



*Weine für jeden Tag*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Château de Montfaucon (rot) 2018**  
**Côtes-du-Rhône a.c.**

Fr. 14.40 (ab April 22 Fr. 16.—)





## Frankreich (Côtes du Rhône): Château de Montfaucon

1  
Montfaucon verdient seine Bezeichnung «Château» zu Recht!

2  
Juli 2021: Verkostung mit Rodolphe de Pins.

3  
Im Lirac findet man sehr ähnliche Böden wie im nahen Châteauneuf-du-Pape.

Als wir am ersten Juli 2021 um 10 Uhr morgens in Zürich losfahren, zeigt das Thermometer frische 16 Grad Celsius an. Bei unserer Ankunft auf Château de Montfaucon am späteren Nachmittag herrschen angenehme 30 Grad Celsius und wir dürfen uns auf einen lauen Sommerabend freuen. Rodolphe de Pins empfängt uns vor den Toren der Kellerei. «Was für ein herrliches Jahr!», ruft er uns begeistert entgegen. «Ich bin äusserst zufrieden. Im Vergleich zu den letzten Jahren verläuft es bisher traumhaft, nicht zu heiss und mit ausreichend Niederschlag. Ich hoffe sehr, dass wir nun endlich wieder einmal einen normalen Ertrag erzielen können. Im exzellenten Jahr 2018 brachten wir 35 Prozent weniger als üblich ein, und 2020 verloren wir praktisch die halbe Ernte.»

Zum Auftakt fahren wir mit Rodolphe ins benachbarte Châteauneuf-du-Pape, wo er seit ein paar Jahren einige Parzellen gepachtet hat. Der Besuch eines Weingartens in dieser besonderen Appellation ist jedes Mal von neuem beeindruckend: Man bestaunt diese kargen, steinigen, von faustgrossen Kieseln bedeckten Böden und kann sich kaum vorstellen, dass die knorrigen Rebstöcke, die ihre Wurzeln in diesen unwirtlichen Untergrund getrieben haben, genügend Wasser und Nährstoffe aufnehmen können. Im Lirac, auf der gegenüberliegenden Seite der Rhône, wo Rodolphe den Grossteil seiner Rebberge besitzt, sind sowohl die Bodenverhältnisse als auch das Klima sehr vergleichbar. Aber trotz der ähnlichen Voraussetzungen geniesst dieses Weinbaug Gebiet nicht dasselbe hohe Image wie sein berühmter Nachbar. Rodolphes «Baron Louis» kann dennoch gut mit der Qualität der meisten Châteauneuf mithalten. Auch sein Côtes-du-Rhône

4  
Fabelhafte Kombination: Montfaucon und Poularde mit Trüffeln.

5  
Nachdegustation des exzellenten Montfaucon 2018 im Café de France in Caderousse.

ist von bemerkenswertem Kaliber: Die Trauben stammen ebenfalls von sehr guten, über 50jährigen Rebanlagen.

Wie jedes Jahr lassen wir das Abendessen im Café de France von den verschiedenen Weinen nochmals begleiten. Der Montfaucon 2018 ist schlicht grossartig und überzeugt uns weit mehr als der zuvor verkostete 2018er Réméjeanne, der zudem preislich ziemlich abgehoben hat. Rodolphes 2018er Montfaucon demonstriert, dass ein guter Côtes-du-Rhône einer der besten Alltagsweine überhaupt sein kann: köstlich zum Trinken, sehr charmant, nicht zu schwer, aber mit erstaunlich viel Finesse und Tiefgang. Mit viel Überredungskunst gelingt es uns schliesslich, Rodolphe davon zu überzeugen, eine schöne Partie dieses auch bei seinen anderen Kunden sehr gefragten, exzellenten Montfaucon für uns zu reservieren.



