



Blick vom Alten Torkel in Jenins Richtung Chur.



Francisca Obrecht.



Christian Obrecht.

## «Monolith», Christian und Francisca Obrecht (rot) 2019

Demeter (biologischer Anbau), Pinot Noir, Jenins

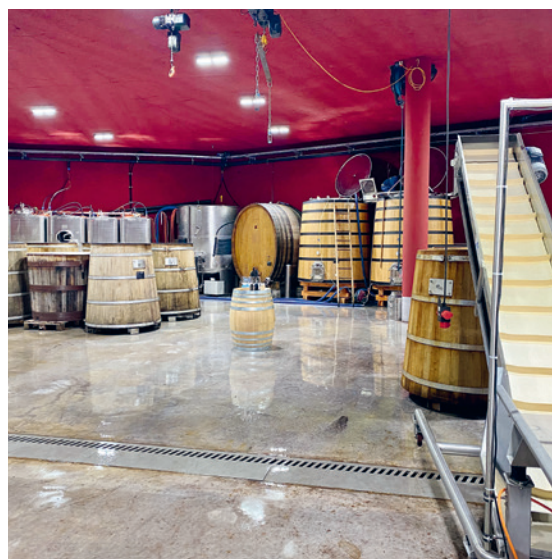
Fr. 59.—\*

(statt Fr. 65.—)

Den bereits Ende 2021 eingekauften «Monolith» 2019 bieten wir bewusst erst jetzt an, weil dieses exzellente Jahr deutlich länger zur Reife benötigte als seine Vorgänger. Die Geduld hat sich gelohnt: Dieser grosse Herrschäftler hat die erste Trinkreife erreicht und begeistert durch sein distinguiertes Bouquet sowie einen überaus noblen, burgundisch anmutenden Geschmack. Allerdings werden ihm ein bis zwei zusätzliche Jahre noch guttun.

Christian und seine Frau Francisca führen das Weingut seit 2006 in der fünften Generation. Die Familie Obrecht gehörte mit Salenegg und von Tschärner zu den ersten Winzern der Herrschaft, die ihren Wein auf Flaschen zogen. Christian besitzt noch Etiketten aus den 1920er Jahren. 2012 hat das Paar auf biologischen Anbau umgestellt, 2017 erhielten sie die Demeter-Zertifizierung. Francisca, die Biotechnologie studiert hat, sagt: «Wir versuchen, mit unseren Weinen ein Abbild der Natur zu vermitteln; der anspruchsvolle, biodynamische Anbau berücksichtigt die natürlichen Zyklen noch stärker als die blosse biologische Kultivierung. So ist es auch der Rebberg, der uns den Zeitplan diktiert und nicht umgekehrt.» Mittlerweile ist der Kellerneubau fertiggestellt, der es diesem dynamischen Winzerpaar ermöglicht, seine strikte Qualitätsphilosophie noch besser weiterzuverfolgen. Die grosszügige, funktionale Anlage erlaubt ein Arbeiten unter idealen Bedingungen. Francisca erklärt: «Der «Monolith», der von bis zu

60jährigen Stöcken stammt, ist unser bester Pinot Noir. Der Saft wird, anders als bei herkömmlichen Pressen, sehr sanft mit einer Korbpresse gewonnen. Bei der Vergärung mit den natürlichen Hefen und während der darauffolgenden Reifung kommt der «Monolith» nur mit Holz und nie mit Stahl in Berührung; die Füllung findet absichtlich ohne Filtration statt, um keine wertvollen Aromen zu verlieren.» Zweifellos zählt der charaktervolle «Monolith» zu den aussergewöhnlichen Weinen der Herrschaft. Wir freuen uns, Ihnen den gelungenen 2019er anbieten zu dürfen!



Blick in den neuen Keller der Obrechts.

\* Bitte beachten Sie: Beim «Monolith» sind leider keine Mengenrabatte möglich.



## Truttiker Riesling x Sylvaner (weiss, trocken) 2022

70 cl Fr. 12.80

Familie Zahner, Truttikon (Zürcher Weinland), 11% Alkohol

Zu unseren beliebtesten Schweizer Sommerweinen zählt der Riesling x Sylvaner von Niklaus Zahner, der den 9 Hektar umfassenden Betrieb bereits seit Mitte der 1990er Jahre in zweiter Generation leitet. Sein 2022er Riesling x Sylvaner ist leicht, erfrischend und ungemein belebend; er beflügelt Laien wie Weinfreunde gleichermaßen. Letztes Jahr besuchte mich Niklaus auf Schloss Freudental am Bodensee. Da wir das traditionelle Truttiker-Etikett mittlerweile mit jedem Jahrgang leicht verändern (einmal waren beispielsweise unsere beiden Hunde zu sehen), tauschte er heuer seinen darauf abgebildeten Hof kurzerhand gegen das Barockschlösschen aus. Ein sympathisches Souvenir dieses Ausflugs, das einen ausgezeichneten

Jahrgang begleiten darf. Ideale Konsumperiode ab jetzt bis Mitte 2024.



