



Frankreich, Spanien und Österreich

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Chablis (weiss, trocken) 2022
Clotilde Davenne, Chardonnay (Burgund)

Fr. 22.90 (ab November 23 Fr. 25.90)





2

Chablis (Frankreich): Domaine Davenne

1
In den Rebbergen von Clotilde Davenne, einer der führenden Winzerinnen des Chablis.

2
Austern und Chablis: Was will man mehr?

Meeresfrüchte und Chablis sind für viele Feinschmecker zu Recht die ideale *Mariage*: Tatsächlich begleitet ein mineralisch-trockener, leicht salzig schmeckender Chablis Fischspeisen auf einzigartige Weise und unterstützt subtil die zarten Aromen des Gerichts. Der Chablis ist ein Chardonnay, wie man ihn sonst kaum findet, obwohl die Traubensorte mittlerweile weltweit angebaut wird.

Nach einem denkwürdigen Besuch in Meursault fahren wir rund 150 Kilometer nordwärts ins Chablis-Gebiet. Wir besuchen Clotilde Davenne, eine der besten Winzerinnen der Region. Die energiegeladene Dame heisst uns freudig willkommen und entführt uns sogleich mit ihrem Elektromobil in einen ihrer Weingärten. Sie lacht und sagt: «Mein Mann war früher Karossier für Oldtimer. Sein Faible für besondere Autos hat er zwar bis heute beibehalten, doch arbeitet er jetzt seit acht Jahren in meinen Rebbergen und ist viel glücklicher als zuvor.»

Clotilde ist eine bemerkenswerte Persönlichkeit. Wein war schon immer ihre Passion, und nach ihrer Lehrzeit bei einem der führenden Winzer in Chablis machte sie sich im Jahr 2004 selbständig. Inzwischen ist ihre Domäne auf stolze dreissig Hektar angewachsen. Sie strahlt und sagt: «Mittlerweile habe ich eine tolle Equipe, allen voran mein Mann, der die Reben hegt, als seien es seine eigenen Kinder.»

Bei der Verkostung fällt uns der mineralisch-trockene Charakter, der für Chablis so typisch ist, besonders auf. Clotilde erklärt mit einem zustimmenden Lächeln: «Bis etwa 2014 konnten wir meist froh sein, wenn wir eine einigermaßen akzeptable Traubenreife erreicht hatten. Seit 2015 ist es deutlich wärmer geworden. Dies bringt nun zwar



Mehr Informationen zur
Domaine Davenne.



3
Juli 2023: Besuch vor Ort, Rundfahrt durch die Weinberge im Elektromobil.

4
Degustation des gesamten Sortiments bis hin zu den Grands Crus. Rechts Clotilde Davenne, links unser Burgunderspezialist Gérard Ligibel.

eine höhere Reife, allerdings besteht die akute Gefahr, dass man zu spät liest und gerade dadurch die einzigartigen Eigenschaften des Chablis verliert. So schmecken heute zahlreiche Chablis voller, aber oft auch viel banaler. Um dies zu vermeiden und den salzig-mineralischen Charakter, der den Chablis so unverwechselbar macht, bewahren zu können, lese ich zum frühestmöglichen Zeitpunkt.»

Wir degustieren sämtliche Davenne-Weine; alle beeindruckten sie mit einer erstklassigen Qualität. Vorzüglich ist unter anderem Clotildes Chablis Premier Cru Mont de Milieu, der jedoch nur in homöopathischen Mengen erhältlich ist. Fast ebenauf ist der viel preiswertere, köstliche 2022er Chablis. Der Jahrgang erbrachte ideal ausgereifte Weissweine mit einer hinreissenden Frische und diesem spezifischen, wunderbar angenehm trockenen Geschmack. Ich ertappe mich mehrfach dabei, wie ich die Weinprobe statt auszuspuken genüsslich trinke.