Mehr Informationen zum Weingut Château de Montfaucon



**Château de Montfaucon (rot) 2018**  
**Côtes-du-Rhône a.c.**  
50% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan  
10% Cinsault, 5% Counoise

Leuchtendes, mitteltiefes Purpur; subtile Aromen von roten Früchten; feminin und geschmeidig am Gaumen, mit attraktivem, mittelkräftigem Körper, ausgewogen und äusserst schmackhaft; jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren – ein prächtiger Alltagswein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.40 (ab April 22 Fr. 16.—)





## Spanien (Rioja): Finca La Emperatriz Reserva

1 Besucher sind auf Emperatriz willkommen; man verfügt auch über Gästezimmer.

2 Im Barriquekeller von Emperatriz.

Bei unserem diesjährigen Besuch auf dem Rioja-Weingut La Emperatriz strotzt Eduardo Hernáiz vor Tatendrang. Er ist soeben von einer Sitzung der Vereinigung der wichtigsten Rioja-Familienbetriebe (Bodegas Familiares de Rioja) zurückgekehrt, die sich der Produktion qualitativ hochstehender Lagenweine verschrieben hat. Eduardo ist deren Vorsitzender und hat sich in den letzten Jahren zu einer gewichtigen Stimme in der Region entwickelt. Er betont: «Es ist unabdingbar, dass wir versuchen, eine möglichst hohe regionale Gesamtqualität zu erreichen. Die Rioja ist neben Ribera del Duero und Priorat das beste Weinbaugebiet Spaniens. Aber es bestehen immer noch extreme Qualitätsunterschiede. Vor allem unter den Grossproduzenten gibt es einige schwarze Schafe, die minderwertige Weine erzeugen und damit das Image aller beschädigen. Es reicht daher nicht aus, wenn einige von uns Spitzenweine produzieren. Wir müssen auch in unser aller Interesse darauf achten, dass selbst der durchschnittliche Rioja einem gewissen Mindeststandard genügt.»

Wir machen mit Eduardo einen Rundgang im legendären Weingarten von Emperatriz, der sich über hundert Hektar an einem Stück erstreckt. Anlegen liess ihn dereinst Kaiserin Eugénie, die Gattin Napoleons III. (Unter Napoleon III. wurde übrigens die berühmte Bordeaux-Klassifikation von 1855 initiiert). Die meisten Produzenten im Rioja besitzen kleine, zerstückelte Parzellen, die über die ganze Region verstreut sind. «Es ist natürlich ein Privileg, wenn einem ein derart grossartiger Rebberg zur Verfügung steht», erklärt Eduardo. «Die gesamte Pflege ist einfacher, und nach der Ernte gelangen die Trauben rasch und ohne Umwege in die Kellerei und können sofort verarbeitet werden.» Eduardo hat schon immer einen naturnahen

3 Emperatriz besitzt einen einzigartigen Rebberg von 101 ha. Ursprünglich wurde er von der Frau Napoleons III. angelegt.

4 Mai 2021: Abendessen mit Eduardo Hernáiz (links) im Restaurante Iruña in Logroño.

Rebbaubetrieben. Zurzeit stellt er ganz auf biologische Kultivierung um; gegenwärtig wird bereits gut ein Drittel der Anbaufläche auf diese Weise bewirtschaftet.

Zurück in Zürich verkosteten wir erneut die schon Anfang 2021 gefüllte Reserva 2017. Es hat sich mehr als gelohnt, mit dem Verkauf ein Jahr zuzuwarten. Der Wein begeistert durch einen noblen, ungemein attraktiven Geschmack! Wir sind Eduardo sehr dankbar, dass er diese Reserva noch immer exklusiv für uns keltert. So bietet sich unseren Kunden, insbesondere auch jenen, die diesem Weingut schon seit vielen Jahren treu sind, weiterhin die Gelegenheit, einen hochwertigen und zugleich erschwinglichen Emperatriz zu erstehen. 2017 ist ein sehr gutes Jahr gewesen in der Rioja; der warme und trockene Wetterverlauf hat kräftige, wunderschöne Weine hervorgebracht. Wer eine erstklassige Reserva zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis wünscht, sollte unbedingt diesen 2017er probieren.



Mehr Informationen zum Weingut Emperatriz



**Finca La Emperatriz (rot) 2017**  
**Rioja, Reserva**  
90% Tempranillo, 6% Garnacha  
2% Graciano, 2% Viura

Intensives Purpur; nuancenreiches, vielschichtiges Bouquet; am Gaumen kraftvoll, mit einer an Bordeaux erinnernden Eleganz, noble, abgerundete Frucht, sehr anhaltend. Eine exzellente Reserva! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 17.90 (ab April 22 Fr. 20.—)