## Ardon <Rives du Soleil>, Wallis (weiss, trocken) 2022

Fr. 13.60

Jean-René Germanier, 100% Chasselas

Gilles Besse, Jean-René Germaniers Neffe, wird ganz euphorisch, wenn er vom 2022er berichtet: «Der Sommer war zwar brütend heiss, aber die Reben der Schieferböden, auf denen der Ardon gedeiht, sind sehr gut damit klargekommen, und wir haben nebst

guten Erträgen auch eine sehr hohe Qualität erzielt.» Das können wir nur bestätigen: Der 2022er Ardon ist vorzüglich und wird jedermann entzücken, der einen frischen, mineralischen Chasselas schätzt!

## <Cayas>, Syrah du Valais (rot, Schweiz) 2020

Fr. 39.—

Jean-René Germanier

(statt Fr. 46.—)

Zu den führenden Schweizer Syrah-Weinen zählt der <Cayas> von Jean-René Germanier. Er wird von seinen besten Lagen gewonnen und während zwei Jahren in zur Hälfte neuen Barriques gereift. 2020 war ein ausgezeichnete Jahrgang, der keine klimatischen Extreme kannte. Jean-René erklärt: «Leider brachten die Rebstöcke aufgrund der schlechten Blü-

te nur sehr wenig Ertrag. Die verbliebenen Trauben profitierten dafür von einer langen Reifeperiode und ergaben einen aromatischen, würzigen Syrah mit einer herrlichen Eleganz.» Dem bleibt nichts weiter hinzuzufügen. Ideale Konsumperiode ab 2024, haltbar bis mindestens 2030.



Juli 2022: Apéro im Rebberg.



Spaziergang in Ardon.



Labrador Pinot in Ardon.



Im Rebberg mit Jorge und Ignacio Bestué.

Degustation mit der Familie im Barriquekeller.

## Weingut Familie Bestué in Somontano

Bereits im allerersten Angebot der Selection Schwander im Herbst 2003 offerierten wir einen Rotwein dieses kleinen Qualitätsbetriebs. Wie gross die Verbundenheit der Familie Bestué mit ihrem Grund und Boden ist, zeigt sich eindrucksvoll daran, dass **ihre Rebberge**, die inmitten von Enate im Weingebiet Somontano liegen, seit **fast vierhundert (!) Jahren nachweislich in ihrem Besitz** stehen. In der rund **drei Autostunden von Barcelona entfernten**, nach wie vor **unterschätzten Anbauregion** haben viele Weinbauern in den vergangenen zwanzig Jahren ihr Land an den ortsansässigen Grossproduzenten verkauft, bei dem nun auch die meisten angestellt sind. Lorenzo und insbesondere sein jüngst verstorbener Vater widerstanden dieser Versuchung jedoch, obwohl das Angebot aufgrund der hohen Qualität ihrer Rebberge sehr verlockend war. **Sie befinden sich in einer der besten Zonen**, und ihre Rebberge sind höher gelegen als üblich, was im von der Sonne verwöhnten Somontano von Vorteil ist, denn die moderateren Temperaturen führen zu einer vielfältigeren und intensiveren Aromatik ihrer Weine. Inzwischen sind auch Lorenzos **Söhne Jorge** und **Ignacio** in den Betrieb eingestiegen und bringen eine neue Dynamik in dieses bemerkenswerte Weingut.



**<Viñadores>, Bestué, Somontano (rot, Spanien) 2018**  
80% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

**Fr. 24.—**  
(statt Fr. 26.90)

Bestués hochwertigstes Gewächs wird leider nur in bescheidenen Mengen erzeugt. 2018 war einer der besten Jahrgänge der letzten Zeit; die vollreifen Trauben wurden im kleinen Holzfass vergoren und anschliessend zwei Jahre im neuen Barrique ausge-

baut. Der 2018er <Viñadores> besticht durch einen exzellenten, vollen Geschmack und eine intensive Frucht. Er ist aber immer noch sehr jugendlich und profitiert von zusätzlicher Reife. Ideal ab Frühjahr 2024, haltbar bis mindestens Ende 2027.

