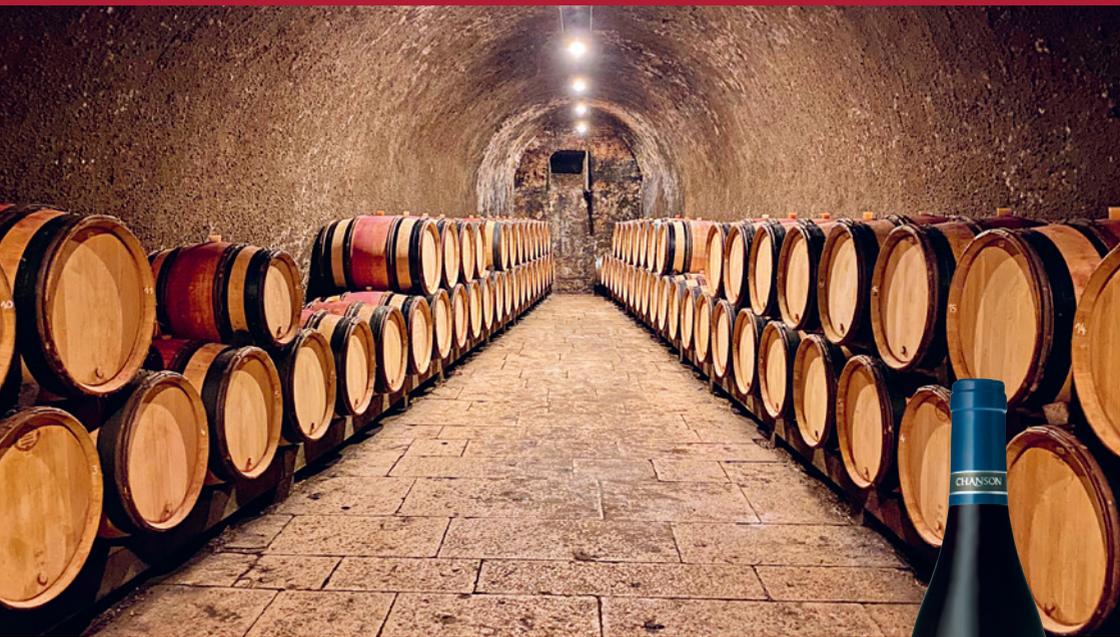


*Sonntagsweine*



**Beaune Bressandes, Premier Cru (rot) 2017**  
**Domaine Chanson**

Fr. 55.— (ab April 23 Fr. 62.—)





## Burgund (Frankreich): Domaine Chanson

1

Zahlreiche Kenner erachten sie als die besten Lagen in Beaune: Clos des Fèves, der gleich nebenan liegende Bressandes und der Clos des Mouches. Im Bild die Ernte im Beaune Marconnets von Chanson.

2

Besuch mit Gérard Ligibel (Mitte) bei Chanson. Die Reifung der Weine erfolgt in der grössten Bastion der ehemaligen Festungsanlage von Beaune. Die Mauerstärke beträgt 8 m, die Temperatur bleibt konstant bei ca. 13°C.



Mehr Informationen zum Weingut Chanson.

Hat man das Glück, einen grossen Pinot aus dem Burgund aufzuspüren, ist es immer noch der beste Rotwein der Welt. Er ist an Finesse, Bekömmlichkeit und Eleganz bei zugleich facettenreichen Geschmackseindrücken durch nichts zu übertreffen. Aber eben – das Burgund ist auch eine der schwierigsten Weingegenden überhaupt und der Pinot Noir eine äusserst kapriziöse, delikate Traubensorte. Das hat leider zur Folge, dass die richtig guten Pinots unglaublich rar sind und – so man sie denn findet – oftmals horrendere Preise haben.

