

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Frankreich und Spanien



Château de Montfaucon (rot) 2016
«Baron Louis», Lirac a.c.

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)



Rhône (Frankreich): Château de Montfaucon

1

Ende Juni 2019: Rodolphe de Pins präsentiert uns eine grossartige Kollektion.

2

Alte Reben sind das Geheimnis von Château de Montfaucon.

Ende Juni fliegen wir nach Marseille, wo wir beim brillanten Koch Alexandre Mazzia einkehren, bevor wir von dort aus weiter ins Rhône-tal fahren und unsere Winzer besuchen. Wir haben Glück, dass die erste grosse Hitzewelle noch nicht angerollt ist. Ein paar Tage später wird das Thermometer auf über 40 Grad steigen. Als wir bei Rodolphe de Pins auf Château de Montfaucon ankommen, ist es bereits deutlich über dreissig Grad. Deshalb sind wir ziemlich erleichtert, dass wir uns umgehend in den angenehm kühlen Barriquekeller begeben. Noch selten haben wir das alljährliche Prozedere von Rodolphes ausufernden Verkostungen so genossen wie heuer. Wir degustieren Fass für Fass und vergleichen Traubensorte mit Traubensorte und können gar nicht genug bekommen von Rodolphes Ausführungen: Seine diesjährige Kollektion verdient kurzerhand das Prädikat <extraordinaire>!

Besonders interessant ist die Gegenüberstellung der beiden Jahrgänge 2015 und 2016. Rodolphe erklärt: «In vielen Regionen zeigen sich die 2015er zurzeit ziemlich verhalten. Auch bei uns haben wir festgestellt, dass sich der Wein nach der Füllung völlig verschlossen hat. Das ist erstaunlich, zumal die Qualität an sich hervorragend ist, aber ich fürchte, ich werde mit dem 2015er noch einige Monate zuwarten müssen. Schliesslich wäre es wirklich schade, wenn der Wein den Konsumenten missfällt, nur weil er zu jung ist.» Dazu möchten wir gerne anfügen: Die Gewächse von Château de Montfaucon reifen ungewöhnlich gut und profitieren von einer langen Lagerung.





3

4

3
Alexandre Mazza: exzellente Küche in Marseille.

4
Sehr empfehlenswertes Hotel: Château de Montcaud in Sabran; von Schweizer Investoren prächtig renoviert und kürzlich wieder eröffnet.

Als uns Rodolphe nach dem 2015er schmunzelnd den 2016er <Baron Louis> einchenkt, sind wir wiederum völlig überrascht. Der Wein ist eine regelrechte Charmeoﬀensive und betört durch seinen fruchtigen, reichhaltigen Geschmack voller Finesse. Obwohl er sich bereits ungemein verlockend zeigt, gewinnt er noch deutlich durch mehr Reife. 2016 gilt in der Region als ganz grosses Jahr und ist gemäss Rodolphe wie 1990 <une année de référence>. So beschliessen wir kurzerhand, diesen grandiosen 2016er schon jetzt anzubieten. Beim einfachen, aber vorzüglichen Abendessen im Café de France in Caderousse können wir die Hände von diesem wunderbaren Wein nicht lassen. Dass wir auch noch ein paar wenige Flaschen des köstlichen Weissweins <Comtesse Madeleine> erhalten, rundet unseren diesjährigen Besuch bei Rodolphe perfekt ab.



Château de Montfaucon (weiss) 2018
<Comtesse Madeleine>, Lirac a.c.

35% Marsanne, 30% Clairette,
25% Grenache blanc, 10% Picpoul

Zartes Bouquet nach Blüten, fruchtig-frisch und abgerundet am Gaumen, delikater, ungemein attraktiv; ein wunderbarer Essensbegleiter. Ab jetzt bis mind. Ende 2022. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)



Château de Montfaucon (rot) 2016,
<Baron Louis>, Lirac a.c.

60% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Dunkelbeeriges, feines, sehr ausdrucksstarkes Bouquet; vollmundig und weich fliegend am Gaumen, nobel, absolut köstlich, sehr langanhaltend. Der vielleicht beste Montfaucon bislang! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)



Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier

1
Paul Fouassier. Er leitet die Domäne zusammen mit seinem Cousin Benoît.

2
Blick auf einen Rebberg der Familie Fouassier. Im Hintergrund das Städtchen Sancerre.

Nach unserem Besuch im Burgunderstädtchen Beaune reisen wir auf der Landstrasse quer durch Frankreich an die Loire und erreichen nach rund zweieinhalb Stunden Sancerre. Manchmal lohnt es sich, dieses prächtige Land abseits der Autobahnen auf weniger befahrenen Strassen zu erkunden, die im Wechsel mit Wäldern, Reben und Feldern durch Weiler und Dörfer führen. Oft trifft man auf familiäre landwirtschaftliche Betriebe, die noch immer wirtschaftlich eigenständig funktionieren und den Grossproduzenten trotzig die Stirn bieten. In diesen unbekanntenen Ecken lässt sich das idyllische Frankreich entdecken. Wir hoffen, dass es trotz der zentralistischen Politik noch möglichst lange so bleibt.

Auf dem Weingut in Sancerre empfängt uns dieses Jahr der quirliche Paul Fouassier. Er sprüht vor Energie und sein Temperament ist in jedem seiner Sätze spürbar. «Ich muss mich täglich sportlich betätigen», erklärt er uns beim Rundgang durch den Weingarten. «Früher habe ich Rugby gespielt. Das kann ich heute nicht mehr, deshalb bin ich aufs Fahrrad umgestiegen. Schon als Kind steckte ich voller Bewegungsdrang und war verrückt danach, Sport zu machen.» Dass er auch im Rebberg mit sportiver Leidenschaft zu Werke geht, merken wir sofort. Er führt uns von Parzelle zu Parzelle und zeigt uns die verschiedenen Böden aus Silex-Kiesel, Kalk und Ton. «Für uns ist die nachhaltige Landwirtschaft eine Selbstverständlichkeit», erklärt er. «Daher arbeiten wir bereits seit bald zwanzig Jahren biologisch. Wir betreiben unser Weingut in der zehnten Generation und wollen natürlich, dass noch viele unserer Nachkommen von diesen Böden profitieren können!»



Film zur Domaine
Fouassier



3
Fruits de Mer und Sancerre
passen perfekt zusammen.

4
Juli 2019: Mittagessen im
empfehlenswerten Restaurant
La Tour in Sancerre; links
Paul, rechts sein Onkel
Jean-Michel Fouassier.



Im Restaurant La Tour in Sancerre verkosten wir die aktuellen Weine. Paul erläutert: «2017 war eine Herausforderung, da wir massive Ertrageinbußen durch Frost und Hagel erlitten. Deshalb können wir euch auch nicht dieselbe Menge wie im Vorjahr liefern. Dafür aber ist die Qualität glücklicherweise Spitze!» Für unsere Spezialfüllung wünschen wir uns von Fouassier den klassischen Stil, will heißen: keinen überdimensionierten Sauvignon Blanc mit aufdringlichen Aromen von reifen Zitrusfrüchten, sondern einen mineralischen, feinfruchtigen Sancerre, glasklar und frisch. Mit dem 2017er, der ein wenig an den Vorgängerjahrgang erinnert, ist das hervorragend gelungen. Wer klassischen, finessenreichen Sauvignon Blanc ohne übertriebene Aromatik liebt, ist mit der Selection Schwander 2017 von Fouassier ideal bedient!



Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Sauvignon Blanc

Helles Gelb; subtiles, reintoniges, sehr klassisches Bouquet, ohne eine Spur der heutzutage beim Sauvignon Blanc aus Übersee so verbreiteten Aromatik exotischer Früchte; herrlich belebend und attraktiv am Gaumen, reife Säure, mit eleganter Frucht und perfekter Balance. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 19.90 (ab November 19 Fr. 22.50)



Rioja (Spanien): Finca La Emperatriz

- 1
Grosse Verkostung auf
Emperatriz.
- 3
Fischhändler Marino in
Logroño: der Beste!

Für das Mittagessen begeben wir uns mit Eduardo Hernáiz nach Logroño, wo er uns zum Fischladen Marino führt, der als der beste der Stadt gilt. Nicht nur ist das Angebot eines der grössten, das wir je in der Region gesehen haben, wir werden auch gleich noch Zeugen eines seltenen Ereignisses: Soeben ist ein Steinbutt angeliefert worden, der sagenhafte 16 Kilogramm wiegt. Selbst der Patron ist ganz aus dem Häuschen und ruft begeistert: «Einen solchen Fisch fängt man höchstens alle zehn Jahre einmal!»