**Chablis (weiss, trocken) 2022
Clotilde Davenne, Chardonnay (Burgund)**

Hellgelbe Farbe; zart abgestufte Aromen von reifen Zitrusfrüchten und einer subtilen tiefgründigen Note; elegant, frisch und mineralisch am Gaumen, sehr fein, herrlich trocken, fast ein wenig <salzig>, verkörpert ideal die Raffinesse, die man von einem erstklassigen Chablis erwartet. Ideal zu *fruits de mer* und Fisch. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 22.90 (ab November 23 Fr. 25.90)



Steiermark (Österreich): Tement Ciringa Spezialfüllung

1
Apéro auf der Terrasse der Kellerei Tement. Seit 2022 ist das Weingut Mitglied im Demeter-Verband.

2
Gang mit Armin Tement durch den Fass-Keller.

Den Aufstieg des Weinguts von Manfred Tement kann man, ohne zu übertreiben, als kometenhaft bezeichnen. Als Tements Vater 1976 plötzlich verstarb und Manfred den lediglich zwei Hektar grossen Rebberg im jugendlichen Alter von sechzehn Jahren übernahm, deutete nichts darauf hin, dass er dereinst zum Wegbereiter des modernen steirischen Weines werden würde. Heutzutage sind die Tement Weine weltberühmt und rund um den Globus auf den Karten der besten Restaurants zu finden.

Eingebettet in die zauberhafte Hügel-Landschaft der Südsteiermark, ist es für uns jedes Mal ein Highlight, an diesen Ort zurückzukehren. In den kargen Steillagen werden in den besten Lagen der Region auf insgesamt 100 Hektar vor allem Sauvignon Blanc, Chardonnay und Muskateller kultiviert, die dank des milden Klimas von einer ausgesprochen langen Vegetationsperiode profitieren.

Die Betriebsführung obliegt mittlerweile den beiden Brüdern Armin und Stefan Tement, die ein besonderes Augenmerk auf das Thema Nachhaltigkeit legen. Ein respektvoller Umgang mit der Natur und biologischer Anbau sind bei ihnen eine Selbstverständlichkeit. «Wir möchten unverfälschte, bekömmliche Weine mit einer klaren, frischen Aromatik erzeugen», betont Armin.

Unmittelbar an die österreichischen Lagen angrenzend, erstrecken sich auf der slowenischen Seite weitere zwanzig Hektar Rebflächen, die unter dem Namen «Domaine Ciringa» ebenfalls zum Familienweingut Tement gehören und auch nach Demeter-Richtlinien bearbeitet werden. Die Reben hier sind jünger, ihre Weine etwas leichter und nicht so massiv wie der legendäre Zieregg, obschon sie von denselben Muschelkalkböden mit der gleichen Exposition stammen.



Mehr Informationen zum Weingut Tement.



3

Ein Teil der berühmten Lage Zieregg erstreckt sich über die Landesgrenze nach Slowenien und heisst dort Ciringa. Die Steillagen werden allesamt von Hand gelesen, die Bewirtschaftung erfolgt nach Demeter-Richtlinien.

Auch unser Ciringa <Charmes> hat hier seinen Ursprung. «2021 war ein absolut grandioses Jahr bei uns», erläutert Armin beim gemeinsamen Rundgang durch den Rebberg. Das schmeckt man deutlich, wie wir wenig später bei unserer finalen Degustation der neuen Spezialabfüllung feststellen: Der während 18 Monaten auf der Feinhefe gereifte 2021er <Charmes> macht seinem Namen alle Ehre und bezaubert mit einer tiefgründigen, nuancierten Frucht, Eleganz und einer feinen Mineralität.

Ebenfalls begeistert sind wir vom Gelben Muskateller 2022, der sich von anderen Vertretern seiner Art wesentlich unterscheidet: sehr trocken, leicht, attraktiv und äusserst facettenreich. Ein alkoholarmer, brillanter Apéro-Wein, der vortrefflich Antipasti und Gemüsegerichte begleitet.



Weingut Tement, Ciringa (weiss) 2021 Spezialfüllung Selection Schwander Sauvignon Blanc

In der Nase betörende Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Stachelbeeren; glasklar und sehr frisch am Gaumen; trocken, mit klassischer Struktur; herrliche Mineralität; sehr lebhaft und einladend, sprühend vor Energie. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026. 12.5% Alkohol.

Fr. 14.90 (ab November 23 Fr. 16.90)



Weingut Tement (weiss) 2022 Südsteiermark, Gutswein Gelber Muskateller (Demeter)

Faszinierendes, facettenreiches Muskateller-Aroma; ungemein lebendig und herrlich trocken am Gaumen, saftig, jugendlich, nuanciert und sehr lang. Der ultimative Apéro-Wein mit lediglich 11.5% Alkohol!