Der Zufall will es, dass ich mit einem Freund, der Burgunderspezialist ist, die Region besuchen kann. Gérard Ligibel beliefert seit bald vierzig Jahren vor allem die Schweizer Spitzengastronomie und war lange Zeit Mitglied im Degustationsgremium der Fachzeitschrift «Bourgogne». Er kennt nebst den berühmten und unbezahlbaren Namen auch Produzenten, die hervorragende Weine ohne völlig abgehobene Preise erzeugen. Dank Gérard schliessen wir mit einem seiner besten Lieferanten Bekanntschaft: der Domaine Chanson in Beaune. Das bereits 1750 gegründete Weinhaus zählt zu den führenden im Burgund. Seit das Champagnerhaus Bollinger die Domäne im Jahr 1999 übernommen hat, ist sehr viel investiert und die Qualität noch einmal deutlich gesteigert worden. So besitzt Chanson die begehrtesten Lagen in Beaune, darunter den legendären Clos des Fèves, und sicher einen der modernsten Keller der Region. Wie die besten Grands Crus kann die Domäne alle ihre Gewächse Parzelle für Parzelle separat vinifizieren und anschliessend unter idealen Bedingungen, in diesem Fall in der ehemaligen Bastion von Beaune, reifen lassen.



3  
Dezember 2022: Verkostung des aktuellen Sortiments mit Exportdirektor Vincent Wallays (rechts).

4  
Blick auf die Bastion «La Tour des Filles» (links) und das Hauptgebäude der Domaine Chanson in Beaune (rechts). Chanson ist einer der ältesten Weinbetriebe des Burgunds. Schon Persönlichkeiten wie Napoleon oder Voltaire kauften ihre Burgunder bei Chanson.

Hervorragend gefällt mir bei der ausgedehnten Degustation der bereits sehr zugängliche 2017er Beaune Bressandes Premier Cru, der zu den allerbesten Lagen zählt und unmittelbar neben dem Clos des Fèves liegt. Interessant ist auch die Erklärung von Exportdirektor Vincent Wallays: «Die Gewächse der Top-Lagen in Beaune wurden im 19. Jahrhundert zu ähnlich hohen Preisen wie die berühmtesten Grand Cru der Côte de Nuits verkauft. Das Potential ist enorm, die Preise in Beaune sind erfreulicherweise (immer noch) vernünftig.» Auch zum Mittagessen verkosten wir den Beaune Bressandes 2017, und ich kann meine Begeisterung vor Vincent nicht verbergen. Es gelingt mir glücklicherweise, ihm den gesamten Bestand dieses exzellenten Weines abzukaufen. Wer diesen gehaltvollen und doch sehr finessenreichen Premier Cru probiert, wird feststellen, dass er so manchem, mehr als fünfmal teureren Grand Cru ohne weiteres das Wasser reichen kann!



**Beaune Bressandes, Premier Cru (rot) 2017**  
**Domaine Chanson**  
**Pinot Noir**

Jugendliches Purpur; vielfältige, sich behutsam öffnende, feine, dunkelbeerige Pinot-Frucht; wohlgeformt, tiefgründig und nuanciert am Gaumen, voller Eleganz und Delikatesse, abgerundet und doch von einer festen Textur, ausgedehnter Abgang. Ein vorzüglicher Burgunder, der so manchen Grand Cru übertrifft! Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030. Bitte eine halbe Stunde vor dem Konsum dekantieren.

Fr. 55.— (ab April 23 Fr.62.—)



## *Toskana/Maremma (Italien): Tua Rita*

1  
Juni 2022: Zusammenstellen unserer beiden Cuvées mit Stefano Frascolla (links), dem Kellermeister Tommaso Cicalini (Mitte) sowie Stefanos Sohn Giovanni.

2  
Der <Bosco dei Sugheri> reift mit 24 Monaten von allen Tua Rita am längsten im Fass.

Ungefähr eine halbe Autostunde von Bolgheri entfernt liegt das kleine Dörfchen Suvereto. Internationale Bekanntheit erlangte es, nachdem das dort ansässige Weingut Tua Rita mit seinem Spitzenwein <Redigaffi> des Jahrgangs 2000 als erster italienischer Wein bei Robert Parker die Maximalnote von 100 Punkten erzielte. Stefano Frascolla, der Schwiegersohn der beiden Weingutsbegründer Rita und Virgilio Bisti, hat den familiären Kleinbetrieb gemeinsam mit seiner Frau Simena zu einer hochprofessionellen Kellerei aufgebaut.

