



José Masaveu, Eigentümer Murua.



Murua besitzt über 100 ha erstklassige Rebberge in der Rioja.



Bodegas Murua (Rioja, Spanien)

Wir arbeiten seit vielen Jahren mit Murua zusammen und schätzen die privilegierte Beziehung sehr. Nur Trauben der besten Partien werden für unsere Spezialfüllungen verwendet, was uns natürlich besonders freut. Nachdem die 2015 Reserva kürzlich in einer grossen, von der englischen Zeitschrift Decanter durchgeführten Rioja-Degustation den ersten Platz belegte, kam es zu einem wahren Run auf diesen Wein. Zweifelsohne vermag dieser Wein mit den allerbesten Rioja mitzuhalten. Das **Flaggschiff der Bodegas Murua** ist jedoch die rare **Gran Reserva <Veguin>**, die sich noch dichter und nobler präsentiert. <Veguin> zählt sicherlich zum Feinsten, was die Rioja zu bieten hat.

Rioja Murua <Veguin>, Gran Reserva (rot) 2015

Fr. 36.—

92% Tempranillo, 8% Graciano

(statt Fr. 40.—)

Mitteltiefes, noch jugendliches Purpur; äusserst nobles, vielfältiges Bouquet, das sich wunderbar öffnet; am Gaumen dicht, ausgesprochen elegant und distin-

guiert, weich fliessend, sehr lang – Tempranillo vom Allerfeinsten! Ein ganz grosser, klassischer Rioja. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2030.

Auch als Magnum erhältlich:

Magnum

Fr. 78.—



Magnum Rioja Murua Reserva (rot) 2015

150cl

Fr. 39.90

92% Tempranillo, 8% Graciano und Mazuelo

Tiefes Rubin; nobles, überaus nuanciertes, bereits gut ausgereiftes Tempranillo-Bouquet; am Gaumen sehr fein, elegant und abgerundet, fast ein wenig <burgundisch>, mittelkräftig, harmonisch und gut

ausbalanciert, langanhaltend. Ein vorzüglicher Rioja. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Murua Blanco, Rioja (weiss) 2021 Fr. 18.60

80% Viura, 12% Malvasia, 8% Garnacha Blanca

Der Inbegriff eines attraktiven, würzigen, weissen Rioja. Mitteltiefes Gelb; reichhaltig, aromatisch und doch frisch; gut integriertes Holz; das Bouquet ist vom Barrique geprägt, was Liebhaber dieser Stilistik sehr schätzen. Ab jetzt bis mindestens Ende 2024.

Vor der Kellerei mit Matthieu Bannault (rechts) und Juan Glaria (links), Direktor sämtlicher Masaveu-Weingüter.





Lassen wir die Korken knallen!

Es braucht nicht immer einen aussergewöhnlichen Anlass, um einen Schaumwein zu kredenzen. Die Festtage bieten sich jedoch für den Genuss eines edlen Schaumweins besonders an. Wir haben für Sie eine erstklassige Auswahl an hochwertigen Champagnern und charaktervollen Schaumweinen zusammengestellt.



Coates & Seely brut <Methode Britannique>

Hampshire, English Sparkling Wine, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Fr. 34.90

(statt Fr. 38.—)

Die geologischen Voraussetzungen sind die gleichen wie in der Champagne, und auch das nur ein wenig kühlere Klima ist ähnlich. In einer Blindverkostung dürfte es sehr schwierig sein, diesen hochwertigen Schaumwein von einem originalen Champagner zu unterscheiden. Coates & Seely wird in erstklassigen Restaurants, im britischen Königshaus sowie an zahlreichen englischen Pferderennen serviert.



Champagne Ayala <Brut Majeur>

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Fr. 39.80

(statt Fr. 44.—)

Ayala gehört zum berühmten Champagnerhaus Bollinger und hat nun einige der besten Fachleute an Bord. Die Qualität ist erstklassig: Der <Brut Majeur> begeistert durch seinen eleganten, feiwürzigen, angenehm trockenen Geschmack – wahrlich ein Bilderbuch-Champagner zu einem äusserst vernünftigen Preis.