## Frankreich (Corbières): Château Ollieux Romanis

1  
Blick auf Pierre Bories neue Kellerei.

2  
Juli 2021: Verkostung mit Pierre Bories und Loïc Baccou.

Dieses Mal treffen wir Pierre Bories, den umtriebigen und dynamischen Besitzer des Languedoc-Weinguts Ollieux Romanis, nicht in der angestammten Kellerei, sondern in einem hochmodernen Neubau, der ungefähr eine Viertelstunde davon entfernt liegt. Wir geraten ins Staunen, als Pierre uns herumführt. Er erklärt: «Hier habe ich eine funktionale Kellerei konstruiert, in der ich vor allem günstigere Weine aus anderen Rebflächen produziere, aber auch meine hochwertigen Ollieux-Weine bei idealen Temperaturen lagern kann. Man muss die Gunst der Stunde nutzen. Es wird wohl nie mehr möglich sein, finanzielle Mittel zu einem so tiefen Zins zu bekommen. So habe ich all meinen Mut zusammengenommen und in die Erweiterung und Erneuerung meines Weinguts investiert. Mehr Lagerkapazität brauche ich ohnehin, ausserdem war die alte Kellerei sanierungsbedürftig. Ich freue mich schon jetzt darauf, euch nächstes Jahr wieder dort begrüssen zu dürfen.»

Also probieren wir die aktuellen Weine dieses Jahr im eher nüchternen neuen Empfangsraum des Ablegers von Pierres Weingut. Wie immer dürfen wir kraftvolle, wunderschöne Languedoc verkosten, allesamt balanciert und ausserordentlich schmackhaft. Die distinguierte Cuvée <OR> 2019 begeistert uns und ebenso der Prestige Blanc, der von seinem Charakter her an einen edlen weissen Burgunder erinnert, aber dennoch die Fülle von Frankreichs Süden besitzt. Nichtsdestotrotz ist einmal mehr die rote Cuvée Prestige unser Favorit. Der aktuelle Jahrgang ähnelt ein wenig einem würzigen Châteauneuf-du-Pape.

Am Abend dinieren wir bei einem Freund von Pierre in Carcassonne, der mit zwei Michelin-Sternen dekoriert ist. Obschon wir uns nor-

3  
Côte de Bœuf und Ollieux Romanis harmonisieren prächtig.

4  
Blick auf die mittelalterliche Cité von Carcassonne.

malerweise auf Pierres Restauranttipp verlassen können, dieses Mal hätten wir mehr erwartet. Wir erinnern uns daran, im selben Lokal bereits vor einigen Jahren nicht sehr glücklich gewesen zu sein. Unsere Hoffnung, dass Pierres Anwesenheit den Koch zu qualitativen Höhenflügen anspornt, zerschlägt sich leider. Von Vorteil hingegen ist, dass er seine eigenen Weine mitbringen darf und wir sie zum Essen probieren können. Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, wie Pierre all unsere Kommentare wissbegierig aufnimmt und sich permanent Notizen macht. Er ist gleichsam versessen darauf zu erfahren, was er an seinen Weinen verbessern könnte. Vermutlich ist diese Eigenschaft, neben seinen grossartigen Rebbergen, das Geheimnis seines aussergewöhnlichen Erfolgs.



Mehr Informationen zum Weingut Château Ollieux Romanis



**Château Ollieux Romanis  
Cuvée Prestige (rot) 2020  
Corbières Boutenac a.c.**  
45% Carignan, 20% Grenache,  
25% Syrah, 10% Mourvèdre

Würziges, intensives Bouquet; vielschichtig, konzentriert und nachhaltig am Gaumen; noch jung; langer Abgang. Ein aussergewöhnlicher Languedoc, der manch kostspieligere Weine übertrifft! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab April 22 Fr. 16.90)



**Cuvée <OR> (rot) 2019  
Château Ollieux Romanis  
Corbières Boutenac a.c.**  
60% Syrah, 30% Carignan  
5% Grenache, 5% Mourvèdre

Dunkles Purpur; noble, würzige Nase; ungemein dicht und elegant, erinnert ein wenig an einen grossen Hermitage, distinguiert, abgerundet, extrem delikates. Ideal ab 2023, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 29.80 (ab April 22 Fr. 34.40)





