



*Streifzug durch Europa*

selection | schwander *ausgesuchte weine*



**In Signo Leonis (rot) 2016**  
**Heribert und Patrick Bayer**

Fr. 29,80 (ab November 22 Fr. 35.—)



## Burgenland (Österreich): In Signo Leonis

1  
Mit Patrick Bayer im Neckenmarkter Hochberg.

Mittlerweile gibt es zahlreiche österreichische Rotweine im Hochpreissegment, die mit viel Marketing-Brimborium verkauft werden. Allerdings ist nicht immer ersichtlich, weshalb sie – insbesondere die sogenannten <Naturweine> – so viel teurer sind als die <normalen> Weine. Denn was genau ein <Naturwein> ist, erschliesst sich nicht wirklich, zumal Wein in erster Linie eine kulturelle Leistung darstellt. Werden diese Kreationen nicht mit allergrösster Kompetenz und Sorgfalt erzeugt, sind die Resultate qualitativ oftmals sehr bescheiden – ganz im Gegensatz zu ihren Preisen. Viele von ihnen kosten das Doppelte des In Signo Leonis, den man gewissermassen als eine Art Gegenentwurf zu diesen modischen Tropfen bezeichnen kann.

In Signo Leonis ist eine der ältesten und renommiertesten Rotweincuvées, die qualitativ stets mit Österreichs berühmtesten Rotweinen mithalten konnte. Dem Patron Heribert Bayer, einem Pionier unter den österreichischen Qualitätswinzern, ist es gelungen, seine Vorstellung eines hochwertigen Österreichers im Bordelaiser Stil umzusetzen. Er hat sich bereits vor einigen Jahren zurückgezogen und die Leitung seinem Sohn Patrick anvertraut. Dieser sagt: «Ich bin allerdings sehr glücklich, dass ich beim Abstimmen der Cuvée nach wie vor auf den äusserst feinen Gaumen meines Vaters zählen darf!>

Bei unserem letzten Besuch erkunden wir mit Patrick Bayer den berühmten Neckenmarkter Hochberg. Er liegt in unmittelbarer Nähe von Sopron, der einstigen Hauptstadt des Burgenlandes. Seit dem Jahrgang 1997 stammt der In Signo Leonis von den gleichen, erstklassigen Parzellen des Hochbergs. Patrick erklärt: «Wir arbeiten sehr eng mit den Bauern zusammen und überwachen gemeinsam



Mehr Informationen zum Weingut Bayer.



2 3

2  
Der Fassausbau der Bayers ist ungewöhnlich lang und aufwendig. In Signo Leonis reift während zwei Jahren in neuen Barriques. Er wird ohne Schöpfung und Filtration gefüllt.

3  
Patrick Bayer mit Tochter Linda.

die Bearbeitung der Rebberge. Für unsere Spitzencuvée In Signo Leonis verwenden wir nur die Trauben der allerbesten Lagen. Das hohe Alter der Rebstöcke variiert zwischen 40 und 70 Jahren.»

Bei der Degustation der verschiedenen Jahrgänge sind wir regelrecht überwältigt vom 2016er. Er zählt meines Erachtens zu den herausragenden Jahren dieser erfolgreichen Cuvée und kann problemlos neben viel kostspieligeren Gewächsen serviert werden. Patrick erklärt: «Vielleicht hat die aussergewöhnliche Qualität auch damit zu tun, dass unsere Erträge im exzellenten Jahrgang 2016 durch Hagel und Frost markant reduziert wurden – wir produzierten 40 Prozent weniger als im Vorjahr.» Ein wunderbarer Tischwein ist der aus demselben Jahr stammende, genussbereite Bayer Crû.



**Bayer Crû (rot) 2016**  
**Kellerei In Signo Leonis**  
50% Blaufränkisch, 30% Merlot  
20% Zweigelt

Purpur mit ersten Reifereflexen; robuster, mittelgewichtiger, frischer, herzhafter, unkomplizierter Tischwein mit der attraktiven Würze des Blaufränkisch. Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026..

