

Brunello di Montalcino, Casanova di Neri (rot) 2017

Fr. 48.—

«Etichetta bianca», 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. Erst kürzlich feierte die Familie, deren Weine zu Recht zu den besten der Region gehören, ihr 50-Jahr-Jubiläum. Das sonnenverwöhnte Jahr 2017 erbrachte ausgezeichnete, früh zugängliche Brunello. Im Gegensatz zu der «Tenuta Nuova» ist die «Etichetta bianca» etwas leichter, aber nicht minder verführerisch; die Reifung erfolgt traditionell in grossen Eichenfudern im zwölf Meter unter der Erde liegenden Naturkeller. Ich habe die «Etichetta bianca» wie folgt degustiert: Mitteltiefes Rubin; feines, vielschichtiges Sangiovese-Bouquet; reichhaltig und doch voller Anmut im Geschmack, bereits wunderbar ausgereift, verführerisch und harmonisch. Der Wein hat sich prächtig entwickelt und präsentiert sich zurzeit attraktiver als die immer noch sehr jugendliche «Tenuta Nuova». Ab jetzt bis mindestens Ende 2027.



Juni 2022: Besuch und Degustation bei Giacomo, Giovanni und Gianlorenzo Neri in Montalcino.

Montsant, Cal Bessó, Katalonien (rot, Spanien) 2019

Fr. 14.90

Lo Cirerer

(statt Fr. 16.90)

50% Grenache, 30% Carignan, 10% Merlot, 10% Cabernet



Raimon Castellví keltert nicht nur einige der besten Priorat (z.B. den Sobre Todo), er beweist seine Meisterschaft auch bei der Erzeugung gehobener Alltagsweine. Das Paradeferd in dieser Disziplin ist der «Lo Cirerer» aus der Domäne Cal Bessó, die seinem Freund Jaume Vallès gehört. Dieser besitzt mit die besten Rebberge in der nach der gleichnamigen, imposanten Gebirgskette benannten Region Montsant. Unmittelbar an das Priorat angrenzend, kann sie gewissermassen als dessen «kleine Schwester» bezeich-

net werden. Ihre Lagen sind weniger steil und karg und ergeben charmante, früher zugängliche Gewächse. 2019 war auch in Montsant ein ausgezeichnetes Jahr, und so präsentiert sich Raimons Wein fruchtbetont, mittelkräftig und bereits äusserst attraktiv. Er bietet ein grossartiges Preis-Leistungs-Verhältnis und dürfte jeden Priorat-Freund begeistern. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Blick vom Priorat Richtung Montsant (die Gebirgskette ganz im Hintergrund).



Ideal für Wintergerichte



Château Camplazens <Selection Schwander> (rot, Frankreich) 2020 Fr. 16.90

La Clape AOP, 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan

(statt Fr. 19.40)

Der Jahrgang 2020 ist auf Camplazens hervorragend ausgefallen. Wer einen würzigen, gehaltvollen und zugleich abgerundeten Rotwein sucht, dürfte von diesem Südfranzosen begeistert sein. Dies ist mit Sicherheit einer unserer besten Languedoc! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Second de La Fleur, St-Émilion Grand Cru (rot) 2018

Fr. 19.80

Château La Fleur, 90% Merlot, 10% Cabernet

(statt Fr. 23.—)

Zu Beginn dieses Jahres wirkte er noch ein wenig verhalten, nun betört er durch eine attraktive, harmonische Merlot-Frucht und einen eleganten, distinguierten Geschmack. Ein nobler Bordeaux zu einem äusserst vernünftigen Preis. Haltbar bis mindestens Ende 2028.



Amarone della Valpolicella <Thasio> (rot) 2019

Fr. 29.80

Adalia (Corte Sant'Alda), Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 35.—)

Wer es gerne wuchtig mag, sollte diesen Amarone verkosten: Reife, dunkle Beeren im Bouquet; üppig und voll am Gaumen, lang, warm und generös. Ideal zu Wild mit kräftigen Saucen, Ossobuco oder anderen winterlichen Schmorgerichten. Haltbar bis mindestens Ende 2027.



