



Streifzug durch Europa

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2018
Tenuta Moriniello**

Fr. 14.90 (ab Januar 22 Fr. 16.90)





La Clape (Frankreich): Château Camplazens

1
Juli 2021: Verkostung unserer Spezialfüllung mit Peter (zweiter v. l.) und Susan Close (dritte v. l.) sowie dem Kellermeister Yann Claustre (rechts).

Unsere Spezialfüllung von Château Camplazens erfreut sich seit vielen Jahren grösster Beliebtheit. Das Weingut, das sich in einem 150 Quadratkilometer grossen Naturschutzgebiet befindet, erzeugt überaus schmackhafte Gewächse, die zum Besten gehören, was man im Languedoc bekommen kann. Die würzige Note und der kraftvolle, abgerundete Charakter sind das Merkmal dieses besonderen Weines. Leider waren während mehrerer Jahre die Erträge derart gering, dass wir nicht genügend Wein für eine grosse Promotion erhielten. Erschwerend kam hinzu, dass der Eigentümer Peter Close mit gesundheitlichen Problemen zu kämpfen hatte und es nicht immer ganz klar war, wie die Zukunft des Weinguts aussah. Jetzt wissen wir aber den Betrieb beim langjährigen Direktor Yann Claustre in besten Händen. Mit seiner grossen Erfahrung und seinem Qualitätsbewusstsein ist er der Garant für eine gedeihliche Zukunft.

Die Anfahrt zum Weingut gestaltet sich heuer ziemlich dramatisch. In der Ferne entdecken wir eine bedrohliche Rauchsäule, und vor unserer Nase passieren unzählige Löschfahrzeuge. Peter Close, der wieder erstaunlich fit wirkt, begrüsst uns und meint: «Gottseidank sind wir nicht betroffen. Es hat einen gewaltigen Waldbrand gegeben, weil einmal mehr unachtsame Touristen ein Feuer entfacht haben.» Wir sind hoch erfreut, Peter wieder bei guter Gesundheit anzutreffen. «Etwas Positives hat der längere Spitalaufenthalt gehabt», erklärt er mit typisch britischem Humor und leicht verkniffenem Lächeln. «Ich habe meine überschüssigen Pfunde verloren, weil das Essen unglaublich schlecht war.»



Mehr Informationen zum Weingut Château Camplazens



2
Die Camplazens-Rebberge befinden sich in einem Naturschutzgebiet in der Nähe von Narbonne.

3
Ein Teil der Camplazens-Kellerei.



Bei der Verkostung der aktuellen Weine von Camplazens vergessen wir das schlechte Essen und den Waldbrand sofort. Stolz erklärt Yann Claustre: «2019 ist bei uns ein Spitzenjahr gewesen. Der Wetterverlauf war ähnlich wie im grossartigen Jahr 2016, aber glücklicherweise nicht so trocken. 2018 beispielsweise war es sowohl sehr heiss, als auch trocken; 2019 dagegen hat einfach alles gestimmt.» Wir probieren zuerst die Reserve 2019 und den Premium 2019. Beide gefallen uns sehr gut. Aber – und das freut uns natürlich am meisten – die Spezialfüllung, die Yann eigens für uns vorbereitet hat, ist vorzüglich! Sie verbindet Kraft und Eleganz mit dem würzig-intensiven Duft der wilden Kräuter der Garrigue, die das Anwesen umgibt. Wir sind überzeugt, dass unsere Kundinnen und Kunden diesen überaus hochwertigen Languedoc lieben werden!



**Château Camplazens <Selection Schwander> 2019
La Clape AOP
60% Syrah, 30% Grenache**

Tiefes Purpur; würziges, intensives Bouquet mit Anklängen von Cassis; weich fließend am Gaumen, voll, aromatisch und charaktervoll, dunkelbeerig, sehr lang. Ein exzellenter Rotwein, der gut und gerne mit berühmten Crus der nördlichen Rhône mithalten kann. Ab jetzt bis Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)