Fr. 16.90 (ab November 23 Fr. 19.—)



Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier

1
Benoît Fouassier.

2
Empfehlenswerter Halt auf dem Weg an die Loire: Auxerre an der Yonne, rund 100 km von Sancerre entfernt.

Die Domaine Fouassier, deren Weine wir seit dem Jahrgang 2011 importieren, liegt im malerischen Loire-Tal in Zentralfrankreich, einer der beliebtesten Weinregionen des Landes. Genau hier, besser gesagt in der kleinen Weinbaugemeinde Sancerre, 200 Kilometer südlich von Paris entfernt, befindet sich das 65 Hektar grosse Familienweingut. Die Familie Fouassier ist schon lange in Sancerre heimisch; erstmals wird sie im Jahr 1742 urkundlich erwähnt. Ihre Geschichte ist eng mit der Entwicklung der Weinregion verknüpft, und ihre Domäne zählt heute zu den renommiertesten in Sancerre. Geführt von den beiden Cousins Benoît und Paul Fouassier treffen hier Tradition und Moderne aufeinander, denn neben der jahrhundertelangen Erfahrung fliessen nun auch die neuesten Erkenntnisse in Sachen Ökologie und Nachhaltigkeit in die Produktion mit ein. Bereits seit 2003 arbeiten sie biologisch, seit 2007 sogar biodynamisch.

Bei unserem Besuch im Frühsommer führen uns Benoît und Paul bei prächtigem Sommerwetter durch die Weinberge und erzählen uns, dass die Nachfrage momentan übergross ist und die Preise für Erzeugnisse aus der Region Sancerre so hoch wie noch nie liegen. Ein Grund dafür ist sicherlich auch der geringe Ertrag im Lesejahr 2021. Wegen schwieriger Witterung und schwerem Frost konnten sie nur eine winzige Menge erzeugen, was auch wir zu spüren bekamen. Aufgrund der begrenzten Quantität und einer schlussendlich lediglich durchschnittlichen Qualität verzichteten wir schweren Herzens auf den 2021er, obwohl Fouassiers Sancerre sich bei uns einer grossen Beliebtheit erfreut. Umso glücklicher sind wir jetzt, denn im Folgejahr hat es der Wettergott mit der Region wieder gut gemeint und



Mehr Informationen zur
Domaine Fouassier.



3

Die Fouassiers zählen zu den ältesten Familien in Sancerre. Zurzeit führt die 10. Generation die Domäne; sie ist in Sancerre mit 65 ha die grösste in Privatbesitz. Die Rebberge werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

4

Paul Fouassier.

uns einen wunderschönen 2022er mit fruchtigen, aber zurückhaltenden Aromen und einer verführerischen Finesse beschert. Wie gewohnt – und trotz hoher Nachfrage – kennen die Fouassiers jedoch keine Eile. «Wein braucht Zeit. Wenn die Reifung forciert und der Wein zu schnell gefüllt wird, leidet die Qualität», betonen Paul und Benoît, die ihre Gewächse grundsätzlich gerne deutlich länger auf der Hefe reifen lassen als viele ihrer Berufskollegen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Der 2022er begeistert unser ganzes Team mit seiner Eleganz, die im Vergleich zu den oft aufdringlich aromatischen Vertretern aus Übersee tänzerisch-finessenreich anmutet. Ein delikater Sauvignon Blanc, der vorzüglich Fisch, Krustentiere, aber auch weisses Fleisch wie beispielsweise Huhn begleitet.



Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2022
Spezialfüllung Selection Schwander, Demeter
Sauvignon Blanc

Mittleres Gelb; reife, ungemein attraktive Fruchtigkeit, mit subtiler, sanfter Frische, mineralischer Finesse und einer bemerkenswerten aromatischen Vielfalt, die fein abgestimmt Terroir und Herkunft vermittelt. Ein besonders gewinnender Wein und idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Salaten und Ziegenkäse. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 22.90 (ab November 23 Fr. 25.90)



Minervois (Frankreich): <Impec!>, Thierry Rodriguez

1
Mit Thierry Rodriguez in einem seiner Syrah-Rebberge.

2
Juli 2023: Verkostung der Fassweine vor Ort mit Thierry Rodriguez (links) und seinem langjährigen Mitarbeiter Paul (hinten).

