

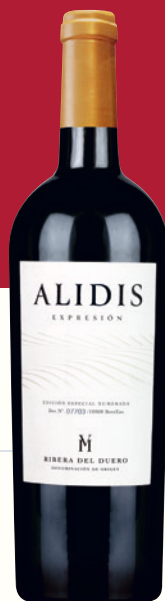


Sonntagsweine aus Italien, Frankreich und Spanien

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Alidis <Expresión> (rot) 2018
Viña Mambrilla, Ribera del Duero

Fr. 36.90 (ab Juni 22 Fr. 41.—)





Gigondas und Châteauneuf-du-Pape (Frankreich): Saint Cosme

1
Blick auf Château de Saint Cosme in Gigondas.

Wer sich auf dem Weg in den Süden Frankreichs befindet, erreicht rund vierzig Kilometer vor Avignon das malerische Dörfchen Gigondas. Es ist Juli und wir sind in heiterer Stimmung, als wir nach Passieren des Dorfplatzes mit seinen gemütlichen Restaurants unter einem strahlend blauen Himmel bei Louis Barruol eintreffen. Er ist wohl einer der besten und spannendsten Weinmacher im Rhône-Gebiet. Den Kontakt zu ihm verdanken wir einem anderen Lieblingswinzer der Region, Rodolphe de Pins von Château de Montfaucon. Er hat uns vor vielen Jahren mit seinem Jugendfreund Louis bekannt gemacht und ihn überzeugt, uns ebenfalls zu beliefern. Mittlerweile zählen wir zu Louis' wichtigen Kunden und erhalten Zuteilungen, die es uns erlauben, Saint Cosme im Hauptangebot zu offerieren.

Château de Saint Cosme gehört der Familie seit 1490 (!) und geht bis auf die Römerzeit zurück. Louis erklärt: «In Gigondas besitzen wir 25 Hektar, ich kultiviere aber auch in anderen Appellationen Rebberge, die ich teils von meinen Freunden gepachtet habe. Wir bewirtschaften sie ausnahmslos biologisch, wenngleich nicht alle zertifiziert sind. Biologischer Anbau ist bei uns nichts Neues: Aus Respekt vor der Natur begann mein Vater bereits 1972 damit.» Dieses Mal begeben wir uns nach Châteauneuf-du-Pape auf das berühmte Plateau von La Crau mit den legendären, faustgrossen Kieseln. Louis sagt: «Unsere Reben liegen zwischen zwei der besten Produzenten, nämlich Henri Bonneau und Vieux Télégraphe. Die Trauben dieser Lage machen rund fünfzig Prozent meines Châteauneufs aus und bringen in erster Linie Kraft und Struktur; die anderen Trauben stammen von zwei Parzellen mit sandigen Böden bei

2
Juli 2021: Erkundung des neu erworbenen Weinguts Château de Rouanne mit Louis Barruol.

3
Degustation mit Louis Barruol (rechts).

Courthézon. Sie ergeben leichtere, aber aussergewöhnlich abgerundete, finessenreiche Weine. Die Assemblage dieser beiden Partien macht die Grösse meines Châteauneufs aus!»

Zurück auf dem Weingut verkosten wir sämtliche 2019er. Louis lächelt vielsagend und sagt: «2019 gehört definitiv in die Kategorie der <Super-Jahre> wie 2016 und 2010, generös ausgestattet, mit viel Kraft und Wärme. Solche Jahrgänge sind der Traum eines jeden Winzers!» Sehr rasch schliessen wir uns seiner Meinung an; alle seine 2019er sind schlicht köstlich. Unsere beiden Favoriten schneiden dieses Jahr einmal mehr exzellent ab: Der Gigondas vereint Kraft und Frische aufs Schönste und der füllige, reichhaltige Châteauneuf-du-Pape nimmt es mit den allerbesten der Region auf – ausser im Preis!



Mehr Informationen zum Weingut Saint Cosme



Gigondas (rot) 2019
Château de Saint Cosme
70% Grenache, 14% Syrah
15% Mourvèdre, 1% Cinsault

Tiefes Purpur; jugendliches, an dunkle Beeren erinnerndes Bouquet; äusserst dicht, nobel und würzig am Gaumen, mit der reifen <Süsse> vollreifer Trauben, sehr lang, enormes Potential! Ideal ab 2028, haltbar bis mindestens 2034.

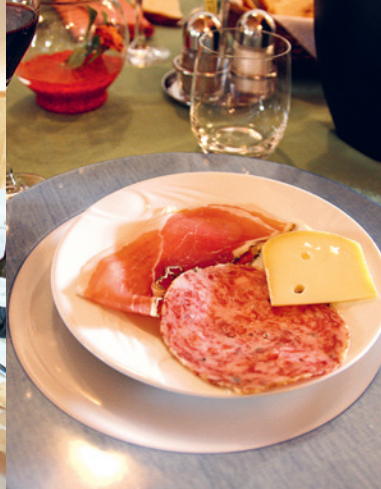
Fr. 37.90 (ab Juni 22 Fr. 41.—)



Châteauneuf-du-Pape (rot) 2019
Saint Cosme
50% Grenache, 30% Mourvèdre
15% Syrah, 5% Cinsault

Mitteltiefes Purpur; reichhaltiges, noch verhaltenes Bouquet nach roten Beeren, femininer als der Gigondas, warm, weich fließend, noch jung, elegant, aber sehr nachhaltig, mit betörendem Schmelz. Ideal ab Ende 2024, haltbar bis mind. Ende 2029.