Toskana (Italien): Chianti Riserva Tenuta Moriniello

1
Mit Beniamino Moriniello (rechts), seiner Tochter Tania und seinem Sohn Luigi im Rebberg.

Es ist eine wahre Freude zu sehen, wie sich das Weingut Moriniello im Chianti entwickelt hat. Seit der Übernahme vor vier Jahren wurden die Kellerei und die Weingärten von der Familie mit unermüdlichem Einsatz erneuert, ohne dass sie dabei ihren Enthusiasmus eingebüsst hätte. Tatsächlich ist es unübersehbar, wie stolz der redselige Patron Beniamino Moriniello auf sein Werk ist, wenn er jeden einzelnen Wein in geradezu operettenhafter Manier anpreist wie ein kleiner Barbier von Sevilla. Etwas mehr Bodenhaftung beweisen seine beiden Kinder Tania und Luigi. Die neapolitanischen Arien des Vaters sind schon alleine wegen des starken Dialekts für uns kaum zu verstehen. Mit den beiden Geschwistern hingegen, die mittlerweile auf dem Weingut das Ruder übernommen haben, können wir uns bestens unterhalten. Es wird schnell deutlich, dass sie die Zukunft der Tenuta prägen und schon jetzt massgeblich zum Erfolg beitragen. Ihre Weinleidenschaft ist so offensichtlich wie ihr Wille, die Tenuta Moriniello zu einem der führenden Betriebe im Chianti zu machen.

Für anhaltende Konstanz in der Qualität der Weine sorgt der Önologe Luciano Bandini. Er war schon bei der Familie Tognetti, den Vorbesitzern, für die Weinbereitung verantwortlich und hat zahlreiche herausragende Jahrgänge des «Fortebraccio» gekeltert. Wir erinnern uns beispielsweise mit Freude an den 2015er, einen klassischen, vom Sangiovese geprägten Chianti mit guter Struktur, der sich bei einer kürzlichen Verkostung vortrefflich präsentierte. Nebst seiner langjährigen Erfahrung sind Lucianos unaufgeregte Art und augenscheinliche Kompetenz weitere wichtige Gründe für die hohe Qualität der Moriniello-Weine. Beim Rundgang im Keller



Mehr Informationen zum Weingut Moriniello



2
Blick von der Kellerei auf einen Teil der Moriniello-Rebberge.

3
Juni 2021: Degustation mit der Moriniello-Familie und dem Önologen Luciano Bandini.

erweist sich nicht nur, wie perfekt er jeden Handgriff beherrscht, sondern auch wie sehr er sich mit dem Betrieb identifiziert.

Bereits seit dem Jahrgang 2002 ist das Weingut biozertifiziert. Beim Rundgang durch die Rebberge zeigt sich, dass das sorgfältige Pflegekonzept der Vorgängerfamilie weitergeführt und sogar intensiviert wurde. Wie gewohnt füllen die Moriniellos für uns jeweils eine besonders gelungene Partie ihres <Fortebraccio>. Sie wird mit ein wenig Merlot ergänzt und deutlich länger im Barrique gereift. Das Resultat ist ein beeindruckender, sehr hochwertiger Sangiovese, der – würde er einen berühmten Namen tragen – mit Sicherheit nicht unter zwanzig Franken erhältlich wäre! Die weniger trockene und heisse Vegetationsperiode 2018 war dem Sangiovese äusserst zuträglich und erbrachte einen stilvollen, gleichwohl konzentrierten Chianti, der ein idealer Begleiter für mediterrane Gerichte ist.



Chianti Riserva 'Fortebraccio' (rot) 2018
Tenuta Moriniello
85% Sangiovese, 15% Merlot

Tiefes Rubin; vielschichtiges, reizvolles Bouquet; elegant, mit guter Kraft und verführerischem Sangiovese-Charakter; bereits sehr zugänglich und äusserst schmackhaft; ein vorzüglicher Chianti zu einem besonders attraktiven Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab Januar 22 Fr. 16.90)



Rioja (Spanien): Finca La Emperatriz

1
Spaziergang mit Eduardo
Hernáiz durch den
Emperatriz-Rebberg.

«Wie schön, euch zu sehen», ruft uns Eduardo Hernáiz entgegen, als wir uns diesen Frühling vor dem familieneigenen Hotel Fuerte in der Calle Ruavieja in Logroño treffen. «Ihr seid seit über einem Jahr die ersten Weinhändler aus dem Ausland, die uns besuchen kommen. Das ist herrlich und es wirkt so, als würden wir wieder ein bisschen in die Normalität zurückkehren!» Es macht Spaß, nach der letztjährigen Pause wieder mit ihm zusammen durch die Strassen der «Hauptstadt» der Rioja zu flanieren. Wir gehen direkt zur berühmten Gastromeile Calle Laurel, wo zwar immer noch relativ wenig los ist, aber einige der einschlägigen Tapas-Bars geöffnet haben. Wir freuen uns sehr, als wir sehen, dass das gute Restaurant Iruña ebenfalls offen ist und Eduardo dort einen Tisch reserviert hat. Diese Adresse ist immer ein sicherer Wert.

