



Österreich und Spanien

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Rioja Reserva Especial (rot) 2020
Ramírez de la Piscina, Spezialfüllung

Fr. 19.80 (ab Juli 24 Fr. 23.–)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch www.schwander.ch
Telefon 043 433 11 11





Rioja Alta (Spanien): Ramírez de la Piscina

1

Die Kapelle von Santa María de la Ramírez de la Piscina gilt als besterhaltenes romanisches Bauwerk der Rioja.

2

Blick auf einen der Rebberge der Familie.

Eine herrliche Neuentdeckung sind die Gewächse dieses kleinen Familienbetriebs in der Rioja Alta. Die Familie Ramírez de la Piscina nennt 27 Hektar Reben an exzellenten Lagen in Vicente de la Sonsera und Ábalos ihr Eigen; die beiden Gemeinden rühmen sich, die besten Tempranillo-Lagen der Rioja Alta zu besitzen. Patrona Pilar, die ihr Unternehmen mit Verve und viel Herz dirigiert, schildert eindringlich, mit wie viel Knochenarbeit ihre Eltern nach dem Krieg das Weingut zu einem Qualitätsbetrieb aufgebaut haben, wie sie selbst hineingewachsen ist und schliesslich die Verantwortung übernahm. Viele kleine, auserlesene Parzellen hat die Familie nach und nach dazugekauft, oft nicht zusammenhängend, jedoch allesamt sehr steinig und ohne Bewässerung. Das bedeutet zwar Handarbeit ohne Unterlass, aber auch exzellente Trauben.

Auch Pilars Kinder wirken tatkräftig mit, Tochter Sonia als Exportchefin und Sohn Salvador als Önologe. Bei einem wunderbaren Mittagessen verkosten wir gemeinsam das gesamte Sortiment. Pilar – wen erstaunt es – ist eine begnadete Köchin. Sie erweist ihrem Mann, einem passionierten Jäger, der sich um die Rebberge kümmert und nur kurz vorbeischaut, ihre Wertschätzung, indem sie uns unter anderem mit Wildschwein-Ragout und Hirschschnitzel verwöhnt. Dazu passen ihre ausgezeichneten Rioja perfekt. Aussergewöhnlich gut gefällt uns eine besondere Tempranillo-Partie von drei Parzellen mit über 35jährigen Stöcken an ideal exponierten Lagen. Der Wein ist umwerfend gut, benötigt aber noch deutlich mehr Reife. Es gelingt uns, Pilar dazu zu bewegen, diese Partie sepa-



Mehr Informationen zum Weingut Ramírez de la Piscina.



3

3
Pilar ist eine exzellente Köchin.
Zuerst servierte sie Tapas.



4

4
Juni 2023: Mittagessen mit Pilar
(Mitte), Sonia (rechts) und Salvador
(vorne rechts).

rat für uns als Reserva Especial auszubauen. Sie lagerte sie daher deutlich länger als üblich; die zusätzliche Reifezeit wirkte Wunder und erbrachte einen kraftvollen, abgerundeten Wein, der ohne weiteres auch als Gran Reserva durchgehen würde.

Ebenfalls sehr schmackhaft ist der weisse, im neuen Barrique vergorene Blanco aus Viura und Chardonnay. Nach der Vergärung reifte er wie ein weisser Burgunder einige Monate auf der Hefe, die regelmässig umgerührt wurde (Bâtonnage). Kraftvoll, würzig und elegant ähnelt er vom Stil her dem Murua blanco und ist ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Meeresfischen.



Blanco Rioja Alta (weiss) 2020
Ramirez de la Piscina
70% Viura, 30% Chardonnay

Komplexes, ein wenig vom Barrique geprägtes, reichhaltiges Bouquet; gute Kraft am Gaumen, frisch, elegant; trockener, angenehmer Abgang. Ideal zu kräftigem Fisch. Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 12.90 (ab Juli 24 Fr. 14.90)

Rioja Reserva Especial (rot) 2020
Ramirez de la Piscina
Spezialfüllung
100% Tempranillo

Tiefdunkles Purpur; Aromen von reifen, dunklen Früchten, füllig, abgerundet und muskulös, aromatisch und sehr langanhaltend. Ein vorzüglicher, preislich extrem attraktiver Rioja! Ab jetzt, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 19.80 (ab Juli 24 Fr. 23.—)



Weinviertel (Österreich): Weingut Prechtl

¹
September 2023; im Rebberg mit
Petra und Franz Prechtl (Mitte).