## Italien (Umbrien): La Carraia

1 Eine der schönsten Städte Italiens: Orvieto. Sie liegt nur eine Autostunde von Montepulciano in der Toskana entfernt.

2 Solch köstliche Teigwaren erhielten wir dieses Mal nicht...

Beim diesjährigen Abstecher ins herrliche Umbrien gehen wir nach der Ankunft auf dem Weingut La Carraia als erstes mit Mauro Gialletti und Stefano Rocchigiani in den Rebberg. Auf dem Weg dorthin begegnen wir Mauros Vater Odoardo, der uns vergnügt auf seinem Traktor entgegenfährt und es sich nicht nehmen lässt, einen kleinen Schwatz mit uns abzuhalten. Voller Stolz zeigt er auf seinen Gemüsegarten, den er eigenhändig betreut. «Wir leisten uns keinen grossen Luxus», erklärt der überaus rüstige Rentner, der immer noch hauptverantwortlich für die Pflege der Weingärten ist. «Aber was gibt es Schöneres im Leben, als in eine selbstgezogene Tomate zu beissen – gesund, reif und direkt vom Strauch gepflückt!»

Im Degustationsraum vergleichen wir wie jedes Jahr die verschiedenen Vorschläge für unsere Spezialfüllung «Matano», die Mauro für uns vorbereitet hat. Mittlerweile kennt er unsere Wünsche ganz genau. Wir sind hell begeistert von seinen Mustern und entscheiden uns für Nummer zwei. Die Zusammenarbeit des introvertierten, skrupulösen Winzers Mauro Gialletti mit dem legendären Önologen Riccardo Cotarella, der ebenfalls Mitbesitzer des Weinguts ist, erweist sich offenbar als Segen. À propos Segen: Cotarella soll anscheinend auch für die Auswahl der Weine im päpstlichen Weinkeller verantwortlich zeichnen...

Etwas ratlos versuchen wir beim Mittagessen im von den Giallettis ausgewählten Restaurant auf der Karte einen Wein zu finden, den wir der aktuellen Füllung des «Matano» gegenüberstellen können. Die Homepage unseres Etablissements verspricht zwar viel «Haus-

3 Mit Mauro Gialletti (rechts) in einem seiner Rebberge. Die Familie Gialletti verfügt über 120 ha eigene Reben.

4 Der Dom von Orvieto: Meisterwerk der Gotik.

gemachtes», kann aber den Erwartungen nicht gerecht werden. Die Auswahl auf der Weinkarte ist ausgesprochen beschränkt, und so bestellen wir in der Verzweiflung einen Brunello von Castello Banfi. Auch bei den angeblich selbstgemachten Tagliatelle hält sich unsere Freude in Grenzen. Sosehr uns Mauros Qualitäten als Weinmacher begeistern, bei seinen Kenntnissen der lokalen Gastronomie könnte er durchaus noch ein bisschen zulegen. Die Reservation des Lokals werden wir nächstes Jahr auf alle Fälle selbst in die Hand nehmen. Unbestritten ein köstlicher Genuss ist aber unsere von Mauro mitgebrachte Spezialfüllung «Matano», die unser frugales Mahl zusammen mit dem «Fobiano» 2015 aufs Schönste begleitet. Wer toskanische Gewächse im Stil eines Chianti oder Brunello schätzt, dürfte nicht nur überrascht sein von diesem herrlichen Tischwein erster Güte, sondern auch von dessen verblüffendem Preis!



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia



**La Carraia «Matano» (rot) 2019**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Umbria IGP**  
40% Merlot, 30% Sangiovese  
30% Montepulciano

Kräftiges Purpur; noch junges, ein wenig vom Barrique beeinflusstes Bouquet; ziemlich muskulös, charmante, herzhaft frucht am Gaumen, reife Tannine, geprägt vom Sangiovese und unterstützt vom klassischen Merlot. Ein exzellenter Italiener! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

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





## Spanien (Rioja): AURUM von Bodegas Murua

1  
In Muruas ältesten Rebbergen, die eng bepflanzt sind, wird mit dem Pferd gepflügt.

2  
Degustation mit dem französischen Kellermeister Matthieu Bannault.

Gleich nach unserer Ankunft begeben wir uns mit Kellermeister Matthieu Bannault auf eine der ältesten Parzellen des Weinguts. «Sie ist 1920 bepflanzt worden», erklärt er, «und steht stellvertretend für die anderen 41 Hektar, die bereits biologisch kultiviert werden. Es ist unser Ziel, die biologische Bewirtschaftung bis in fünf Jahren auf sämtliche 105 Hektar auszuweiten. Hier sehen wir, wie es in Zukunft in all unseren Rebbergen ausschauen wird: Rund um die Weingärten gibt es Obstbäume, was die Biodiversität erhöht, und zwischen den Rebstöcken grasen im Winter Schafe, die natürlichen Dünger produzieren. In den ältesten Rebbergen werden Pferde zum Pflügen eingesetzt. Das hat nichts mit Folklore zu tun, sondern hat rein praktische Gründe: Weil diese Lagen sehr eng bepflanzt sind, können sie oft gar nicht mit den Traktoren bearbeitet werden.»