Seit rund zehn Jahren keltert Stefano für uns zwei Spezialfüllungen. Der günstigere, schneller trinkbereite <Case Due> ist in der Regel vom Merlot dominiert und begeistert durch seinen Charme und seine Fruchtigkeit. Bei unserer Ankunft serviert uns Stefano sämtliche <Case Due> zurück bis zum Jahrgang 2015; sie präsentieren sich durchwegs in bester Form. Wie jedes Jahr bietet uns Stefano mehrere Varianten für die neue Cuvée zur Auswahl an, an denen wir während unseres Besuches weiter feilen. Dieses Mal fällt der Entscheid leicht: Uns mundet eindeutig jene Assemblage am besten, die neben Merlot 20 Prozent Syrah enthält und ausserdem in etwas weniger neuen Barriques ausgebaut worden ist. Es ist ein wunderbar voller, bereits zugänglicher Wein, der punkto Preis-Leistung zu den Glanzpunkten unseres italienischen Sortiments zählt.

Die zweite Spezialfüllung ist der <Bosco dei Sugheri>, der mit dem Spitzenjahrgang 2019 die Messlatte sehr hoch gesetzt hat. In trockenen, heissen Jahren wie 2020 ist es eine Herausforderung, Eleganz und Noblesse in den Wein zu bringen. Wir vergleichen für die Füllung 2020 wieder mehrere unterschiedliche Assemblagen und gelan-



Mehr Informationen zum Weingut Tua Rita.



3  
Stefanos Lieblingsdestination ist die in der Nähe gelegene Insel Elba, hier eine Aufnahme vom Strand des Hotels Baia Bianca Suites.

gen zu einem klaren Urteil: Das Verhältnis von 63 Prozent Cabernet Franc und 37 Prozent Cabernet Sauvignon überzeugt rundum. Eine andere Variante hätte zwar die Menge um 2000 Flaschen erhöht, dafür aber die Qualität der von uns selektionierten Cuvée deutlich unterschritten. Das Geheimnis des aktuellen <Bosco dei Sugheri> dürfte im hohen Anteil des aus dem Rebberg Calzalonga stammenden Cabernet Franc liegen. Diese etwas kühlere Lage brilliert vor allem in heissen Jahren und verleiht dem Wein Finesse. Zum Mittagessen serviert der Patron mehrere Jahrgänge des legendären <Redigaffi>. Wir stellen mit grosser Freude fest, dass unsere Spezialfüllung <Bosco dei Sugheri> den Vergleich nicht scheuen muss – und dies bei einem viermal tieferen Preis!



**Tua Rita <Case Due> (rot) 2021  
Spezialfüllung Schwander**  
80% Merlot, 20% Syrah

Reife, vielfältige Merlot-Frucht im Bouquet; warm und reichhaltig am Gaumen, äusserst reizvoll und zugänglich, mit schönem Potential. Ein besonders charmanter, verführerischer <Case Due>. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 17.90 (ab April 23 Fr. 20.—)



**Tua Rita <Bosco dei Sugheri> (rot) 2020  
Spezialfüllung Schwander**  
63% Cabernet Franc  
37% Cabernet Sauvignon

Sehr feines, distinguiertes Cabernet-Bouquet; nobel, elegant und konzentriert im Geschmack, ungemein feine Würze, bereits attraktiv, obwohl noch zu jung; reife Tannine im Abgang. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2034. Die Cabernet-Antwort auf <Redigaffi>!

Fr. 52.— (ab April 23 Fr. 59.—)



## *Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna*

1

Blick auf das Weingut La Madonna, das unterhalb von Montalcino liegt. Insgesamt werden 7,5 Hektar bearbeitet, 3 Hektar im Süden, 4,5 Hektar im Norden der Anbauregion.

2

Juni 2022: Besuch bei der Familie Borgogni, links Tochter Benedetta, die sich zusammen mit ihrem Vater um das Weingut kümmert.

Die Anfahrt zum Brunello-Weingut La Madonna ist jedes Jahr von neuem eine Herausforderung. Auf der kurvigen Strasse von Montalcino herkommend, muss man in einer äusserst engen Beuge eine schmale Einfahrt erwischen, um auf das halbsprecherisch steile Strässchen zu gelangen, das den Besucher durch ein kleines Waldstück auf eine verborgene Anhöhe führt. Wüsste man es nicht besser, würde man denken: Hier wohnt jemand, der nicht gefunden werden will. Auch die eine oder andere den Weg säumende Überwachungskamera lässt vermuten, dass hier ein höheres Sicherheitsdispositiv gilt als auf normalen Weingütern. Kennt man allerdings den Eigentümer, überraschen diese Massnahmen wenig: Lorenzo Borgogni ist eine Persönlichkeit der italienischen Wirtschaftselite und war früher einer der Direktoren eines wichtigen internationalen Industriekonzerns, der zum Teil dem italienischen Staat gehört.