Als wir auf dem Weingut von Thierry Rodriguez ankommen, liegt ein Gewitter in der Luft, und mit 34 Grad ist es drückend heiss. Trotzdem regnet es nicht. «Vergangenes Jahr fiel fünf Monate lang kein einziger Tropfen Wasser», seufzt Thierry. «Glücklicherweise sind die meisten der letzten Jahrgänge dennoch prächtig gelungen. Der 2020er ist mit seiner hohen Qualität und guten Erträgen sogar vorzüglich ausgefallen!»

Der Selfmademan Thierry Rodriguez ist ein herausragender Winzer und ein Perfektionist. Sein Weingut <Mas Gabinè> liegt in der Gemeinde Laurens am Fuss der Cevennen. Begonnen hat er ursprünglich mit Weinhandel, doch nachdem er bereits als kleiner Junge in den Rebbergen der Grosseltern ausgeholfen hatte, setzte er sich schon früh eine eigene, feine Domäne zum Ziel. Ab 1997 begann er damit, Parzelle um Parzelle zu erwerben, und zwar ausnahmslos nur die besten. Dies erforderte viel Geduld und gute Beziehungen zu den Winzern.

Um eine möglichst hohe Qualität zu erzielen, ist eine Beschränkung der Erntemengen Pflicht. Bei Thierry liegen sie oft unter 30 Hektoliter pro Hektar. Ebenso wichtig ist eine rigorose Auswahl im Herbst. Thierry sagt: «Im Languedoc werden heute die meisten Trauben mit der Maschine geerntet. Wir dagegen lesen alles von Hand, weshalb bei uns nur kerngesunde und optimal reife Trauben zur Verarbeitung gelangen.» Von Thierrys Leidenschaft für Präzision und die Verbesserung kleinster Details zeugt auch der Keller: blitzsauber, funktionell, mit modernster Technik ausgestattet und überdies ästhetisch ansprechend. Jahr für Jahr gelingen ihm so Rotweincuvées, die zum Allerbesten gehören, was das Languedoc



Mehr Informationen zum Weingut Thierry Rodriguez.



3
Béziers liegt unweit von Thierry Rodriguez' Keller. Blick auf die Kathedrale Saint-Nazaire und die Pont Vieux.

4
Salers-Rind aus der Region passt perfekt zum würzigen <Impec!>.

zu bieten hat. Sein uns wohlvertrauter <Rarissime> hält ohne weiteres mit sämtlichen Spitzenweinen der Region mit.

Unsere Degustation im Juli förderte ein anderes unwiderstehliches Angebot zu Tage: den <Impec!>, den Thierry zum dritten Mal ausschliesslich für uns gekeltert hat. Mit dieser Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre entsprechen wir dem verbreiteten Wunsch unserer <Rarissime>-Liebhaber nach einem attraktiven Alltagswein in ähnlichem Stil: etwas leichter, mit wesentlich weniger Barrique, dafür aromatisch-verführerisch, schneller trinkbereit und trotzdem tadellos – einfach *impec!* Es ist ein äusserst reizvoller Wein, der perfekt zu Grilladen und mediterranen Gerichten passt. Wie uns Thierry erklärt, ist der <Impec!> 2020 etwas kräftiger als der 2019er, weshalb wir ihn auch erst jetzt anbieten. Nun aber ist er genussbereit und wird über die nächsten zwei, drei Jahre sogar noch gewinnen.



<Impec!>, Thierry Rodriguez (rot) 2020
Minervois a.c., Spezialfüllung Selection Schwander
60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Mittleres Purpur; Fruchtaromen, begleitet von würzigen Noten, die an schwarzen Pfeffer und mediterrane Kräuter erinnern. Im Geschmack herzhaft und gut gebaut, mit schöner Länge: Ein hervorragender Begleiter zu gegrilltem Fleisch oder kräftigem Käse. Genussbereit, profitiert jedoch von weiterer Reife, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab November 23 Fr. 16.90)



Ribera del Duero (Spanien): Alidis Tinto

1
Juni 2023: Verkostung vor Ort mit Fortunato (links) und Rodrigo (rechts) im Kreis der Familie. Der exzellente Tinto 2020 wurde länger als üblich, nämlich neun Monate im Barrique gereift.