Am nächsten Vormittag besuchen wir die Kellerei. Eduardo hat im letzten Jahr den Gästebereich noch einmal erweitert und auf dem Areal drei zusätzliche komfortable Ferienhäuser erbauen lassen. «Wir bekommen immer häufiger Besuche von Sommeliers und Weinhändlern, die unsere Angebote zur Degustation und Bewirtung nutzen», erklärt er beim Rundgang. «Aber auch für Touristen sind wir wegen der zentralen Lage attraktiv. Nach Burgos, San Sebastián oder Bilbao gelangt man mit dem Auto in gut einer Stunde.» In der Kellerei ist der Perfektionist Eduardo permanent am Tüfteln und Verbessern. Er hat einen weiteren Gebäudeteil errichtet, wo er in neuen, kleineren Stahltanks unterschiedliche Partien vergären kann. Für die besonders hochwertigen Partien verwendet er seit kurzem moderne Korbpressen, die äusserst schonend arbeiten.



Mehr Informationen zum
Weingut La Emperatriz



2
Blick auf die Kellerei,
im Vordergrund ein Teil
der Rebberge.

3
Mai 2021: Mittagessen mit
Eduardo (links) und seinem
Bruder Hector (rechts).

Für die Degustation hat sich Eduardo etwas Spezielles einfallen lassen: Ein Sternekoch aus der Region kreiert für uns ein Mittagessen und als «special guest» beehrt uns der legendäre Metzger Luismi Garayar. Er ist der unbestrittene «König des galizischen Rindes», der Spitzenlokale wie Martín Berasategui beliefert. Sein legendäres Chuletón dürfen wir zum Hauptgang genießen. Dazu verkosten wir die eigens für uns gekelterte Reserva 2017. Sie ist schon jetzt exzellent, dürfte sich aber in einigen Monaten noch deutlich abgerundeter und verführerischer präsentieren. So fällt unsere Wahl eindeutig auf den vorzüglichen Las Cenizas 2018, der aus drei kleinen familieneigenen Rebbergen in der erstklassigen Region Cenicero stammt; sie erbringen ausserordentlich noble, finessenreiche Rioja, die durch ihren geschmeidigen, fruchtbetonten Charakter schon in ihrer Jugend begeistern.



Rioja Las Cenizas, Cenicero (rot) 2018
Familie Hernáiz (Emperatriz)
86% Tempranillo, 14% Mazuelo

Jugendliches Purpur; zurückhaltendes, nobles Tempranillo-Bouquet; am Gaumen dunkelbeerig, weich fließend, feminin, mit tiefgründigem, faszinierendem Geschmack. Noch jung, aber mit viel Potential. Ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 26.90 (ab Januar 22 Fr. 29.80)



Carnuntum (Österreich): Philipp Grassl

1
Grassls Degustationsraum
in Göttlesbrunn.

2
Philipp Grassl betreibt seit
2015 biologischen Weinbau,
ohne sich aber zertifizieren
zu lassen.

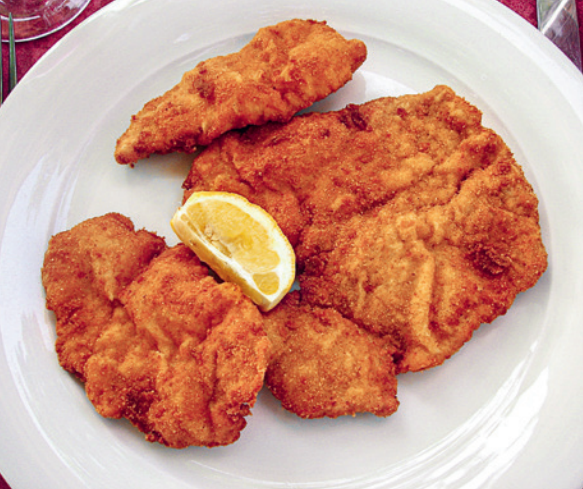
Eine beispiellose Erfolgsgeschichte der letzten Jahrzehnte ist zweifelsohne das zwischen Wien und dem Neusiedlersee gelegene Carnuntum, das mit seinen rund 900 Hektar ein sehr kleines Anbaugebiet ist. Lange produzierte man nur belanglose Grüne Veltliner für die Wiener Gastronomie. Seit der Jahrtausendwende werden hier aber einige der allerbesten Rotweine Österreichs erzeugt. Die steinigten, schweren Böden mit Lehm, Schotter und Löss bieten ideale Voraussetzungen für die Kelterung kräftiger, tiefarbener Rotweine. Unbestritten einer der besten Rotweinwinzer Österreichs ist Philipp Grassl, der für seine gehaltvollen, lagerfähigen Gewächse mittlerweile Berühmtheit erlangt hat.

