



Sangiovese, Barbera, Pinot Noir und Pinot Grigio

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2019
Tenuta Moriniello, biologischer Wein

Fr. 15,90 (ab November 22 Fr. 17,90)





Toskana (Italien): Chianti Riserva Tenuta Moriniello

1
Juni 2022: Besuch auf Moriniello, links Tania, rechts ihr Bruder Luigi.

2
Blick von der Terrasse auf die eigenen, seit 2002 bio-zertifizierten Rebberge.

Das junge, dynamische Geschwisterpaar sprüht vor Leidenschaft und Tatendrang, wenn es um ihr Weingut und das kleine Restaurant geht: Beides vereinen Tania Moriniello und ihr Bruder Luigi auf ihrem Betrieb in Montaione, den ihr Vater vor fünf Jahren gekauft und ihnen nun übergeben hat.

Seither ist ihr Chianti zu einem Geheimtipp avanciert, und die Tenuta wird von zahlreichen Touristen aufgesucht, denen das im Zentrum des Gevierts Siena, Pisa, Florenz und San Gimignano gelegene Montaione als idealer Ausgangspunkt für Erkundungen dient. An diesem brütend heißen Junitag nimmt in der kühlen Degustier- und Verkaufshalle gerade eine Gruppe Amerikaner an einer Verkostung teil: Sie reisen um den halben Globus zu verschiedenen Weingütern, und dieses hier gehört laut ihrem Bekunden zu ihren Favoriten.

Das betriebseigene kleine Restaurant wurde soeben um eine idyllische Aussenterrasse erweitert, auf der man unter Pinien dem sommerlichen Konzert der Zikaden lauschen und den Blick von leicht erhöhter Lage über Zypressen und die Rebberge der Moriniellos schweifen lassen kann. Fast jeden Abend werden hier nebst dem hauseigenen Wein Bistecca alla Fiorentina, Pasta und andere Produkte aus der Region serviert, auf die sich Agriturismo-Betriebe gemäss Gesetz zu beschränken haben.

Das Restaurant und das Weingut erfordern einen enormen Arbeits-einsatz. Tania strahlt und sagt: «Wir sind ja noch jung und haben grosse Freude daran!» Sie ist 29 Jahre alt, ihr Bruder Luigi 31. Gemeinsam schwärmen sie von der Idee, noch ein kleines Hotel zu errichten. Ihren Wein exportieren die Moriniellos inzwischen



Mehr Informationen zum Weingut Moriniello.



3

Die soeben eröffnete Aussen-terrasse der Tenuta Moriniello in Montanone (links). Es werden Gerichte aus lokalen Zutaten und die eigenen Weine serviert.

nach Grossbritannien, Hongkong, Vietnam und Kanada; Hauptabnehmer ist aber die Selection Schwander, für die sie eine Spezialfüllung ihres Chianti Riserva <Fortebraccio> keltern: Zum Einsatz kommen dabei nur die Trauben der ältesten Sangiovese-Rebstöcke sowie 15 Prozent ihres Merlot. Neu in unserem Angebot ist jetzt der bravourös gelungene 2019er – ein grosses Jahr in der Toskana und auch bei den Moriniellos ein voller Erfolg. Es ist eine vorzügliche Riserva mit einem aussergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Und bereits führt uns die Reise weiter. Auf dem Weg ins Piemont machen wir einen Halt im Agriturismo <Opera o2> in Castelvetto di Modena. In einem abgedunkelten Schaulager reift kostspieliger Aceto in kleinen Holzfässern, die Küche allerdings ist leider keine Empfehlung wert. Sollte das geplante Hotel der Moriniellos bei unserem nächsten Besuch schon bezugsbereit sein, wir würden ganz bestimmt dort verweilen!



Chianti Riserva <Fortebraccio> (rot) 2019
Tenuta Moriniello, biologischer Wein
85% Sangiovese, 15% Merlot

Leuchtendes Purpur; jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; gute Konzentration am Gaumen, reichhaltiger Sangiovese mit der Noblesse des Merlot, reife Tannine, noch viel Reserven. Eine ausgezeichnete Riserva! Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 15,90 (ab November 22 Fr. 17,90)



1



2

Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Salwey

1
Oktober 2021: Im Barriquekeller mit Konrad Salwey (rechts).

2
März 2022: Zusammenstellen der Cuvée «Freudental».

Letztes Jahr haben wir den Pinot Noir Cuvée «Freudental» von Konrad Salwey zum ersten Mal angeboten und bei den Pinot-Fans geradewegs einen Volltreffer gelandet. Tatsächlich waren wir selbst auch der Meinung, dass es Konrad gelungen ist, eine ganz vorzügliche Spezialcuvée für uns zu füllen. Dies von unserer Kundschaft bestätigt zu bekommen, hat uns umso mehr gefreut: Der Salwey war rasch ausverkauft, und viele Nachbestellungen konnten leider nicht mehr ausgeführt werden.