Champagne Bernard Remy <Selection Schwander> brut

60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

Fr. 29.80

(statt Fr. 34.50)

Der Winzer Bernard Remy und sein Sohn Rudy erzeugen vorzügliche, geschmeidige, sehr einnehmende Champagner. Die Qualität kann sich mit den grossen Namen messen; der Preis hingegen ist deutlich bescheidener, da Remys Champagner nur Insidern bekannt ist: fruchtbetont, verführerisch, abgerundet und mit feiner Perlage, eignet er sich ideal zum Apéro.



Corpinnat, Sabaté i Coca <Mosset> brut nature 2019

(Schaumwein, Spanien/Katalonien)

50% Xarello, 30% Macabeu, 20% Parellada

Fr. 19.80

(statt Fr. 24.—)

Sabaté i Coca ist einer der besten katalanischen Schaumweinproduzenten. Zusammen mit acht weiteren qualitätsbewussten Winzern hat sich das Weingut von der Bezeichnung *Cava* losgelöst und erzeugt nun nach viel strengeren Kriterien allerhöchste Qualität, die unter der Bezeichnung *Corpinnat* vermarktet wird. Der <Mosset> 2019 reifte 44 Monate auf der Hefe und wurde naturtrocken, ganz ohne Dosage gefüllt. Er ist eine grossartige, wunderbar schmackhafte Alternative zu den bekannten Schaumweinen. *Wagen Sie einen Versuch!*



Blick vom Sobre Todo auf tieferliegende Rebberge des Priorat.

Uralte Reben und karge Schieferböden.

Priorat, Roquers de Porrera (rot, Spanien) 2019

38% Garnacha, 30% Syrah, 20% Carignan, 12% Merlot, Raimon Castellví

Fr. 49.—
(statt Fr. 55.—)



Inmitten der Provinz Tarragona in der Region Katalonien liegt der DOCa-Bereich Priorat. Im Mittelalter zählte dieses kleine Weinbaugebiet zu den besten Spaniens. Allerdings verlor es an Bedeutung, als gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus die Weinberge weitgehend vernichtete. Nur ein geringer Teil der eindrucklichen Steillagen wurde danach wieder bepflanzt. Das Gebiet blieb lange unentdeckt, gilt heute aber zusammen mit Ribera del Duero und Rioja als führendes spanisches Rotweingebiet. Wer hier an den steinigen und extrem steilen Hängen Weinbau betreibt, braucht sehr viel Idealismus und Leidenschaft. Raimon Castellví von Celler de l'Encastell hat diese Herausforderung angenommen. Der gelernte Agraringenieur kennt die Besonderhei-

ten der Region wie kein zweiter und vinifiziert erstklassige Weine, die ihresgleichen suchen, unter anderem auch meinen Sobre Todo. Sein eigener Spitzenwein, der Roquers de Porrera, stammt von 70 bis 100jährigen Stöcken mit kleinsten Erträgen. Für eine 75-cl Flasche wird oft das Traubengut von fünf bis sechs Rebstöcken benötigt. Auch können von einem Lesehelfer nur gerade einmal 150 kg Trauben pro Tag geerntet werden – dies im Gegensatz zu 1000 bis 1500 kg in den Ebenen. Im exzellenten Jahr 2019 erzeugte Raimon einen vorzüglichen, tiefdunklen, mächtigen Rotwein mit den vielfältigen Aromen von reifen Beeren. Dekantieren empfehlenswert. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2030.

«Marge» wird mit der gleichen Sorgfalt wie der «grand vin» erzeugt, allerdings stammen die Trauben von jüngeren Reben:

«Marge», Priorat, (rot, Spanien) 2020

34% Grenache, 30% Merlot, 19% Carignan, 11% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah

Fr. 22.90
(statt Fr. 26.—)



Leuchtendes Purpur; verhaltenes, noch jugendliches Bouquet; vollmundig, füllig und schon sehr zugänglich am Gaumen, warm, äusserst attraktiv und köst-

lich, bereits ein Hochgenuss! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Der Dorfplatz in Porrera.





Besuch auf Noval im Oktober 2023: Abendessen mit Carlos Agrellos (links), technischer Direktor Quinta do Noval.