Fr. 44.90 (ab Juni 22 Fr. 49.80)



Brunello di Montalcino (Italien): Casanova di Neri

1
Juni 2021: Apéro mit der Familie Neri. Von links nach rechts: Giacomo, Gianlorenzo, Enrichetta und Giovanni.

Der wie immer galante und mondän auftretende Weingutschef Giacomo Neri heisst uns beim letzten Besuch geradezu überschwänglich vor den Toren seiner mittlerweile weltberühmten Kellerei willkommen. Auch die beiden Söhne – vor einigen Jahren noch etwas schüchtern wirkende Teenager – begrüßen uns in der typisch italienisch-lockeren, freundschaftlichen Art. Sie haben zwischenzeitlich an Selbstbewusstsein gewonnen und treten immer öfter aus dem grossen Schatten ihres bekannten Vaters. Beide arbeiten schon seit mehreren Jahren vollzeitlich auf dem elterlichen Weingut, dem unterdessen auch ein kleines, sehr gepflegtes Boutique-Hotel in unmittelbarer Nähe angegliedert wurde. Zuweilen hört man sie sogar widersprechen, wenn der Patron etwas äussert, das ihnen nicht passt, ein Szenario, das vor nicht allzu langer Zeit kaum vorstellbar gewesen wäre. Das Unternehmen Casanova di Neri ist eine grossartige Erfolgsgeschichte, und man kann Giacomo und seiner Frau Enrichetta nur dazu gratulieren, was sie in den letzten zwei Jahrzehnten mit ihrer Aufbauarbeit erreicht haben.

«Wir hatten weder Probleme mit Covid noch mit sonst irgendwas im vergangenen Jahr», resümiert Giacomo und lehnt sich weit zurück in seinem Stuhl. «Das Einzige, was wirklich weh tat: Wir hatten nicht genug Wein! Das Jahr 2017 war ausgezeichnet und hat einen hervorragenden, früh zugänglichen Brunello hervorgebracht, aber weil es so heiss war, konnten wir nur einen Drittel der normalen Menge ernten. Der grosse Lichtblick ist der grandiose Rebberg, den wir dank der Initiative meiner beiden Söhne vor ein paar Jahren kaufen konnten. Mit den exzellenten Trauben dieser Lage keltern wir neue Weine, die zu unseren besten zählen werden.» So boten wir letztes Jahr bereits

2
Blick von einem der Neri-Rebberge Richtung Monte Amiata, dem mit 1740 m höchsten Berg in der südlichen Toskana.

3
Das Empfangshaus von Casanova di Neri.

den von dort stammenden Rosso <Giovanni Neri> an, der ohne weiteres neben angesehenen Brunello di Montalcino bestehen kann.

In der Kellerei degustieren wir sämtliche Erzeugnisse von Casanova di Neri. Unser eindeutiger Favorit ist der wie immer prachtvolle Brunello <Tenuta Nuova>, obgleich auch der <normale> Brunello <Etichetta bianca> sehr schön gelungen ist. Ebenfalls exzellent präsentiert sich der Rosso Toscana aus dem hervorragenden Jahr 2019. Bei unserem vorletzten Besuch durften wir die beste Partie für uns auswählen. Dieser Wein veranschaulicht auf das Schönste den typischen Charakter der Brunello-Traube Sangiovese – und das glücklicherweise zu einem äusserst vernünftigen Preis!



Mehr Informationen zum Weingut Casanova di Neri



Casanova di Neri (rot) 2019
<Selection Schwander>
Rosso Toscana IGT
 90% Sangiovese, 10% Colorino

Mitteltiefes Purpur; frisches, charakteristisches Aroma; mittelkräftig, sehr zugänglich und attraktiv, kerniger Charakter, anhaltend. Der ideale Alltagsitaliener für gehobene Ansprüche! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 17.80 (ab Juni 22 Fr. 19.—)



Brunello di Montalcino (rot) 2017
<Tenuta Nuova>
Casanova di Neri
 100% Sangiovese

Mitteltiefes Rubin; vielfältiges, fein abgestuftes Sangiovese-Bouquet; bereits sehr zugänglich am Gaumen, füllig, komplex, mit herrlich vielschichtigem Geschmack; reife, abgerundete Tannine. Ein grosser Sangiovese! Eine Std. vor Konsum dekantieren. Haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 96.90 (ab Juni 22 Fr. 109.—)



Ribera del Duero (Spanien): Alidis

1
Mai 2021: Zu Besuch bei Fortunato Arranz (links), seinem Sohn Rodrigo (hinten links) und seinem Bruder Luis (hinten rechts).