*Ebenfalls vorrätig ist Bestués ausgezeichnete Cabernet Sauvignon:*

**Bestué, Finca Santa Sabina, Somontano (rot, Spanien) 2020**  
Cabernet Sauvignon

**Fr. 16.90**  
(statt Fr. 19.40)

Wer einen hochwertigen, aufwendig erzeugten Cabernet Sauvignon sucht, jedoch möglichst wenig Geld dafür ausgeben möchte, dem empfehle ich Bestués Santa Sabina wärmstens. Der Jahrgang 2020 hat sich hervorragend entwickelt, besitzt eine tiefdunkle Farbe und einen vollen, sehr noblen Geschmack. In einer Blindverkostung schlägt er so manchen wesentlich teureren Cabernet problemlos. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2027.





Der Schwarze Adler ist der Inbegriff des hochstehenden Landgasthofs. Ich empfehle Turbot an Beurre blanc und die Poularde: köstlich!



Friedrich Keller (Mitte) ist ein begnadeter Winzer. Sein Vater Fritz (rechts) hat den Grundstein für den Erfolg dieses grossartigen Betriebs gesetzt.

**Weingut Franz Keller, Weissburgunder (weiss, trocken) 2020**  
**Erste Lage, Oberbergener Pulverbuck, Kaiserstuhl**

**Fr. 23.90**



Stets einer meiner liebsten Keller-Weine ist der Weissburgunder Pulverbuck, der mit seinem herrlich frischen, transparenten Stil begeistert. Die steile, hochgelegene Südlage erhielt ihren Namen vom vulkanischen Lössboden, der bei starkem Wind aufgewirbelt wird. Lange wurde Weissburgunder mit Chardonnay verwechselt. Tatsächlich handelt es sich jedoch um eine Mutation des Grauburgunders (Pinot Gris), der seinerseits wiederum ein Abkömmling des Pinot Noir ist. Das Weingut Franz Keller besitzt besonders gute, lockerbeerige Klone; sie erbringen einen lebhaften, feingliedrigen Weisswein, der sich beispielsweise wunderbar als Begleiter zu Geflügel

eignet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026, 12,5% Alkohol.



**Chardonnay, Weingut Franz Keller (weiss, trocken) 2020**  
**Cuvée <Franz Anton>, Kaiserstuhl**

**Fr. 26.—**

Wer Chardonnay im burgundischen Stil liebt, sollte den <Franz Anton> unbedingt verkosten. Er kann ohne weiteres mit einem guten Premier Cru aus dem Burgund mithalten – ausser im Preis. Bezüglich der Klassifikation ist der <Franz Anton> zwischen den Ersten Lagen und den mehr als doppelt so teuren Grossen Gewächsen Kellers einzustufen. Er wurde aus Trauben alter Stöcke von Vulkangesteinsböden

gewonnen und während zwölf Monaten im grossen, 350-Liter-Barrique auf der Hefe gereift. Mitteltiefes Gelb; dicht, trocken und mineralisch am Gaumen, ausgewogen; ein klassischer, vorzüglicher Chardonnay mit zurückhaltendem, fein dosiertem Holzeinsatz. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026, 12,5% Alkohol.



**Brunello di Montalcino <Madonna Nera>, Toskana (rot, Italien) 2017** **Fr. 39.80**  
 100% Sangiovese, La Madonna **(statt Fr. 45.—)**

Es hat sich herausgestellt, dass dieser vorzügliche, klassische 2017er Brunello ein wenig mehr Lagerzeit benötigte, als ursprünglich angenommen. Jetzt präsentiert er sich wunderbar ausgereift: mitteltiefes Rubin; herrlich typisches Sangiovese-Bouquet; ausgewogen und harmonisch am Gaumen, von mittlerer Kraft, mit noblem Sangiovese-Charakter, lebhaft und sehr langanhaltend. Ein Sangiovese für Anspruchsvolle! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.





Blick von Tements Kellerei auf den Zieregg.

Degustation der Weine mit Manfred Tement (links).

## Familie Tement in der Steiermark

Zahlreiche Kunden haben bereits mit Ungeduld die neuen Weine der steirischen Familie Tement erwartet, der es Jahr für Jahr gelingt, einige der besten Weissweine Österreichs zu keltern. Bewirtschaftet werden die eigenen 100 Hektar Reben schon seit Jahren biologisch, die Zertifizierung erfolgte mit dem Jahrgang 2021. Die meisten Rebberge der Tements sind aufwendig zu bearbeitende Steillagen mit kargen Böden, die elegante, vielschichtige Gewächse ergeben. Wir verkosteten das gesamte Sortiment. Aussergewöhnlich gut gefielen uns der Tement Blanc Alte Reben sowie der Gelbe Muskateller. Der dritte im Bunde, unsere Spezialfüllung des Ciringa, wird voraussichtlich Ende Mai verfügbar sein.