Zurück im Keller degustieren wir die verschiedenen Muster der aktuellen Weine. Die gesamte Palette der Murua-Erzeugnisse ist beeindruckend, aber für uns hat im Moment die Komposition unserer Aurum-Spezialfüllung 2018 Vorrang. Wir probieren mehrere Assemblagen und wählen schliesslich eine Cuvée aus, die durch ihre Geschmeidigkeit und ihren finessenreichen Geschmack betört. Wie gewohnt handelt es sich eigentlich um eine Reserva, die für über zwei Jahre im Fass reifte. Sie wurde im Herstellungsprozess mit der genau gleichen Aufmerksamkeit bedacht, wie die grossen Murua-Weine. Der einzige Unterschied: Ein Teil des verwendeten Traubenguts stammt von den jüngsten Parzellen. Der Aurum 2018 besticht denn auch durch seinen fruchtbetonten, attraktiven Charakter.

3  
Mai 2021: Mittagessen im ausgezeichneten Restaurant Vente Moncalvillo in Daroca. Mit dabei auch Juan Glaría, der Direktor aller Masaveu-Güter (vorne rechts).

4  
Blick auf eine Murua-Rebparzelle.

Zum Mittagessen laden uns Matthieu und die Exportdirektorin Teresa ins Restaurant Venta Moncalvillo im 24-Seelen-Dorf Daroca ein. Obwohl wir die Rioja-Region schon vielfach bereist haben, schafften wir es bisher noch nie dorthin, schliesslich liegt der Michelin-Einsterner in einer ziemlich abgelegenen Ecke. Wir sind äusserst positiv überrascht: Die Gebrüder Echapresto kochen schlicht und ergreifend hervorragend – spanische Küche vom Allerfeinsten mit biologischem Gemüse aus dem eigenen Garten. Trotzdem ist die Karte reichhaltig und kreativ, ohne das übertriebene «Chichi» wie in so vielen Trendlokalen üblich. Auch der Weinkeller ist durchaus beeindruckend. Wir gönnen uns eine Flasche eines berühmten Rioja-Weingutes und können beruhigt feststellen, dass unsere mitgebrachte Flasche Aurum sich daneben prächtig hält. Wer einen eleganten Tempranillo auch als Alltagswein schätzt, ist beim Aurum an der richtigen Adresse.



Mehr Informationen zum Weingut Murua



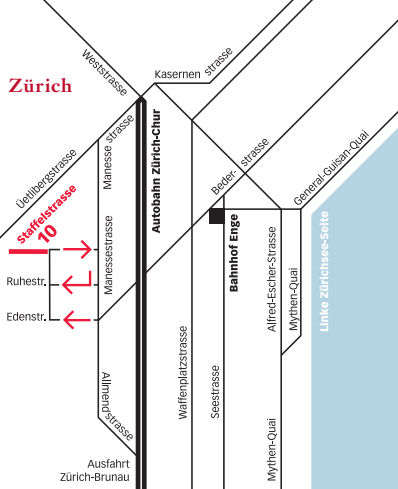
**Rioja Murua Aurum (rot) 2018**  
**Crianza**  
**Tempranillo**

Mitteltiefes Rot; reichhaltiges, feminines Bouquet; weich fließend und schmeichelnd am Gaumen, mit anmutigem, nuanciertem Geschmack. Ein überaus hochstehender, nicht zu kräftiger Wein für alle Tage! Konsumbereit ab jetzt bis Ende 2024.

Fr. 13.40 (ab April 22 Fr. 14.90)



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

**Geschäftszeiten**

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

**Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich**

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

**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.**

*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.

**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](mailto:info@selection-schwander.ch), [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende März 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**

Trattoria al Pompiere in Verona.



Wir empfehlen:

**Rioja Murua Aurum (rot) 2018 Crianza**

Fr. 13.40 (ab April 22 Fr. 14.90)

Angebot Nr. 1/Januar 2022.