Christian Seely und seine Frau Anne-Victoire Monrozier.

Quinta do Passadouro, Vintage Port 2021

19.5%

Fr. 59.—

Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinto Cão, Sousão, Tempranillo

Eigentümer Quinta do Noval



Diesen Oktober besuchte ich zusammen mit Freunden die Quinta do Noval in der Nähe von Pinhão. Sie ist im Besitz des Versicherungskonzerns AXA, dem auch so illustre Adressen wie Pichon-Baron oder Domaine de l'Arlet gehören. Verantwortlich für sämtliche AXA-Weingüter ist Christian Seely, Mitbesitzer von Coates & Seely und Ehemann von Anne-Victoire Monrozier, die uns bereits mit ihrem vorzüglichen Fleurie beliefert hat. Da sich Christian gerade in Kalifornien aufhielt, wurden wir vom technischen Direktor Carlos Agrellos empfangen, der uns zu einer denkwürdigen Verkostung verschiedenster Jahrgänge Vintage Port einlud, darunter auch der rare, von ungepfropften Reben stammende

«Nacional», der zwischen 1000 und 2000 Euro pro Flasche kostet. Zu unserer Freude servierte er zudem einen Vintage Port der benachbarten und seit 2019 ebenfalls zu Noval gehörenden Quinta do Passadouro, die über ähnlich erstklassige Lagen verfügt, preislich aber (noch) äusserst attraktiv ist. Der sehr junge 2021er begeisterte uns: tiefdunkel, noch jugendliches, ungestümes Bouquet; dicht, nobel, mit geballter Kraft am Gaumen und unglaublicher Länge. Ein ganz vorzüglicher Vintage Port, ideal zu Käse, wie beispielsweise dem famosen Jersey Blue von Willi Schmid. Unbedingt vor dem Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens 2050.

Brunello di Montalcino «Etichetta bianca» DOCG (rot) 2018

Fr. 48.—

Azienda Agricola Casanova di Neri, Toskana, 100% Sangiovese



Das herausragende Weingut Casanova di Neri ist ein Paradebeispiel für einen Betrieb, der alles richtig gemacht hat. Mittlerweile bewirtschaften Giacomo Neri und seine beiden Söhne Giovanni und Gianlorenzo 79 Hektar erstklassige Lagen, davon 42 Hektar Brunello. Die «Etichetta bianca» reift traditionell in grossen Eichenfudern im zwölf Meter unter der Erde liegenden Naturkeller. Dieser sehr verführerische Wein zeigt ein äusserst feines, vielschichtiges Sangiovese-Bouquet, ist reichhaltig und bereits wunderbar ausgereift. Ab jetzt bis mindestens Ende 2028.





Rita Tua ist Namensgeberin des Weinguts.



Barriquekeller von Tua Rita.

Tua Rita <Bosco dei Sugheri> (rot) 2016

Toscana IGT, Spezialfüllung Schwander

90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Fr. 56.—
(statt Fr. 64.—)



Nicht allzuweit von Bolgheri entfernt, der Heimat der berühmten Gewächse Sassicaia und Ornellaia, liegt das Städtchen Suvereto, wo sich das Weingut Tua Rita befindet, das zu den prominentesten Weinproduzenten Italiens zählt. Der <Bosco dei Sugheri> ist eine Spezialfüllung, die Tua Rita ausschliesslich für die Selection Schwander keltert. Dieser Cabernet-Wein ist gewissermassen das Pendant zum legendären <Redigaffi> aus demselben Haus, bei dem es sich um einen reinen Merlot handelt. Der <Redigaffi> des Jahrgangs 2000 begründete denn auch den Ruf von Tua Rita, nachdem er als erster italienischer Wein bei Robert Parker 100 Punkte erhielt.

