



*Bordeaux und Sud-Ouest*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Château d'Aiguilhe (rot) 2011**  
**Stephan Graf von Neipperg**  
**Côtes de Castillon**

Fr. 22.80 (ab Juli 23 Fr. 25.90)





## *Côtes de Castillon (Bordeaux): Château d'Aiguilhe*

**1**  
Château d'Aiguilhe, eine Viertelstunde von St-Émilion entfernt. Die Böden sind gleich wie auf dem berühmten Plateau von St-Émilion.

**2**  
Passt perfekt: Aubrac-Rind und Aiguilhe 2011!

Mit Stephan Graf von Neipperg verbindet mich bereits eine langjährige Freund- und Partnerschaft. Der gebürtige Württemberger übernahm Mitte der 1980er Jahre die Leitung von Canon-la-Gaffelière, das ihm von seinem Vater anvertraut wurde. Nach und nach investierte der studierte Önologe in weitere Bordelaiser Weingüter. Dank der herausragenden Qualität wurden zwei Neipperg-Châteaux – Canon-la-Gaffelière und La Mondotte – 2012 als Premier Grand Cru Classé eingestuft. Ebenfalls zum heutigen Portfolio zählt Château d'Aiguilhe in den Côtes de Castillon. Unmittelbar westlich des berühmten und weltweit gefeierten St-Émilion, steht diese kleine Region von jeher im Schatten seines illustren Nachbarn.

Letzten Juni besuchen wir Stephan Graf von Neipperg auf Canon-la-Gaffelière. Er ist Strohwitwer, lässt es sich aber nicht nehmen, uns zu einem Abendessen einzuladen und zahlreiche Bordeaux aufzutischen. Besonders in Erinnerung – neben einem grandiosen La Mondotte 2009 – bleiben mir dabei zwei verdeckt servierte 2011er. Stephan sagt: «Ich bringe bewusst zwei Weine dieses stark unterschätzten Jahrgangs, der einfach das Pech hatte, auf den grossen 2010er zu folgen. In St-Émilion und Umgebung profitierten wir 2011 im Gegensatz zum Médoc sehr von der früheren Reife des Merlot und dem prächtigen September. Allerdings benötigten die 2011er eine wesentlich längere Lagerung als üblich.» Die beiden Weine im Glas haben sich tatsächlich wunderbar entwickelt, schmecken hervorragend, sind aromatisch und besitzen immer noch erstaunlich viel Reserven. Es fällt uns indes schwer, eine klare Präferenz auszusprechen. Stephan schmunzelt und lüftet das Geheimnis: Vor uns stehen ein Canon-la-Gaffelière und ein Aiguilhe. «Die hohe Qualität von



3  
Blick in den Barriquekeller von Aiguilhe.

4  
Eigentümer von Aiguilhe: Stephan Graf von Neipperg. Seine Familie produziert seit über 800 Jahren Wein.

Aiguilhe ist kein Zufall», betont er. «Die Böden sind exzellent und von der Zusammensetzung her gleich wie auf dem Plateau von St-Émilion, wo sich einige der besten Crus Classés befinden. Wir ernteten 2011 lediglich 30 Hektoliter pro Hektar und liessen den Wein 15 Monate in zu 45 Prozent neuen Barriques reifen.»

Es stellt sich erfreulicherweise heraus, dass Stephan immer noch eine Partie des 2011er Aiguilhe im Schlosskeller hat. Er erklärt: «Ich fand es einfach schade, alles vorzeitig unter Wert zu verkaufen.» Tatsächlich begeistert uns der Aiguilhe, bietet er doch die Qualität eines gestandenen Cru Classé und ist erst noch trinkbereit. Nach einigem Hin und Her gelingt es mir, diesen vorzüglichen Bordeaux zu einem äusserst vernünftigen Preis zu erstehen. Ich kann ihn nur wärmstens empfehlen!



