parkers *«Wine Advocate»* die *«Tenuta Nuova»* mit 100 Punkten aus-



Mehr Informationen zum Weingut Casanova di Neri.



3



4

3
Knapp drei Jahre reift der «Tenuta Nuova» zur Abreifung in kleinen und grösseren Eichenholzfassern.

4
Blick auf Neris kleines Boutique-Hotel ausserhalb von Montalcino, in der Nähe der Kellerei.

zeichnete und dieser Wein im «Wine Spectator» regelmässig auf den vordersten Plätzen der Top-Hundert-Weltrangliste rangiert, haben auch die Verkaufspreise deutlich angezogen.

Umso mehr freut es uns, dass wir Ihnen den Brunello «Tenuta Nuova» noch immer für unter hundert Franken anbieten können. Dieser Ausnahme-Brunello dürfte nirgendwo zu einem tieferen Preis erhältlich sein als bei uns. Neben dem «Cerretalto», dem legendären, aber dreimal so kostspieligen Superbrunello, gedeiht auf den besonders gut besonnenen Südlagen der «Tenuta Nuova» das zweite Flaggschiff des Familienweinguts. Auch der mit Geduld, Sorgfalt und viel Know-how gekelterte 2018er beeindruckt vom ersten Schluck an. Die reife Frucht und die Aromen von Gewürzen dürften das Herz jedes Sangiovese-Fans höher schlagen lassen – die Aromatik ist, weil 2018 weniger heiss war als 2017, ausserordentlich tiefgründig und nobel.



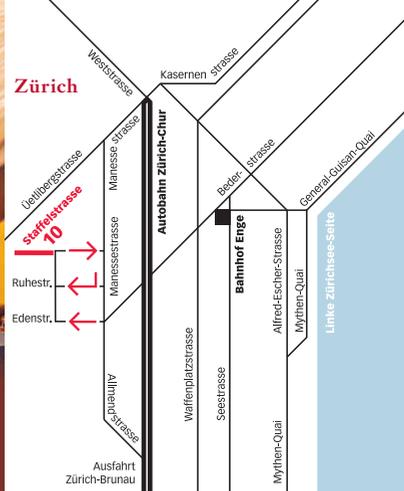
**Brunello di Montalcino «Tenuta Nuova» (rot) 2018
Casanova di Neri
100% Sangiovese**

Tiefes Rubin; charakteristisches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; kraftvoll im Geschmack, stilvoll und mit intensiver Aromatik, perfekte Balance, äusserst feine Gerbstoffe, aussergewöhnliches Potential. Ein grosser Brunello, der hervorragend zu Schmor- und kräftigen Fleischgerichten passt. Mind. 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 94.— (ab November 23 Fr. 105.—)



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.**

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).

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 Oktober 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

Mittagessen in Florenz mit Felix Kauf.

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

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

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

Vom Bahnhof Enge: 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:

Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2020 Tenuta Moriniello

Fr. 15.90 (ab November 23 Fr. 17.90)

Angebot Nr.4/August 2023.