2
Die Rebberge der Familie Arranz werden naturnah bearbeitet.

Das als <Alidis> bekannte Weingut Viña Mambrilla liegt im Herzen der Anbauregion Ribera del Duero. Unter der Führung des Patrons Fortunato erzeugt die Familie Arranz in dieser Gegend bereits seit vielen Jahren hervorragende Weine, die aus der heimischen Tempranillo-Traube gekeltert werden. Hier gilt in besonderem Masse die Redewendung *nomen est omen*, denn <Alidis> steht für Fröhlichkeit, Helligkeit und Ausgewogenheit – Eigenschaften, die sich nicht nur in den Weinen wiederfinden, sondern auch in der Gastfreundschaft, mit der uns die Winzerfamilie alljährlich empfängt. Qualität ist für Fortunato das A und O, und im Wissen darum, dass sich diese im Rebberg entscheidet, reduziert er im Sommer den Traubenbehang jeweils drastisch, manchmal sogar um bis zu fünfzig Prozent.

Schon beim Rundgang durch den Keller begeistert uns die herzliche und humorvolle Atmosphäre, die zwischen Fortunato und seinem Sohn Rodrigo herrscht. Während der Verkostung ihres fruchtigen, absolut köstlichen Tinto 2020 erfahren wir von den beiden, dass sie gerade an einem neuen Markenauftritt für ihre Crianza arbeiten. Die Art der Produkt-Kommunikation wird fröhlich und mit viel Gelächter diskutiert: Fortunato möchte seinen Kunden am liebsten ausführlich die Aromen des Weins erklären, indes Rodrigo darauf vertraut, dass das Erzeugnis für sich selbst spricht. Auch dass der 75-jährige Fortunato Arranz dem Korkenlieferanten als Experte zur Seite steht, weil er mit seinem äusserst feinen Geruchssinn das Naturmaterial besonders gut beurteilen kann und allfällige Kritikpunkte mit Sicherheit messerscharf entdeckt, wird heiter besprochen.



Mehr Informationen zum Weingut Alidis.



3
Abendessen bei der Familie Arranz mit lokalen Spezialitäten.

4
Fassproben mit Fortunato und Rodrigo im Barriquekeller.

Im Anschluss an die Degustation lädt uns die Familie zum Abendessen in ihrer Küche ein, wo uns auf einem üppig gedeckten Tisch nebst dem ungemein süffigen Tinto 2020 und einer vorzüglichen Gran Reserva frisch aufgeschnittener Jamón, Garnelen, Fischeintopf und Lamm erwarten. Nach dem krönenden Abschluss, der *Tarta de queso* – einem spanischen Käsekuchen nach altem Familienrezept – begeben wir uns zur goldenen Stunde noch einmal in den Weinberg, um ein paar stimmungsvolle Fotos direkt vor der Haustür der Kellerei zu schiessen. Zu guter Letzt führt uns unser Weg in der Dämmerung über kleine romantische Landsträsschen ins Hotel Monasterio de Valbuena, von wo aus wir am nächsten Tag mit vielen neuen Eindrücken im Gepäck in die Heimat zurückkehren.



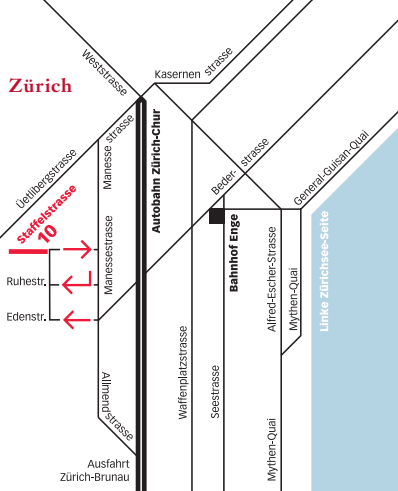
Alidis Tinto (rot) 2020
Viña Mambrilla, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Leuchtendes Purpur; gewinnende Aromatik von dunklen Beeren; mittelkräftig im Geschmack, sehr harmonisch, mit einer äusserst reizvollen, noch ein wenig jugendlichen Frucht und einem herrlichen Trinkfluss. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 12.90 (ab November 23 Fr. 14.40)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Andreas Stern, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzsching, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräflin, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.



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

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.

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.**

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.

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 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12
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

Sommerstimmung in Arles, Place de la République.



Wir empfehlen:

Alidis Tinto (rot) 2020
Vina Mambrilla, Ribera del Duero

Fr. 12.90 (ab November 23 Fr. 14.40)

Angebot Nr.4/August 2023.