**Château d'Aiguilhe (rot) 2011**  
**Stephan Graf von Neipperg**  
**Côtes de Castillon**  
**80% Merlot, 20% Cabernet Franc**

Immer noch erstaunlich jugendliches Purpur; nobles, tiefgründiges, facettenreiches Bouquet; am Gaumen kräftig, robust und gut gebaut, substanzreich, männlich; sehr langanhaltend. Ein ausgezeichneter, trinkbereiter Bordeaux, der immer noch Reserven hat. Eine Stunde vor Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 22.80 (ab Juli 23 Fr. 25,90)



1



2

## Entre-deux-Mers (Bordeaux): Château Bauduc

1  
Juni 2022: Apéro auf Bauduc mit einigen Bekannten Gavins aus Wales. Das Etikett von Bauduc zeigt eine von seiner Schwester angefertigte Zeichnung der Schlossfassade; für unser 20-Jahr-Jubiläum fügte sie ein amüsantes Detail hinzu.

2  
Bauduc ist herrlich zum Apéro, begleitet aber auch hervorragend *fruits de mer*.

Dass wir bei den Quinneys praktisch schon zur Familie gehören, zeigt sich bei unserem letzten Besuch: Zum Apéro gesellen sich einige mit Gavin befreundete Männer aus Wales zu uns, die in seinem Ferienhaus untergebracht sind und allem Anschein nach den Weinen von Bauduc bereits herzlich zugesprochen haben. Im Anschluss bereitet Gavin wie jedes Jahr sein <signature dish> zu, das legendäre Côte de Bœuf mit Kräuterbutter, während wir uns auf der Terrasse bestens mit seiner Familie unterhalten. Gavins Mutter ist gerade zu Besuch aus England und auch Tochter Georgie, die in London studiert, verbringt wieder einmal ein paar Tage bei ihren Eltern. Tom, der vor kurzem die Mittelschule beendet hat und soeben von einer dreimonatigen Indienreise zurückgekehrt ist, erzählt von seinen Studienplänen. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass er – sehr zur Freude seines Vaters – die <vegane Phase> seines jungen Lebens hinter sich gelassen hat. Schaut man ihm heute beim Schlemmen der eindrucklichen Fleischmengen zu, ist es kaum vorstellbar, dass er sich jahrelang rein pflanzlich ernährt hat. Das sagt aber auch viel über Angela und Gavin aus: Für sie war es selbstverständlich, dem Wunsch des Sohnes trotz kulinarischer Herausforderung nachzukommen und ihn über die ganze Zeit hinweg stets mit separaten Mahlzeiten zu versorgen.

Im Februar dieses Jahres besucht mich Gavin in Zürich, um die letzten Details der neuen Füllung zu besprechen. Er ist sichtlich angetan von der Hochwertigkeit des 2022ers. «Die Qualität ist erstklassig», sagt er, «doch leider sind die Mengen viel kleiner als üblich. Vom perfekt gelungenen Weisswein erzeugten wir fast 40 Prozent weniger.»



Mehr Informationen zum Weingut Château Bauduc.



3  
Gavin Quinney: Hier serviert der Chef persönlich. Auch der Schaumwein von Bauduc ist äusserst schmackhaft.

4  
Blick auf Château Bauduc, 25 km von St-Émilion entfernt.

Gavin serviert mir drei verschiedene Sauvignon Blanc. Alle sind sehr gut, eine Partie ist vorzüglich, mit voller Frucht und einer herrlichen Aromatik, vergleichbar dem 2020er. Er erklärt: «Dies ist meine beste Partie, gänzlich ohne Sémillon. Als unser mit Abstand grösster Kunde bekommst du diese Charge!» Beim Rosé ist die Qualität gleichfalls herausragend, er ist im Stil des letzten Jahrgangs, mit einer kräftigen, frischen Aromatik. Wir reservieren sogleich die maximal mögliche Menge. Gavin meint lächelnd: «Ein kluger Entscheid – wir werden schnell ausverkauft sein.» Bei unseren Kunden genießt Bauduc mittlerweile Kultstatus, und wir sind begeistert, mit den beiden 2022ern in unserem Jubiläumsjahr derart superbe Weine anbieten zu können.