Neue Ideen sprudeln bei den Prechtls geradezu sprichwörtlich; sowohl bei Franz, der Weine produziert, die Freude bereiten und lange in Erinnerung bleiben, als auch bei Petra, die für Marketing und Verkauf zuständig ist. Beide sind sie oft fast nicht zu bremsen. So erklärte uns Franz bei unserem letzten Besuch: «Wir haben ein Feld für die Trüffelproduktion reserviert. Die erste Ernte erwarten wir in zwei Jahren. Trüffelhund Chelsea ist momentan in Ausbildung, weshalb wir ihn euch nicht vorstellen können.» Mit dem Projekt Zellerndorfer Trüffel und einem geplanten Gästehaus ist bei den Prechtls auch künftig für «Action» gesorgt.

Es ist wohl symptomatisch, dass bereits unsere Anreise zum Weingut erlebnisreich verläuft. Zuerst erinnert uns die nicht abschaltbare Stimme des Navigationssystems unseres vollautomatischen Mietwagens im Minutentakt daran, Schneeketten aufzuziehen – bei gut 25 Grad Aussentemperatur, wohlgemerkt. Auf der Autobahn werden wir dann von einer Polizeipatrouille angehalten und um den Fahrzeugausweis gebeten. Das Öffnen des elektronisch verriegelten Handschuhfachs erweist sich allerdings als (zu) grosse Herausforderung. Zusammen mit dem netten Polizisten, mit dem wir nach Bekanntgabe unserer Zieldestination ein angeregtes Gespräch über Wein führen, rufen wir die Autovermietung an, die uns aber auch nicht weiterhelfen kann. Schliesslich werden wir mit äusserst kundenfreundlichen 50 Euro für 27 km/h Geschwindigkeitsüberschreitung gebüsst – der Grund für die Intervention der Strassenpolizei – und von den Ordnungshütern freundlich verab-





2
Degustation im gemütlichen
Innenhof in Zellerndorf.

3
Josef Schuller, Direktor österreichische
Weinakademie und Master of Wine,
kreierte unsere Abfüllung. Hier auf
Besuch in Zürich.

schiedet: «Gute Fahrt – und grüssen Sie den Franz und die Petra von uns.»

Im romantischen Innenhof bei den Prechtls verkosten wir dann verschiedenste Muster von dem hier seit Urzeiten heimischen Grünen Veltliner und besprechen die Nachfolge-Spezialfüllung unseres Master-Circle-Mitglieds Josef «Pepi» Schuller. Der erste Jahrgang 2022 war ausgezeichnet und rasch ausverkauft; der aromatische 2023er ist mindestens ebenbürtig und wird uns im Januar 2024 von Franz Prechtl in Zürich persönlich präsentiert. Zum Glück erklärte er sich bereit, diese hochwertige Charge aus der Lage Altenberg wiederum exklusiv für uns zu füllen. Der unglaublich frische und reichhaltige Grüne Veltliner «Cuvée Pepi» schmeckt schlicht köstlich!



**Weingut Prechtl, Grüner Veltliner Reserve (weiss, trocken) 2023
Ried Altenberg, Cuvée Pepi, Spezialfüllung Master Circle
Weinviertel**

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen; fruchtig mit dem typischen Pfefferl in der Nase; glasklarer, kraftvoller, strahlend-frischer Geschmack; langanhaltend. Ein idealer Begleiter zu Geflügel, Fischgerichten oder zum Apéro riche. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 15.90 (ab Juli 24 Fr. 17.90)



Steiermark (Österreich): Weingut Tement

1
Mit Armin Tement im vorzüglichen Restaurant «Die Weinbank» in Ehrenhausen.

2
Rebberg im Zieregg.

Die erste Destination unserer Österreichreise im letzten Oktober ist das Wirtshaus «Die Weinbank» in Ehrenhausen, dem Tor zur Südsteiermark, wo uns Koch Gerhard Fuchs und Sommelier Christian Zach zusammen mit Armin Tement zum mehrgängigen Mittagessen empfangen. Fuchs und Zach sind seit 2006 kulinarisch verbunden und ergänzen sich in Küche und Keller wie Topf und Deckel oder, wie Armin Tement gerne betont, wie Flasche und Kork.