Konrad ist ein brillanter Winzer, der wie nur wenige handwerkliches Geschick mit intellektueller Reflexion verbindet. Deshalb ist es auch nicht überraschend, dass er mittlerweile zu den besten Winzern Deutschlands zählt und Qualitätsweine verschiedenster Stilrichtungen erzeugt. Er bewirtschaftet 22 Hektar eigenes Rebland sowie 30 Hektar in Pacht; gelesen wird ausschliesslich von Hand. Heutzutage ist das sehr unüblich: In den meisten Weingegenden dominiert mittlerweile die Maschinenlese, nicht zuletzt, weil es immer schwieriger wird, kompetente Lesehelfer zu finden.

Nach dem letztjährigen Besuch im Oktober, bei dem wir einzelne Partien der neuen Cuvée bereits vorverkostet haben, begeben wir uns im März dieses Jahres erneut an den Kaiserstuhl. «Ich habe eine gute und eine schlechte Nachricht», beginnt Konrad. «Die Gute ist: Unsere Füllung ist hervorragend gelungen und übertrifft sogar den exzellenten 2019er. 2020 ist einfach ein fantastisches Jahr. Die Schlechte ist: Bei uns reduzierte die grosse Trockenheit die Ernte. Normalerweise haben wir eine Saftausbeute von 80 Prozent, 2020 lag sie teilweise sogar unter 50 Prozent. Ich muss eure Menge deshalb schweren Herzens um einen Drittel verringern.»



Mehr Informationen zum Weingut Salwey.



3
Kaiserstuhl: Blick vom Kirchberg auf die Rückseite des Schlossbergs sowie auf den Büchsenberg und Pfaffenlochberg.

4
Salwey Cuvée <Freudental> auf Schloss Freudental am Bodensee.

Gemeinsam tüfteln wir jetzt an der Pinot-Cuvée, der wir den letzten Schliff verleihen. Das Ergebnis ist erstklassig und begeistert uns regelrecht. Zweifellos hat Konrad einen grandiosen, burgundisch anmutenden, köstlichen Pinot Noir gekeltert! Man darf ihn guten Gewissens neben renommierten Burgundern und den besten Bündner Pinots kredenzen. Beim Grauburgunder schmeckt uns eine Partie des Jahrgangs 2021 ganz besonders. Konrad sagt: «Es war ein kühleres Jahr und deshalb sehr geeignet für Grauburgunder.» Er serviert uns eine Cuvée, deren Trauben von den alten Steilterrassen stammen. Nach der sanften Ganztraubenpressung und Vergärung wurde der Wein bis im August 2022 auf der Hefe gereift. Er vereint Kraft und Finesse brillant und passt perfekt zu Risotto und Pilzgerichten!



Grauburgunder (weiss) 2021
Weingut Salwey, Spezialfüllung
100% Grauburgunder

Mittleres Gelb; Aromen von gelben Früchten; betörende Verbindung von Reife und Frische, anhaltend, gute Kraft und abgerundete Säure, trocken. Ein vorzüglicher Weisswein, ideal als Essensbegleiter zu Risotto, Nudeln oder Pilzgerichten. Haltbar bis Ende 2026.

Fr. 16.90 (ab November 22 Fr. 18.90)



Weingut Salwey Pinot Noir (rot) 2020
Cuvée <Freudental>, Spezialfüllung
100% Pinot Noir

Mitteltiefes Purpur; reife, ungemein noble Frucht, äusserst elegant und tiefgründig, abgerundete, sehr feine Tannine, bereits sehr zugänglich. Lang. Ein exzellenter Pinot. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 22.— (ab November 22 Fr. 24.90)



Italien (Oltrepò Pavese): Tenuta San Giorgio

1

Juni 2022: Mittagessen auf San Giorgio mit Mario Cordero (vorne rechts), seinem Sohn Lorenzo (hinten rechts), seiner Tochter Caterina (am Tische) und Lorenzos Frau Michela (vorne links).

Loslassen schafft Raum für Neues: Vor kurzem trennte sich Mario Cordero nach dem Verkauf des familieneigenen Betriebes Vietti und den damit verbundenen Reibereien in der Verwandtschaft von dieser renommierten Piemonteser Domäne. Im lombardischen Oltrepò Pavese, einer weit weniger bekannten Weinregion, erwarb er 2019 für sich und seine Kinder das Anwesen San Giorgio in der Nähe von Pavia. Dieser Wechsel hat es in sich, und die ersten Weine sind bereits von einer erstaunlichen Güte!