**Rosé Château Bauduc 2022**  
**Bordeaux a.c.**  
40% Merlot, 40% Cabernet Franc  
20% Cabernet Sauvignon

Feine, attraktive Aromatik; herrlich belebend am Gaumen, mit köstlicher, frischer Fruchtigkeit und ungemein inspirierend. Ein wunderbarer Rosé! Genussbereit, ideale Konsumationsperiode bis Mitte 2024.

Fr. 12.90 (ab Juli 23 Fr. 14.30)



**Château Bauduc (weiss) 2022**  
**Bordeaux a.c.**  
Spezialfüllung Schwander  
100% Sauvignon Blanc

Hinreissendes, intensives Sauvignon-Blanc-Aroma; sehr fruchtig am Gaumen, äusserst verführerisch und attraktiv, jeder Schluck verlangt nach einem weiteren! Einer der besten weissen Bauduc bis dato. Ideal ab Mitte Mai, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.60 (ab Juli 23 Fr. 15.20)



## Médoc (Bordeaux): Château Ramafort

1  
Exklusiv für uns wurde Ramafort 2016 mit einem Werk von Claude Lorrain etikettiert: *Le Bouvier* wird als seine beste Radierung angesehen und gilt als einer der wichtigsten Landschaftsdrucke des 17. Jahrhunderts.

2  
Im Barrique-Keller mit Direktor Andrew McInnes (rechts) und Magali Guyon (Zweite von links), Kellermeisterin von Ramafort. Sie war früher in derselben Position bei Lynch-Bages tätig.

Eines unserer bevorzugten Weingüter im Bordelais ist mit Sicherheit Château Ramafort in der Nähe von St-Estèphe. Zu seiner illustren Geschichte gehört, dass es unter anderem im Besitz der angesehenen Familie Charmolüe stand, der von 1896 bis 2006 auch Château Montrose gehörte. Später wurde das Gut von der berühmten Bankierfamilie Rothschild von Lafite-Rothschild erworben, die es wiederum in den 1990er Jahren an die Familie Charloux verkaufte. Seit 2009 führt der Schotte Andrew McInnes, Schwiegersohn von Gaëton Charloux, das Weingut mit einem *feu sacré*, das seinesgleichen sucht.

Andrew ist wohl das, was man gemeinhin ein <Original> nennt. Kein Besuch, für den er sich nicht ein amüsantes Intermezzo einfallen lässt, mit dem er uns überraschen kann. Vom Singen der Nationalhymne über die Unterweisung im Rebschnitt bis hin zum Verkorken von Grossflaschen – nichts bleibt vor Andrews Ideen verschont. Dieses Mal setzt er mich nach unserer Ankunft schnurstracks in die Kabine eines hochbauenden Traktors und fordert mich auf, ein paar Runden damit zu drehen.

Ungemein seriöser und durchaus lehrreich ist dann dafür die anschließende, umfangreiche Verkostung, die er auch dieses Jahr für uns vorbereitet hat. Denn neben seiner lebensfrohen Ader ist Andrew vor allem ein harter Arbeiter und insbesondere ein Verfechter bestmöglicher Qualität. Laufend investiert er in kompetentes Personal und in die Aufwertung seiner Rebberge. Es ist für ihn stets ein kleiner Triumph, bei Blinddegustationen den eigenen Wein in einer Reihe berühmter Grand Cru Classé zu enthüllen. Auch dieses Mal gelingt ihm der Beweis: Sein Ramafort 2016 kann mit sehr prestige-



Mehr Informationen zum Weingut Château Ramafort.



3  
Bordeaux hat sich zu einer attraktiven Metropole entwickelt. Seit der Pariser TGV-Anbindung vor einigen Jahren hat sich die Zahl der Touristen vervierfacht.