2
Die Burg von Peñafiel ist eines der Wahrzeichen der Ribera del Duero.

Es herrscht wundervolles Frühlingswetter, als wir letztes Jahr nach einer pandemiebedingten längeren Reisepause endlich wieder das Weingut der Familie Arranz im Dörflein Mambrilla de Castrejón besuchen können. Patron Fortunato, sein Bruder Luis sowie Rodrigo, einer seiner beiden Söhne, bereiten uns einen herzlichen Empfang. Die langjährige Geschäftsbeziehung hat mittlerweile freundschaftlichen Charakter angenommen, und es ist auch schon vorgekommen, dass wir – weil es sich terminlich nicht anders einrichten liess, mitten in ein Familienfest geplatzt sind, zu dem uns die Arranz so selbstverständlich einluden, als würden wir dazugehören.

«Es gibt für mich keine schönere Gegend, um Wein zu kultivieren, als die Ribera del Duero», erklärt uns Fortunato in seiner leidenschaftlichen Art beim Rundgang durch die Reben. «Und sich im Frühling im Weingarten aufzuhalten, wenn die ersten Triebe spriesen, ist das grösste Glück. Aber es ist auch eine risikoreiche Zeit: Gerade die wolkenlosen Tage in Verbindung mit klaren, kalten Vollmondnächten bergen die Gefahr von verheerendem Frost.» Mit Fortunato den Weinberg zu besuchen, ist immer auch ein kleiner Lehrgang in Sachen Rebearbeit. Kaum sind wir in unmittelbarer Nähe eines Rebstocks, beginnt er flink Zweige oder Triebe abzubrechen. Er macht dies mit traumwandlerischer Sicherheit und in einem Tempo, das dem Betrachter sofort veranschaulicht: Hier ist der Chef am Werk und in der Arbeitsexpertise ist er der unangefochtene Meister!

In der kleinen Degustationskammer verkosten wir das ganze Sortiment. Die Weine gefallen uns wie immer allesamt sehr gut. Zu unse-

3
Die Verköstigung bei der Familie Arranz ist immer erstklassig.

4
Die Familie Arranz besitzt einige der besten Rebberge der ganzen Region.

ren Favoriten gehört darunter einmal mehr der einfache <Tinto>, der schlicht unschlagbar ist für seinen Preis. Fortunato lacht und sagt: «Dieser Jahrgang ist noch besser als der vorherige: Wegen der Pandemie liessen wir ihn nicht sechs, sondern zehn Monate im Fass reifen. Und 2019 ist überhaupt eines der besten Jahre gewesen, die ich je erlebt habe!» Wir können ihm nur zustimmen und reservieren ohne Zögern die grösstmögliche Menge. Neben dem <Tinto> beeindruckt uns auch die Reserva 2016, hingerissen sind wir allerdings vom <Expresión> 2018, der, obwohl noch etwas jugendlich, mit seiner tiefgründigen Frucht geradezu umwerfend schmeckt. So müssen wir nicht lange überlegen und entscheiden uns einstimmig für den <Expresión> 2018, der sicher zu den ganz grossen Ribera zählt!



Mehr Informationen zum Weingut Alidis.



Alidis Tinto (rot) 2019
Viña Mambrilla, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Leuchtendes Purpur; charmantes, sehr einnehmendes Aroma; fruchtbetont, feminin und äusserst attraktiv im Geschmack, süffig. Ein köstlicher Ribera zu einem unschlagbaren Preis! Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 12.90 (ab Juni 22 Fr. 14.90)



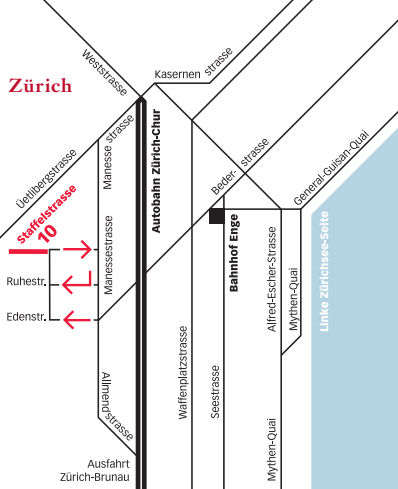
Alidis <Expresión> (rot) 2018
Viña Mambrilla, Ribera del Duero
100% Tempranillo

Schwärzliches Purpur; nobles, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; wuchtig, würzig und sehr tiefgründig im Geschmack, gut strukturiert, reife Tannine, sehr lang. Ein prächtiger Ribera! Genussbereit, ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 36.90 (ab Juni 22 Fr. 41.—)



Reibe hinten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Bohli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barel, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräflein, Nicole Gräflein, Alexandra Baur.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



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

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.**

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 Mai 2022. 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

Ernte im Médoc mit Blick auf Pichon-Lalande und Latour (rechts).

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesepplatz Richtung Autobahn Cbur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Von der Autobahn Cbur–Zürich: Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

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.



Wir empfehlen:

Brunello di Montalcino (rot) 2017
«Tenuta Nuova», Casanova di Neri

Fr. 96.90 (ab Juni 22 Fr. 109.—)

Angebot Nr. 2/März 2022.