### Tement Blanc, Alte Reben, Weingut Tement (weiss, trocken) 2019 Fr. 16.90

Südsteiermark, Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 19.—)

80% Sauvignon Blanc, 10% Weissburgunder, 10% Welschriesling

Dieser Tement ist heuer mein absoluter Favorit: ein grossartiger Weisswein mit einer zurückhaltenden, unglaublich zarten, noblen Sauvignon-Blanc-Aromatik, äusserst fein und elegant, trocken, während drei (!) Jahren auf der Feinhefe ausgebaut und erst

vor wenigen Monaten abgefüllt. Es dürfte denkbar schwierig sein, einen Sauvignon Blanc in dieser Qualität zu einem solchen Preis zu finden. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025, 12,5% Alkohol.



### Gelber Muskateller, Weingut Tement (weiss, trocken) 2022

Fr. 16.90

Südsteiermark, biologischer Anbau

(statt Fr. 19.—)

Dieser völlig trockene, leichte Muskateller inspiriert durch seine bezaubernde Aromatik, die keineswegs aufdringlich oder schwerfällig wirkt, sondern verführerisch, graziös und sehr facettenreich. Wagen

Sie einen Versuch, Sie werden überrascht sein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026. 11,5% Alkohol.

### Alidis Tinto, Ribera del Duero (rot) 2020 Fr. 12.90

Viña Mambrilla, 100% Tempranillo

(statt Fr. 14.40)

Einer der Bestseller unter unseren preiswerten spanischen Rotweinen ist der fruchtige, verführerische Tempranillo von Alidis. Nun ist der vorzügliche 2020er eingetroffen, der nicht nur wie vorher üblich sechs, sondern neun Monate im Barrique gereift wurde. Dieser Zusatzaufwand hat sich bezahlt gemacht: Der <Tinto> präsentiert sich so schön wie noch nie; konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.





## Frühlingserwachen



**Rosé Château Ollieux Romanis, biologischer Anbau (trocken) 2022 Fr. 12.90**  
 40% Grenache Noir, 25% Grenache Gris, 20% Cinsault, 15% Vermentino (statt Fr. 14.40)

Wenn es um Rosé geht, schwört Pierre Bories von Ollieux Romanis auf die Traubensorte Grenache. Sein 2022er Rosé ist ein herrlicher Sommerwein im Provence-Stil: hellfarben, trocken, leicht und mineralisch. Ideal zum Apéro oder Hors-d'œuvre.



**Soave Classico, Inama <Riviera>, Veneto (weiss, trocken) 2021 Fr. 13.90**  
 Spezialfüllung Selection Schwander, 100% Garganega (statt Fr. 15.40)

Dieser Soave wurde eigens für uns länger auf der Hefe gelagert, wodurch sein duftiges Bouquet und die feine Fruchtigkeit deutlicher hervortreten. Er ist ein beschwingter, heiterer Essensbegleiter, der perfekt zu Gerichten wie Risotto oder Huhn passt. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.



**Salice Salentino Riserva <Falco Nero>, Apulien (rot) 2017 Fr. 13.40**  
 Cantine De Falco, 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera (statt Fr. 15.20)

Das Paradeferd der in der Nähe von Lecce gelegenen Cantine De Falco ist ihr Salice Salentino Riserva: Der <Falco Nero> ist ein kräftiger, herzhafter Rotwein, der entfernt an Sangiovese erinnert, jedoch die Frucht und Kraft des Südens besitzt. Ein exzellenter Italiener für jeden Tag!



**Château de Montfaucon <La Côte> (rot, Frankreich) 2019 Fr. 14.40**  
 Côtes-du-Rhône (statt Fr. 16.—)

Der <kleine> Montfaucon hat es in sich: Wie der <Baron Louis> stammt auch er von alten Reben und profitiert von einer längeren Reife. 2019 war zudem einer der besten Jahrgänge seit langem in der Rhône und entsprechend vorzüglich ist dieser Wein ausgefallen! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2029.



**Podere Forte <Villaggio>, Demeter, Toskana (rot, Italien) 2020 Fr. 29.80**  
 Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau (statt Fr. 35.—)

Wer hochstehenden Sangiovese schätzt, sollte unbedingt Fortes <einfachen> Wein aus dieser Traubensorte kosten. Hier bekommt man zu einem äusserst fairen Preis einen vorzüglichen Toskaner, der es qualitativ mit den führenden Chiantis aufnimmt. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2027.