4  
Andrew McInnes führt Château Ramafort mit grosser Kompetenz und Leidenschaft. Unter seiner Ägide wurde der grösste Lagerkeller des Médoc gebaut, der die Reifung der Weine bei optimalen Bedingungen ermöglicht.

reichen Gewächsen aus dem Médoc gleichziehen. «Interessant am Jahrgang 2016 ist», erklärt er, «dass ich anfänglich den 2015er höher eingestuft hatte. Erst in den letzten drei Jahren hat der 2016er sein wahres Gesicht gezeigt: Es ist ein grosser Wein, ähnlich konzentriert wie der Jahrgang 2010, aber viel zugänglicher und mit runden, geschmeidigen Gerbstoffen!»

Nach Andrews mässig gelungenem Spanferkel vom vorletzten Jahr bestehen wir dieses Mal resolut darauf, *nicht* von ihm bekocht zu werden und laden ihn stattdessen in unser hiesiges Lieblingslokal ein. Im Restaurant Saint-Julien geniessen wir ein prächtiges *Agneau de Pauillac* und verkosten dazu, nebst renommierten Crus aus Pauillac und St-Estèphe, den 2016er Ramafort. Er schlägt sich bestens. Wer einen preiswerten, exzellenten Bordeaux für jeden Tag sucht, wird von diesem Wein begeistert sein!



**Château Ramafort, Edition «Claude Lorrain» (rot) 2016**  
**Cru Bourgeois, Médoc a.c.**  
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Jugendliches Purpur; vielschichtiges, sich behutsam öffnendes Bouquet; sehr elegant und harmonisch am Gaumen, dichte, klassische Frucht, jugendlich, jedoch sehr zugänglich, mit abgerundeten Tanninen, schön strukturiert, langer Abgang. Genussbereit; ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 17.90 (ab Juli 23 Fr. 20.—)



1



2

## *Médoc (Bordeaux): Château La Gorce*

1  
Mana Martin.

2  
Restaurant Le Saint-Julien im  
Médoc. Exquisit ist das Lamm.

3  
Juni 2022: Emmanuel Martin  
(rechts) erklärt uns die  
Rebbergsarbeit. Seit einigen  
Jahren erfolgt der Anbau  
biologisch.

Es ist immer eine Freude, ein Weingut zu besuchen, das sich im Aufbruch befindet und mit neuer Energie und Begeisterung auf den Kopf gestellt wird. Der ehemalige Négociant Emmanuel Martin hat es sich auf die Fahne geschrieben, das imposante La Gorce auf biologischen Weinbau umzustellen. «Für mich und meine Partnerin Mana ist es wichtig, dem Weingut eine nachhaltige Zukunft zu ermöglichen. Bald sind wir so weit und können uns offiziell biologisch zertifiziert nennen!» Wir sind überzeugt, dass Château La Gorce weit mehr Beachtung verdient, als es im Moment bekommt. Schon die älteren, noch im <normalen> Modus produzierten Jahrgänge sind qualitativ hervorragend und dürften unter der perfektionistischen Ägide von Emmanuel Martin nur noch besser werden.

Was wir vor Ort verkosten, stimmt uns sehr zuversichtlich: Der erste Jahrgang, den wir von La Gorce angeboten hatten, war der 2012er, ein ausgereifter, verführerischer, fast burgundisch anmutender Bordeaux. Darauf folgte der 2016er, der zum Zeitpunkt des Verkaufs noch etwas jugendlich war. Der ungemein charmante 2017er kam letztes Jahr ins Angebot und bescherte uns einen Reigen begeisterter Kommentare seitens unserer Kundschaft. Nun stehen zwei Folgejahrgänge zur Verkostung. Beide sind äusserst gelungen, muten aber auf der Zunge noch sehr jung an. Es entwickelt sich eine intensive Diskussion darüber, ob diese Weine im Moment für den normalen Konsumenten zugänglich genug sind.