Dass Philipp Grassl von der wichtigsten deutschsprachigen Weinzeitschrift *«Falstaff»* zum Winzer des Jahres gekürt worden ist, hat er mehr als verdient. Aber anders als manchen Mitstreitern ist ihm die Auszeichnung keinesfalls zu Kopf gestiegen und er ist immer noch derselbe sympathische, äusserst passionierte Winzer geblieben, dessen Erzeugnisse inzwischen ein Qualitätsniveau erreicht haben, um das ihn viele beneiden.



Mehr Informationen zum
Weingut Grassl

Seit dem Jahrgang 2006 stellt er für uns eine Spezialfüllung zusammen, die es in sich hat. Die Basis bildet dabei sein Gebietszweigelt, den er für uns jeweils mit höherwertigen Partien sowie Blaufränkisch und Merlot ergänzt. Philipp erklärt: «Wir reifen den Wein zudem ein halbes Jahr länger im Fass und lagern ihn nach der Füllung weitere sechs Monate. Das erbringt einen gehaltvollen, hochwertigen Rotwein.» 2019 war in der Reihe der letzten ausgezeichneten Jahre vermutlich das schönste. Philipp lacht: «Der neue Jahrgang ist ja



3
Mit Philipp Grassl (rechts)
im Bärräucher.

grundsätzlich immer der beste, aber in diesem Fall stimmt es. Ich glaube, 2019 war das beste Jahr des Jahrzehnts. Die Weine besitzen eine hohe Reife und Länge, aber auch eine noble, keineswegs schwülstige Frucht nach dunklen Kirschen.» Dieser Meinung schliessen wir uns ohne Wenn und Aber an. Der 2019er Grassl ist ein wunderbar beschwingter, köstlicher Roter und ein idealer Begleiter zu herzhaften österreichischen Gerichten.

Bei der Verkostung von Philipps Weinen fällt uns auf, dass die jüngsten Jahrgänge wieder geschmeidiger geworden sind. Er erklärt: «Seit wir biologischen Rebbau betreiben, ernten wir konzentriertere Trauben mit dickeren Schalen. Wir extrahieren jetzt deshalb deutlich zurückhaltender und machen praktisch keine *pigeage* mehr. Trotzdem erreichen wir die gleiche Intensität und Länge der Weine.»



**Grassl <Selection Schwander>
(rot) 2019, Carnuntum**
70% Zweigelt, 20% Merlot
10% Blaufränkisch

Leuchtendes, erstaunlich tiefes Purpur;
kraftvolle Frucht von dunklen Kirschen und
Zwetschgen, frisch, harmonisch und saftig,
bereits abgerundet und verführerisch. Ein
nobler, köstlicher Zweigelt! Genussbereit,
haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 13,90 (ab Januar 22 Fr. 15,90)



Somontano (Spanien): Bestué

1
Mai 2021: Mit Jorge und Ignacio Bestué in einem ihrer Rebberge in der Nähe von Enate.

2
Sehr rustikal, aber äusserst schmackhaft: Die Lammkoteletts im Restaurant Tres Caminos in El Grado.

Da wir letztes Jahr keine Möglichkeit hatten, nach Spanien zu reisen, setzen wir es heuer gleich als erstes Land auf unsere Besuchsliste. Es ist Mitte Mai und wir haben grosses Wetterglück, als wir auf dem Weingut der Familie Bestué in Somontano eintreffen. Das Klima ist angenehm warm und die ganze Landschaft strahlt in einem saftigen Grün um die Wette, wie wir es in Spanien selten erlebt haben. Begrüsst werden wir vom Patron Lorenzo und seinen Söhnen Ignacio und Jorge, die mittlerweile beide hauptberuflich auf dem Weingut mitarbeiten. Sie entlasten dabei nicht nur ihren Vater, sondern bringen frischen Wind in den Betrieb. Man kann es Lorenzo förmlich ansehen, wie glücklich und stolz er ist, dass seine Söhne in das Unternehmen eingestiegen sind.