Auf dem Weingut erklärt uns Eduardo einige Neuerungen auf Emperatriz: «Wir vereinfachen unser Sortiment signifikant. Künftig werden wir keine Reserva, Crianza, Joven oder Spezialweine wie den <Terruño> mehr anbieten, sondern nur noch zwei Linien: <Gran Vino> und <Jardín de Emperatriz>. Da für den <Gran Vino> auch all jene Partien zur Verfügung stehen, die wir für unsere bisherigen Topweine wie den <Terruño> verwendet haben, lässt sich die Qualität des zukünftigen Paradeweins noch einmal markant steigern. Der <Jardín de Emperatriz> wird unser Zweitwein sein, ganz in der Tradition der grossen französischen Châteaux, die damit eine preiswertere, aber attraktive Alternative zum Hauptwein bieten.»



Film zum Weingut
Finca La Emperatriz

Beim Mittagessen auf dem Weingut eröffnet uns Eduardo, dass trotz der angekündigten Umstellung auch in Zukunft eigens eine Reserva für uns produziert wird. Dies freut uns ganz besonders, und zwar nicht nur im Hinblick auf den hervorragenden Jahrgang 2016, sondern auch wegen des weiterhin attraktiv bleibenden Preises. Bemerkenswert ist überdies, dass wir vom nun letzten Jahrgang des exzellenten <Terruño> eine ausreichende Menge zugeteilt bekommen. Die Trau-



3
Blick auf Finca La Emperatriz, die über 101 ha Reben an einem Stück verfügt. Im 19. Jahrhundert gehörte sie Kaiserin Eugénie, der Frau Napoleons III.

3
Mai 2019: Mit Eduardo Hernáiz (rechts) im neu eröffneten Verkaufsladen der Kellerei.

ben stammen von einer der hochwertigsten Parzellen, deren Erträge stark reduziert wurden und die deutlich dichtere Weine als andere Erzeugnisse der Bodega erbringen. Am Mittagstisch fragt uns Eduardo nebenbei, was wir denn mit unserer letzten Charge des <La Selva> machen möchten. Wir reagieren leicht irritiert, da wir davon ausgegangen sind, bereits die gesamte Reservation abgerufen zu haben und deswegen auch schon viele Kunden auf den nächsten Jahrgang vertrösten mussten. So ist es quasi Glück im Unglück: Wir können die Reserva La Selva, eine leichtere, abgerundete Version des Emperatriz Reserva, erfreulicherweise noch einmal importieren. Der Wein zeigt sich samtigen und harmonisch ausgereift und ist eine ideale Empfehlung als gehobener Alltagswein.



Rioja Reserva (rot) 2014
Finca La Selva
100% Tempranillo

Klassisches, entwickeltes Tempranillo-Bouquet; feiner, geschmeidiger, fast burgundischer Charakter mit schöner Komplexität; ein äusserst einnehmender, köstlich zu trinkender Rioja! Ab jetzt bis mindestens Ende 2021.

Fr. 13,90 (ab November 19 Fr. 15,90)



<Terraño>, Rioja (rot) 2015
Finca La Emperatriz
100% Tempranillo

Intensives Purpur; kräftiger, sehr harmonischer, ausgewogener Geschmack, viel Eleganz, noble Würze, reife, gut eingebundene Tannine. Sehr lang. Einer der grossen Rioja; ideal ab Ende 2019, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 24,90 (ab November 19 Fr. 28.—)



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 Böhli, 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 Barrell, 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 degustiert und abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 36 Flaschen oder Fr. 450.- Netto-Bestellwert 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 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St.Gallen)
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Oktober 2019. Lieferung und Abholung ab sofort.

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb von zwölf Monaten ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

Das frisch renovierte Hotel Château de Montcaud in der Nähe von Montfaucon.

Anfahrt Burggraben 24, St.Gallen

Von der Autobahn Zürich–St.Gallen: Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann rechts Splügenstrasse → rechts auf Rorschacherstrasse → links Lämmli brunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

Von der Autobahn Chur–St.Gallen: Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann links Steinachstrasse → rechts nur kurz auf Rorschacherstrasse → links Lämmli brunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

Mit öffentlichem Verkehr: Vom Bahnhof mit der Appenzellerbahn Richtung Trogen S21 bis zur Haltestelle Spisertor.



Wir empfehlen:

Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2017 Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 19.90 (ab November 19 Fr. 22.50)

Angebot Nr.4/August 2019.