Während wir hin und her degustieren, fällt mir auf, dass sich mein Freund Felix Kauf immer wieder am 2017er götlich tut und die beiden anderen Jahrgänge stehen lässt. Ich erinnere mich zudem lebhaft



Mehr Informationen zum  
Weingut Château La Gorce.





4  
La Gorce verfügt über 600 Barriques, von denen jährlich ein Drittel erneuert wird. Ein derartiger Aufwand bei der Reifung wird üblicherweise nur bei Crus Classés betrieben.

an die Begeisterung meiner Mitarbeiter über den 2017er und erkundige mich deshalb bei Emmanuel, ob nicht doch noch eine weitere Charge davon lieferbar sei. Er runzelt die Stirn und sagt: «Ihr seid gut! Ich weiss, dass ihr nichts darauf gebt, aber der La Gorce 2017 hat beim wichtigsten Weinwettbewerb Frankreichs in Mâcon gewonnen. Das ist hierzulande eine Garantie für sofortigen Verkauf.» Als ich Emmanuel betrübt mitteile, dass wir den ausgezeichneten, aber noch sehr jugendlichen 2018er frühestens in einem Jahr offerieren werden, stellt er in Aussicht, eventuell eine Airline dazu bewegen zu können, den Jahrgang 2018 vorzuziehen. Schliesslich bekommen wir zwei Wochen später den erlösenden Anruf: Wir dürfen die letzte Partie des überaus charmanten 2017ers importieren. Felix Kauf ist entzückt und reserviert sogleich mehrere Kisten...



**Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2017**  
**Spezialfüllung, Cru Bourgeois**  
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Mittleres Purpur; nobles, immer noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; ein klassischer Médoc am Gaumen, mittelgewichtig, sehr einnehmend, mit nobler, ungemein attraktiver Frucht. Ein grossartiger, bekömmlicher Bordeaux für jeden Tag! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13,90 (ab Juli 23 Fr. 15,40)



## Gascogne (Sud-Ouest): *Domaine de Gensac*

1  
Besuch bei Jan Schürmann  
auf Gensac. Sein <SOLO> ist  
ein Naturereignis und reifte  
36 Monate in neuen Barriques.

2  
Blick auf Château de Gensac.

Die Fahrt auf der Naturstrasse zum Wein- und Landgut der Familie Schürmann mutet an wie die Reise in ein verwunschenes Paradies. Jan und seine Frau Kim bewohnen dieses Idyll mit ihren beiden Kindern nun schon seit mehreren Jahren und haben dem Schlösschen und seinem ganzen Umland neues Leben eingehaucht. Der dynamische Unternehmer Jan Schürmann, der Gensac von seinem Patenonkel übernehmen konnte, hat sich mit bewundernswerter Energie das notwendige önologische und bäuerliche Know-how angeeignet, um den Betrieb, der neben Reben auch Getreide- und Obstfelder, Wälder und einen Pferdebetrieb umfasst, zu neuem Erfolg zu führen. Seine Gattin Kim steht ihm dabei mit ungeteilter Arbeitskraft zur Seite und stellt obendrein ihr Organisationstalent bei zahlreichen Schloss-Events unter Beweis.

Eine unverzichtbare Hilfe ist mit Sicherheit auch der junge Weinmacher Julien Palacin, ein talentierter Önologe, der in Toulouse studiert hat und uns sogleich mit seinem Enthusiasmus ansteckt. Er hat zuvor beim exzellenten Bordeaux-Produzenten *Domaine de Chevalier* gearbeitet. Dem Ruf nach Gensac ist er aber trotzdem liebend gerne gefolgt, denn er ist in dieser Gegend aufgewachsen. Julien hat für uns verschiedene Assemblagen vorbereitet und dabei all unsere im Vorfeld des Besuchs formulierten Vorstellungen berücksichtigt. Wir haben uns eine Cuvée gewünscht, die etwas früher zugänglich und ein bisschen fruchtbetonter ist. Das Resultat ist absolut überzeugend – Jan und Julien haben einen Wein kreiert, der alles erfüllt, was man von einem charaktvollen französischen Rotwein erwartet: Der <Pesade> aus dem sonnenverwöhnten Jahrgang 2018 ist kraftvoll, würzig und begeistert jeden Bordeauxliebhaber.