Heute ist Lorenzo Borgogni ein zufriedener Pensionär, der sich mit viel Leidenschaft seinen geliebten Hobbys widmet, unter anderem seinem Boutique-Weingut La Madonna. Bei unserem Besuch im vergangenen Juni werden wir äusserst herzlich empfangen. Unterstützt wird Lorenzo von seiner Tochter Benedetta, die ebenfalls eine grosse Weinliebhaberin ist und uns auf dem Rundgang durch die kleine Kellerei begleitet. Man erkennt sofort, dass hier Perfektionisten am Werk sind. Alles ist blitzblank geputzt, und wo man hinsieht, sind ausnahmslos modernste Gerätschaften im Einsatz. Dass nur das Beste vom Besten zur Anwendung kommt, ist auch dem berühmten Önologen des Weinguts zu verdanken: Carlo Ferrini ist einer der führenden italienischen Weinspezialisten und ein alter Freund Lorenzos. Aufgrund der guten Reblagen überzeugte Ferrini ihn, ein eigenes Weingut aufzubauen.



Mehr Informationen zum Weingut La Madonna.



3  
Rosanna Borgogni mit ihren köstlichen, selbstgemachten Pici.

4  
Lorenzo Borgogni (rechts) und seine Tochter Benedetta (links).

Vor dem Mittagessen verkosten wir verschiedene Fassmuster des 2017er Brunello und entscheiden uns für die kräftigere Variante mit mehr Trauben aus den südlichen Lagen. Obwohl die elegante Charakteristik von «Madonna Nera» bei vielen Kunden auf Begeisterung gestossen ist, gab es doch Stimmen, die den Wunsch nach einem etwas fülligeren Brunello äusserten. Dem kommen wir gerne nach und können erfreulicherweise jetzt mit dem «Madonna Nera» 2017 eine dichtere, aber nicht weniger noble Version anbieten. Es ist ein Brunello wie er im Buche steht: distinguert, klassisch und von grosser Länge. Er passt schlicht und einfach hervorragend zu den von Lorenzos Gattin hausgemachten Pici al Ragù sowie dem formidablen, vom Patron auf dem Grill zubereiteten Chianina-Bistecca.



**Brunello di Montalcino (rot) 2017  
Spezialfüllung Selection Schwander  
«Madonna Nera», Azienda La Madonna**

Mittleres Rubin; vielschichtiges Bouquet mit noch jugendlichen Aromen; harmonisch am Gaumen, sehr fein und tiefgründig, noch jung, mit schöner Dichte; äusserst ansprechend und anhaltend. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

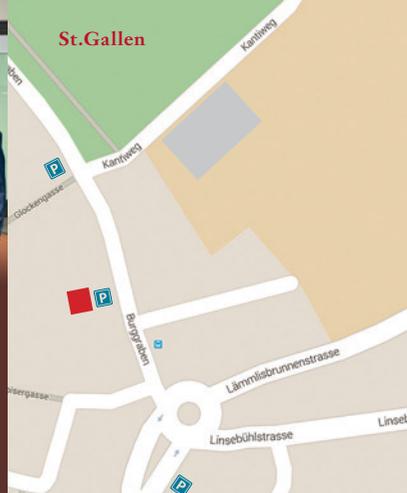
Fr. 39.80 (ab April 23 Fr. 45.—)



**Reibe binten (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 Fritzscheing, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.

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

**Reibe vorne (v.l.n.r.):** Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.



*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](http://www.selection-schwander.ch) oder  
[www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)

#### Geschäftszeiten

<b>St.Gallen</b>	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>Zürich</b>	Montag 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 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St.Gallen)  
info@selection-schwander.ch, [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende März 2023. 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

12.12.2022: Fasskeller von Chanson in der ehemaligen Bastion von Beaune.

#### Anfahrt Burggraben 24, St.Gallen

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

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

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



Wir empfehlen:

**Tua Rita «Bosco dei Sugheri» (rot) 2020 Spezialfüllung Schwander**

Fr. 52.— (ab April 23 Fr. 59.—)

Angebot Nr. 1/Januar 2023