Ob man den rund 200 Franken teuren <Redigaffi> 2020 (Robert Parker 96 Punkte) oder den wesentlich günstigeren <Bosco dei Sugheri> 2016 (Robert Parker

95+) bevorzugt, ist nicht nur eine Frage des Preises, sondern auch des Geschmacks und der Stimmung. Der nach einem Bach in der Nähe des Weinguts benannte <Redigaffi> präsentiert sich in der Jugend meist etwas weniger verschlossen, da der Merlot seine Kanten rascher verliert als der Cabernet. Seinerzeit liessen wir vom <Bosco dei Sugheri> deshalb bewusst eine Partie des ausgezeichneten Jahrgangs 2016 zur Seite legen, um ihn unseren Kunden in zugänglicherem Zustand anbieten zu können. Das Warten hat sich gelohnt: Der 2016er hat sich zu einem grossen und wunderschön gereiften Wein entwickelt, der jetzt das ideale Genussfenster erreicht hat. Schwärzliches Purpur; distinguiertes, tiefgründiges Bouquet; konzentriert und aristokratisch mit einem unglaublichen Aromenreichtum am Gaumen; von idealen Proportionen, langanhaltend, grossartig!

Ebenfalls im Angebot:

<Redigaffi> Tua Rita, Toscana IGT 2020

100% Merlot, Suvereto

Fr. 180.—
(statt Fr. 210.—)



Füllig und reichhaltig, ein äusserst beeindruckender, noch jugendlicher Merlot und eine Charmeoffensive.

Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2032.



Im Rebberg des <Redigaffi>.



Verkostung mit Tua Rita-Eigentümer Stefano Frascaola.



Hier reifen die Armagnac von Gensac.

Winerfest November 2023: Chicco Berta (links) schenkt seinen <LIRA> in Zürich aus. Ganz rechts Pasquale Forte.

Destillate und ein kräftiger Roter aus der Gascogne



Berta Grappa Invecchiata <LIRA> 2013

70 cl 43% Fr. 99.—

Distillerie Berta, Piemont, 50% Nebbiolo, 50% Barbera

Ein vollmundiges, abgerundetes Destillat. Chicco Berta selektioniert einmal im Jahr eigens für unsere Spezialabfüllung <LIRA> einige seiner besten Partien. Wie gewohnt liess er auch den <LIRA> 2013 während neun Jahren in neuen Limousin-Fässern

reifen, die zweimal (!) komplett ausgetauscht wurden. Chicco betont: «Je besser das Destillat, desto mehr Reife und desto mehr neues Holz benötigt es.» Lieferbar in eleganten vier-Kartons.



Berta Grappa di Amarone Riserva <Freudental>

50 cl 43% Fr. 49.—

Distillerie Berta, Piemont, Italien

Der Grappa di Amarone Riserva ist etwas weniger voll und konzentriert als der <LIRA>, aber gleichwohl ein veritabler Berta von sehr hoher Güte. Er wurde speziell für uns gefüllt und ist auch der Hausgrappa auf Schloss Freudental am Bodensee. Die Bernstein-

farbe stammt von der Lagerung in hochwertigen Limousin-Fässern. Ein Berta-Grappa, der zu einem äusserst vernünftigen Preis eine exzellente Qualität bietet.



Armagnac a.c., 20 ans, Chateau de Gensac

70 cl 43% Fr. 99.—

Ugni blanc und Colombard

Was für Italien-Liebhaber der Grappa, ist für Frankreichophile der Armagnac. Rechtzeitig zu unserem 20-Jahr-Jubiläum gibt Jan Schürmann einen Teil seiner 20jährigen Bestände frei. Grossartig entwickelt,

herrlich aromatisch, voluminös und sehr abgerundet, übertrifft Gensacs Armagnac spielend viel teurere Cognacs! Für diesen Weinbrand wurden ausschliesslich Trauben aus den eigenen Rebbergen verarbeitet.



Domaine de Gensac <Pesade> (rot) 2018

Fr. 16.90

60% Merlot, 30% Malbec, 5% Tannat, 5% Fer Servadou

(statt Fr. 19.40)

Gascogne, Château de Gensac

Käme dieser Wein aus Bordeaux, würde er wohl das Doppelte kosten. Dunkles Purpur; noch jugendliches, reichhaltiges Bouquet, das sich im Glas entwickelt; würzig, kernig und kraftvoll im Geschmack,

reife, runde Tannine, muskulös, sehr anhaltend. Ideal für winterliche Gerichte; trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.