Mehr Informationen zum  
Weingut *Domaine de Gensac*



3  
Sonnenblumenfelder sind im Gers sehr verbreitet.

4  
Toulouse ist eine Studentenstadt und Sitz der französischen Flugzeugindustrie. Sehenswert ist die Place du Capitole im Zentrum mit dem Rathaus und seinen Arkaden. Ein Abstecher in die prächtige, 1843 erbaute Brasserie Le Bibent lohnt sich. Gensac liegt 120 km westlich der Stadt.

Zum Mittagessen geniessen wir ein herrliches Kalbsragout, das Kim eigenhändig für uns zubereitet hat. Sie ist nicht nur eine begnadete Gastgeberin, sondern auch eine exzellente Köchin. Der <Pesade> 2018 begleitet das schmackhafte Mittagsmahl hervorragend.

Dann tischt uns Jan den <SOLO> aus dem grossen Jahrgang 2016 auf. Der tiefschwarze, unglaublich dichte Wein ist ein wahres Naturereignis: Massen von reifen Gerbstoffen prägen seinen Auftritt, der maskuliner kaum sein könnte. Der <SOLO> ist äusserst konzentriert und langanhaltend – ohne Zweifel der <Latour des Sud-Ouest> und weltweit der beste Tannat-Wein, den ich kenne!



**Domaine de Gensac <Pesade> (rot) 2018**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Gers IGP**  
60% Merlot, 30% Malbec  
5% Tannat, 5% Fer Servadou

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 herzhaftere Gerichte; trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 16.90 (ab Juli 23 Fr. 19.40)



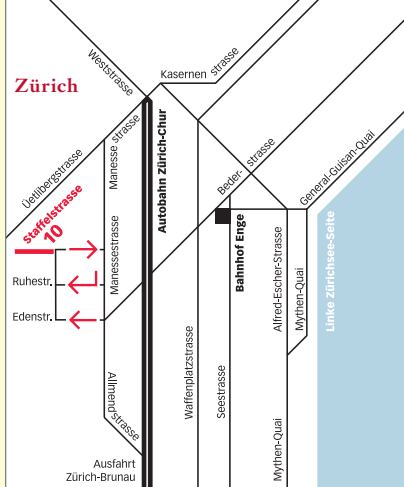
**<SOLO>**  
**Domaine de Gensac (rot) 2016**  
**Gers IGP**  
100% Tannat

Schwärzliches Purpur; männlich, wuchtig und konzentriert im Geschmack, dunkelbeerig und nobel, mit sehr massiven, aber reifen Tanninen. Ein absolutes Naturereignis und mit Sicherheit kein Wein für Warmduscher! Begrenzte Verfügbarkeit; haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 39.80 (ab Juli 23 Fr. 45.—)

**Zum Jubiläum als Dankeschön  
an unsere Kundinnen und Kunden  
doppelte Mengenrabatte bis Ende Juni 2023  
auf das gesamte Sortiment:**

**6% ab 24 Flaschen**  
**10% ab 60 Flaschen**  
**16% ab 96 Flaschen**  
**20% ab 120 Flaschen**



*Bitte beachten Sie:*

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

[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch) oder  
[www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)

## Geschäftszeiten

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	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 Stafelstrasse 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 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 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

6. Mai 2022: Hotel La Maison d'Estournel in St-Estèphe.

## Anfahrt Stafelstrasse 10, Zürich

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

*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 Stafelstrasse.

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

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



Wir empfehlen:

## Château Bauduc (weiss) 2022 Bordeaux a.c.

Fr. 13.60 (ab Juli 23 Fr. 15.20)

Angebot Nr. 2/März 2023.