«Die Weinbank» verfügt über eine beeindruckende 170 Seiten umfassende und mehrfach ausgezeichnete Weinkarte mit über 4500 Positionen, aber auch die Küche zählt mit Sicherheit zu den besten der Region. Wir degustieren verschiedene Jahrgänge vom Gelben Muskateller, vom Ciringa sowie vom Zieregg, dem Flaggschiff des Familienweinguts. Es ist faszinierend, wie all diese gut strukturierten Weine bereits in ihrer Jugend gefallen, aber dennoch ein erstaunliches Alterungspotential haben.

Hervorragend gelaunt kommen wir anschliessend auf dem Weingut Tement an. Zusammen mit Armins Bruder Stefan und Patron Manfred besichtigen wir den in den Hang gebauten Keller mit dem imposanten Fasslager. Manfred erklärt: «Vor mehr als 15 Jahren haben wir uns erstmals an den biologischen Anbau gewagt. Heute bewirtschaften wir biodynamisch und gehören unter anderem seit 2022 dem Demeter-Verband an – ein für uns logischer Schritt und ein Anfang ohne Ende. Wir beobachten die Natur, lernen jedes Jahr dazu und kommen ihr Stück für Stück näher.» Die biologische Landwirtschaft und der respektvolle Umgang mit der Natur sind



Mehr Informationen zum Weingut Tement.



3

3
Fasskeller von Tement.



4

4
Manfred Tement.

bei Tement eine absolute Selbstverständlichkeit: «Wir möchten unverfälschte, bekömmliche Weine mit einer klaren, frischen Aromatik erzeugen», betont Armin. Diese Philosophie zeigt sich eindrücklich beim trockenem 2023er Gelben Muskateller sowie beim Ciringa, der aus dem gleichnamigen und unmittelbar an den legendären Zieregg angrenzenden slowenischen Teil des Rebbergs stammt. Nachdem 2021 eines der besten Jahre seit langem war und wir den 2022er noch immer als etwas zu jung empfinden, lassen wir abermals eine fruchtige Partie des superben 2021ers füllen, der sich nach wie vor unglaublich jugendlich präsentiert und über die nächsten zwei, drei Jahre gar noch weiter dazugewinnen wird.



**Weingut Tement (weiss) 2021
Ciringa ·Charmes·
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Sauvignon Blanc**

Mittleres Gelb; betörendes, noch jugendliches, an reife Zitrusfrüchte erinnerndes Aroma; reintonig, herrlich fruchtig und angenehm trocken. Ein überaus verführerischer Sauvignon Blanc zu einem äusserst attraktiven Preis; haltbar bis mindestens Ende 2028. 12,5% Alkohol.

Fr. 14.90 (ab Juli 24 Fr. 16.90)

**Gelber Muskateller (weiss) 2023
Weingut Tement
Südsteiermark, Demeter
100% Gelber Muskateller**

Helles Gelb; feines, zurückhaltendes Muskateller-Aroma; in der Nase besticht er durch die für ihn typische Fruchtigkeit, während er am Gaumen trocken, leicht und keinesfalls überladen ist; haltbar bis mindestens Ende 2027 – ein herrlicher Trinkgenuss! 11,5% Alkohol.

Fr. 16.90 (ab Juli 24 Fr. 19.—)



Hinten (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.

Reihe mitte (v.l.n.r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräfflein, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.

Reihe vorne (v.l.n.r.): Philipp Bächler, Timoteo Cozzio.

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

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Juni 2024.

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 in Zürich oder 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).

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

Blick von Tement auf die südsteirischen Rebberge.

Angebot Nr. 2/März 2024.

So erreichen Sie uns

Zürich · Telefon 043 433 11 11
Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

St.Gallen · Telefon 071 333 22 33
Burggraben 24, 9000 St.Gallen

info@selection-schwander.ch
www.selection-schwander.ch
www.schwander.ch



Wir empfehlen:

**Weingut Prechtl, Grüner Veltliner Reserve (weiss, trocken) 2023
Spezialfüllung Master Circle
Fr. 15.90 (ab Juli 24 Fr. 17.90)**