Tomás Postigo <3^{er} Año> (rot) 2019

Fr. 36.—

Ribera del Duero

(statt Fr. 40.—)

Unbestritten als Grandseigneur der Ribera del Duero gilt Tomás Postigo, dessen Weingut in Spanien für Furore sorgt. 2019 ist für Postigo der bislang beste Jahrgang: Dicht, tiefgründig, mit der grossartigen Frucht des reifen Tempranillo. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.



<Vn> Grand Vin, Médoc (rot) 2010

Fr. 69.—

100% Cabernet Sauvignon

(statt Fr. 76.—)

Diese Spezialfüllung, die ursprünglich für die ehemalige Besitzerfamilie von Ramafort gekeltert wurde, kann mit den allerbesten Bordeaux Grand Cru mithalten. 2010 war zudem ein grosses Jahr und der <Vn> präsentiert sich trinkbereit, konzentriert und mit viel Noblesse. Haltbar bis mindestens Ende 2028; lieferbar in 6er-Holz-kisten.



Juni 2022: Verkostung mit Elena und Luca Currado.



Luca Currado.

Vietti, Barbera d'Asti, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2018 Fr. 36.—
Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont (statt Fr. 41.—)



Ein Besuch bei der Familie Vietti ist immer ein Erlebnis. Der energiegeladene, äusserst kompetente Winzer Luca Currado hat die Gabe, auf faszinierende Weise von den Herausforderungen und Freuden seiner Tätigkeit zu berichten. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Elena, die es sich nicht nehmen lässt, uns auf der ausgiebigen Degustationstour durch den Keller zu begleiten. Es ist absolut bemerkenswert, wie deutlich sich die verschiedenen Barolo-Lagen Viettis voneinander unterscheiden und jede ihren eigenen Charakter hat. Grandios – allerdings in einer abgehobenen Preisklasse – zeigen sich der legendäre Barolo Villero und der nicht minder vorzügliche Barolo Rocche.

Nach der Verkostung der finessenreichen Weissweinsorte Timorasso wenden wir uns unserer Barbera-Spezialfüllung zu, die aus Trauben der 1932 und 1936

gepflanzten Parzellen der Lage La Crena gewonnen wurde. Die alten Reben bringen Trauben von ausserordentlicher Güte hervor, und ihr Wein begeistert uns stets aufs Neue. Hier bekommt der Piemont-Liebhaber noch einen Rotwein allerhöchster Qualität, ohne sich dafür preislich ruinieren zu müssen. Luca sagt: «Ich beneide euch sehr, wir verkaufen von La Crena bereits den Jahrgang 2020, der noch viel zu jung ist. Euer 2018er ist wesentlich weiter entwickelt und lässt sich schon wunderbar geniessen!» Dem können wir nur zustimmen: Der 2018er präsentiert sich äusserst zugänglich, weniger wuchtig als der 2017er, jedoch ungemein verführerisch und nobel. Trotzdem wird er sich über die nächsten zwei Jahre noch weiter verbessern; haltbar bis mindestens Ende 2029. Ein ganz vorzüglicher Barbera, ideal für kräftige, winterliche Speisen!

Vietti, Roero Arneis DOCG, Piemont (weiss, Italien) 2021 Fr. 19.60
Spezialfüllung Selection Schwander (statt Fr. 23.60)



Lucas Augen leuchten, als er uns seinen aktuellen Arneis serviert. Er sagt: «2021 war im Piemont für Weissweine ein fantastisches Jahr. Die Weine besitzen eine herrliche Aromatik und verführerische Frische!» Das können wir definitiv bestätigen und empfehlen diesen vortrefflichen Arneis zu Antipasti, Risotto oder leichten Fischgerichten zu geniessen. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.





Blick in Muruas Keller.