«Um unseren lokalen Vertrieb anzukurbeln, haben wir letztes Jahr einen in der Region ansässigen Weinhändler übernommen», erklärt uns Ignacio, der sich als gelernter Betriebswirtschaftler um den Verkauf kümmert. «Da die ganze Gastronomie im Inland mehr oder weniger ausgefallen war, mussten wir regelrecht kämpfen, um unsere Weine absetzen zu können. Aber dank vieler hinzugewonnener Neukunden liess sich das Minus verkraften und gegenwärtig sehen die Zahlen wieder sehr gut aus!» Nachdem die Familie in den vergangenen Jahren die Kellerei auf den neuesten Stand gebracht und die Vinifikation bestens im Griff hat, gilt es nun, die Arbeit im Rebberg zu optimieren. «Dort haben wir immer noch Potential», erläutert Jorge beim Rundgang im Weingarten. «Gewisse Parzellen erneuern wir deshalb vollständig und bepflanzen sie dichter, um die Erträge pro Rebstock zu reduzieren. So können wir die Qualität unseres Traubenguts noch einmal verbessern.»



Mehr Informationen zum Weingut Bestué



3
Mittagessen im Tres Caminos
mit Lorenzo, Ignacio und Jorge
Bestué.

4
Lorenzo Bestué.

Bei der Degustation des aktuellen Sortiments kommt Freude auf! Auch die Weissweine gelingen mittlerweile erstaunlich gut. Besonders aber beeindruckt uns ein neuer Wein: Der Finca San Vicente, ein wunderbar süffiger Roter, der qualitativ zwischen Finca Rableros und Santa Sabina einzustufen ist und uns durch sein grossartiges Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert. Wie immer exzellent ist der Santa Sabina, ein nobler und eleganter Cabernet Sauvignon, der während anderthalb Jahren in fünfzig Prozent neuen Barriques ausgebaut wurde. Wir haben ihn schon mehrfach in Blindverkostungen mit sehr berühmten Cabernets verglichen. Ausser im Preis hielt er immer bravourös mit!



Bestué, Finca San Vicente (rot) 2018
50% Tempranillo,
50% Cabernet Sauvignon

Gut gebaut, mit rotbeeriger, reizvoller Frucht, noch jugendlich, sehr attraktiv, sich prächtig entwickelnde Aromatik im Glas, feiner Nachhall. Ein Gewinner! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2024.

Fr. 12.90 (ab Januar 22 Fr. 14.90)



Bestué Finca Santa Sabina (rot) 2019
100% Cabernet Sauvignon

Distinguiertes, noch vom Barrique geprägtes Bouquet; dicht und konzentriert, harmonisch, mit herrlichem Cabernet-Charakter. Ein exzellenter Rotwein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

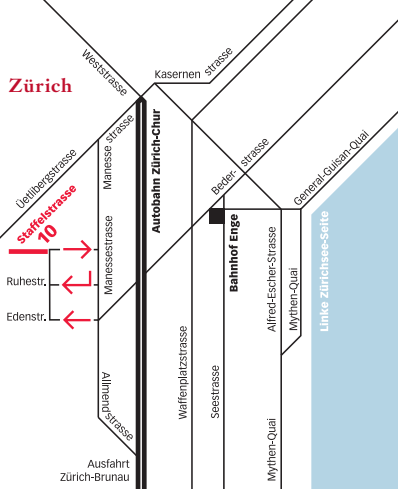
Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)



Reibe binten (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 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 Dezember 2021. 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

Blick auf Montepulciano im Süden der Toskana.

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

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

Von der Autobahn Chur–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:

Grassl Selection Schwander (rot) 2019, Carnuntum

Fr. 13,90 (ab Januar 22 Fr.15,90)

Angebot Nr.5/Oktober 2021.