Am Ruder ist hier, unterstützt von Caterina und Michela, Marios Sohn Lorenzo. Nach dem Önologie-Studium in Turin führten ihn seine Lehr- und Wanderjahre über Frankreich bis nach Neuseeland, wo er auf verschiedenen Weingütern seine Sporen abverdiente. Er sagt zwar, zuhause fühle er sich immer noch in Alba. Tatsächlich aber, so verrät uns seine Frau lächelnd, liebe er seinen lombardischen Wein so sehr, dass ihn stets die Wehmut ergreife, wenn wieder ein Lastwagen eine Ladung abholt.

Das Paradeferd des Weinguts ist unseres Erachtens der formidable Barbera Riserva, der auch im Piemont in der Oberliga mitspielen würde. Die klimatischen Bedingungen sind vergleichbar, der Rebberg mit Südwest-Lage bietet beste Verhältnisse. Wir nehmen diesen höchst erstaunlichen Wein, dessen im allerersten Jahrgang 2019 auf Anhieb erreichte Eleganz selbst die Familie überrascht, neu ins Sortiment auf. Er verbindet eine distinguierte Frucht mit Frische und wird von einer weiteren Lagerung noch deutlich profitieren. Bereits Bekanntheit geschlossen hat unsere Kundschaft mit dem knackigen Pinot Grigio – der Antithese zur üblichen dicklichen Behäbigkeit dieser Sorte. Schlank und mit einem frischen Auftritt empfiehlt er sich als idealer Begleiter zum Apéritif oder zu leichten Antipasti.



Mehr Informationen zum Weingut San Giorgio.



2
Fassprobe des Barbera mit Lorenzo und Mario.

3
Blick auf die prächtige Domäne in der Nähe von Pavia.

Von den Vorzügen beider Gewächse überzeugen wir uns beim Mittagessen an der Tafel der Corderos: Die zwei aufgebotenen Köche des nahen Restaurants <Ad Astra> beweisen ihre Meisterschaft unter anderem etwa mit Fior-di-Latte-Glace an Timutpfeffer. Der Raum bietet einen wunderbaren Blick auf die Hügel von Santa Giuletta, die durch das Panoramafenster wie der gerahmte Hintergrund eines Renaissance-Porträts wirken. Das Gebet um Regen im staubtrockenen Sommer erhört an diesem wolkigen Tag allerdings auch San Giorgio nicht, der samt Drachen auf den Flaschenetiketten präsent ist. Warum das Gut ausgerechnet nach dem Schutzpatron von Genua benannt ist, weiss zwar niemand am Tisch schlüssig zu erklären. Aber der heilige Georg scheint den Betrieb zweifellos unter einen glücklichen Stern gestellt zu haben.



**Pinot Grigio (weiss), Tenuta San Giorgio 2020
 Oltrepò Pavese (Lombardei)**

Diskrete Aromen von weissen Blumen im Bouquet; erfrischend und leicht am Gaumen, angenehm trocken, beschwingt und heiter. Ein süffiger, unkomplizierter Weisswein, ideal zum Apéro oder leichten Antipasti. Haltbar bis mindestens Ende 2023.

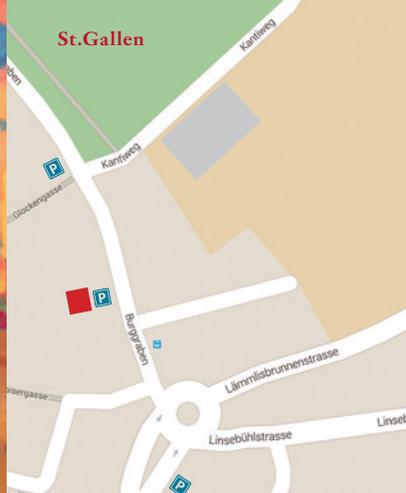
Fr. 13,90 (ab November 22 Fr. 15,40)



**Barbera, Tenuta San Giorgio (rot) 2019
 Riserva
 Oltrepò Pavese (Lombardei)**

Dunkles Purpur; noch verhaltenes Bouquet; sehr nobel und harmonisch im Geschmack, frisch, abgerundete, feine Tannine, überaus elegant. Vorzüglich! Ideal ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 24,90 (ab November 22 Fr. 27,90)



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 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

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Oktober 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

8. Juni 2022: Restaurant La Vielle Fontaine (Hotel d'Europe) in Avignon.

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 Kreisell 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 Kreisell rechts auf Burggraben.

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



Wir empfehlen:

Weingut Salwey Pinot Noir (rot) 2020 Cuvée «Freudental», Spezialfüllung

Fr. 22.— (ab November 22 Fr. 24.90)

Angebot Nr.4/August 2022.