Uralte Reben ergeben den Veguin.



Veguin de Murua (rot, Spanien) 2014

Rioja Gran Reserva, 90% Tempranillo, 9% Graciano, 1% Mazuelo

Fr. 29.80

(statt Fr. 36.—)

Viele Liebhaber dieses grossen Rioja erwarten mit Ungeduld den neuen Jahrgang; 2011 und 2013 wurde leider kein Veguin erzeugt. So freue ich mich sehr, Ihnen nun endlich den 2014er offerieren zu dürfen. 2014 war ein sehr gutes, aber kühleres Jahr in der Rioja, das von einer langen Reifeperiode profitierte. Für diesen Wein wurden nur die Trauben der besten Parzellen mit mindestens 60jährigen Rebstöcken berücksichtigt. Der Ausbau erfolgte während 30 Monaten in neuen Barriques, anschliessend reifte der Wein

auf dem Gut, bis er vor kurzem für den Verkauf freigegeben wurde. Ich habe den 2014er wie folgt degustiert: Mitteltiefes, immer noch jugendliches Purpur; zurückhaltendes, nobles Bouquet, das sich nach einer gewissen Zeit zu öffnen beginnt; am Gaumen überaus elegant und distinguiert, Tempranillo vom Feinsten, weich fliessend, sehr lang. Ein grosser, klassischer Rioja. Eine Stunde vor dem Konsum dekantieren. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2030.

Ebenfalls sehr empfehlenswert von Murua:

Rioja Murua <PSW> (rot) 2018

Tempranillo, Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 18.80

(statt Fr. 21.80)

Verkörpert der Veguin ganz den klassischen Rioja, repräsentiert der kräftige <PSW> den modernen Rioja-Stil. Der Wein erfreut durch seinen herzhaften, noch

jugendlichen Geschmack und seine vielschichtige, attraktive Aromatik. Genussbereit, ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Armagnac a.c., 15 ans, Château de Gensac

Ugni blanc und Colombard

43% 70 cl Fr. 95.—



Wer Cognac liebt, sollte unbedingt Gensacs Armagnac probieren. Dieses äusserst aromatische, kraftvolle und zugleich sehr abgerundete Destillat ist von höchster Qualität und hält den Vergleich mit allerbesten Cognac stand. Sämtliche Trauben stammen ausschliesslich von Gensacs eigenen Reben.

Château de Gensac.





Blick auf die steilen Schieferlagen in Ardon.

Meine Empfehlungen zu Raclette und Fondue



Ardon <Rives du Soleil>, Wallis (weiss, Schweiz) 2021

Fr. 13.60

Jean-René Germanier, 100% Chasselas

Einen glasklaren, herrlich erfrischenden Chasselas keltern Jean-René Germanier und sein Neffe Gilles Besse von den steilen Schieferlagen in der Gemeinde Ardon. Ich bin immer wieder erstaunt, wie ungemein

süffig und einnehmend dieser mineralische, leichte Chasselas gelingt! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023, 12% Alkohol.



Oskar Hager <Terra Mobile> 2021 (weiss, trocken)

Fr. 15.90

Grüner Veltliner, Ried Steinleiten, Kamptal

(statt Fr. 17.80)

Neben seinem frischen, schmackhaften Grünen Veltliner, der speziell für uns gefüllt wird, erzeugt Oskar Hager in kleinen Mengen den <Terra Mobile>, eine Selektion seiner besten Partien aus der Lage Steinleiten. Diesem gehaltvollen Weisswein gönnt Oskar mehr Zeit und lässt ihn im grossen Holzfass reifen. 2021 war ein herausragendes Jahr im Kamptal

und entsprechend vorzüglich ist der <Terra Mobile> ausgefallen: gehaltvoll, würzig und doch ausgesprochen frisch, ganz wenig vom Holz geprägt; sehr lang. Ein hervorragender Wein, der es ohne weiteres mit doppelt so teuren Grünen Veltlinern aufnimmt! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Nabezu universell einsetzbar ist Oskar Hagers <Selection Schwander>-Füllung:



Grüner Veltliner <Selection Schwander> (weiss, trocken) 2021

Fr. 12.50

Weingut Oskar Hager, Kamptal

(statt Fr. 14.—)

Leichter als der <Terra Mobile>, unkompliziert und herrlich erfrischend – ein Wein für alle Fälle. Ob zum Apéro, zu Raclette, Fisch, fernöstlicher Küche

oder einem Wiener Schnitzel: Dieser Weisswein passt immer! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Yvorne Clos de l'Abbaye, Waadt (weiss, Schweiz) 2021

Fr. 22.50

Premier Grand Cru, Commune d'Yvorne, 100% Chasselas

Die der Gemeinde Yvorne gehörenden Lagen L'Ombren und Trechène erbringen immer sehr gelungene Gewächse. Das Aushängeschild aber ist eindeutig der Clos de l'Abbaye: Dieser lediglich 1.5 ha grossen Südlage entstammt der beste Wein, der jeweils ein Jahr im Holz gereift wird, bevor er in den

Verkauf gelangt. Der 2021er ist exzellent ausgefallen: Mittleres Gelb; deutlich gehaltvoller und abgerundeter als der Ardon, jedoch von einer eleganten Frische, sanft, mit feiner Frucht im Abgang. Passt vortrefflich zu Fondue und Raclette! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024, 12.3% Alkohol.



Blick auf Valdobbiadene in der Prosecco-Kernzone.



Millesimato brut, Valdobbiadene Prosecco DOCG 2021

Spezialfüllung Selection Schwander, Borgo Molino

Fr. 14.90

(statt Fr. 16.90)

Wir sind sehr glücklich, dass unsere Spezialfüllung aus der Prosecco-Kernzone in Valdobbiadene auf derart grossen Anklang stösst. Die viel aufwendiger zu bearbeitenden Steillagen erbringen im Gegensatz zur <normalen> DOC-Zone würzigere, feinere, sehr elegante Schaumweine. Der Millesimato enthält zudem einen Teil Grundwein, der im Barrique vergoren wurde, was ihm mehr Tiefgang und Komplexität verleiht. Die zweite Gärung erfolgt in der wohl mo-

dernten Anlage des Prosecco-Gebiets: Spezielle Drucktanks ermöglichen eine Vergärung bei extrem tiefen Temperaturen. Dadurch dauert der Gärprozess ganze vier (!) Monate, was eine deutlich feinere Perlage und einen nuancierteren Geschmack ergibt. **Die ehemals sehr bauchige Flasche wurde übrigens durch ein schlankeres Modell ersetzt, das im Kühlschrank besser Platz findet.**



Champagne Bernard Remy <Selection Schwander> brut

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

Fr. 29.80

(statt Fr. 34.50)

Bei unserem letzten Besuch im September 2022 werden wir von Bernard Remy und seinem Sohn Rudy empfangen. Bernard ist ein Phänomen: Bereits 75 Jahre alt, wirkt der überaus rüstige Rentner wie knapp 60 und arbeitet noch immer voll auf dem Weingut mit! Die beiden führen diesen kleinen Betrieb mit grosser Sorgfalt und einem Berufsstolz, wie man ihn heutzutage nurmehr selten antrifft. Qualität ist die oberste Maxime und so erstaunt es nicht, dass

sämtliche Erzeugnisse aus ihrem Haus durch makellose Güte überzeugen. Ihr meistverkaufter Champagner ist die <Grande Cuvée>, die für uns jeweils länger auf der Hefe gelagert wird. Dies verleiht dem Schaumwein eine äusserst feine Perlage und einen komplexen, sehr delikaten Geschmack, den man sonst eigentlich erst bei weit kostspieligeren Champagnern findet!



28.9.22: Besuch bei Rudy Remy.



Bernard Remy.



Köstlich: Austern und Champagner.