Fr. 12.90 (ab November 22 Fr. 14.60)



**In Signo Leonis (rot) 2016**  
**Heribert und Patrick Bayer**  
60% Blaufränkisch, 20% Zweigelt  
20% Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; distinguiertes, tiefgründiges Bouquet; im Geschmack sehr ausgewogen, mit guter Konzentration und nobler, äusserst eleganter Frucht; runde Tannine, bereits genussbereit. Ein grossartiger Österreicher! Haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 29.80 (ab November 22 Fr. 35.—)



## Bordeaux, Côtes de Bourg (Frankreich): Château Martinat

1  
Château Martinat in den Côtes  
de Bourg.

2  
Juni 2022: Besuch vor Ort, rechts  
Stéphane Donze.

Das malerische Gut trägt zwar ein *Château* im Namen, ist aber wie seine Besitzer geprägt von bodenständigen Eigenschaften: Während es in den berühmteren Bordeaux-Gebieten von imposanten Schlössern nur so wimmelt, erinnert das Gebäude eher an ein stattliches Bauernhaus. Die Rede ist von Château Martinat, das von Stéphane und Lucie Donze seit 1994 mit grosser Sorgfalt geführt wird.

Eine frische Herangehensweise, gepaart mit Begeisterungs- und Durchhaltevermögen: Dieser Kombination, die viele erfolgreiche Quereinsteiger in diversen Branchen auszeichnet, verdankt das lebenswürdige Winzerpaar seinen Erfolg. Stéphane präsidiert zudem seit nunmehr zwanzig Jahren die Vereinigung Côtes de Bourg und setzt sich ebenso rührend wie rührig für diese Appellation ein. Der einst ein bekanntes Bordelaiser Anbaugebiet, geriet sie nach dem Zweiten Weltkrieg zusehends in Vergessenheit. Nun erwacht die Region allmählich aus dem Dornröschenschlaf. Zu den Herstellungsprinzipien der Donzes gehört die strenge Selektion: Sämtliche Parzellen werden separat gelesen und vergoren. Ausschliesslich die gelungensten Partien kommen hernach für den Hauptwein und die Topcuvée <Epicurea> zur Verwendung, der Rest wird im Stahltank zu einem einfachen Roten ausgebaut oder fassweise verkauft.

Nur zu schnell war der <Epicurea> vergriffen, und auch der vorzügliche Martinat 2016 ist seit geraumer Zeit ausverkauft. So sind wir bei unserem Besuch diesen Juni gespannt auf die Entwicklung des 2018ers. Vom Ergebnis können wir uns in der gemütlichen Stube überzeugen, in der uns die Hausherrin ein reichhaltiges Mittagsmahl



Mehr Informationen zum  
Weingut Martinat.



3  
Martinat wird nur in den besten französischen Eichenfässern aus dem Tronçais gereift.

4  
Lucie Donze ist eine grossartige Köchin!

aufischt, das sie in gewohnt souveräner Manier zubereitet hat. Als krönendes Finale serviert sie uns eine absolut deliziose Rhabarberwähe, die selbst die Pâtisseries der nahen Bäckerei neidisch machen dürfte. Immerhin soll diese vor nicht allzulanger Zeit als beste Frankreichs ausgezeichnet worden sein!

Stéphane erklärt: «Unser Wein wird im Prinzip wie ein Cru Classé hergestellt, das heisst tiefe Erträge, Handlese, strenge Selektion und ein Ausbau in Barriques aus Tronçais-Eiche, die wir bei jeder Ernte zu einem Drittel erneuern. Damit erreichen wir eine hohe Qualität – nur leider werden wir nie und nimmer die Preise der bekannten Châteaux erzielen können.» Der kraftvolle 2018er gewinnt unsere Herzen auf Anhieb: Er präsentiert sich bereits ausserordentlich schmackhaft und besticht durch eine reife Frucht und verführerische Eleganz.



**Château Martinat (rot) 2018**  
**Côtes de Bourg a.c.**  
80% Merlot, 20% Malbec

Dunkles Purpur; voller, attraktiver, aber keinesfalls überreifer Geschmack, reichhaltig, sehr zugänglich, noch mit viel Reserven. Bereits jetzt ein Hochgenuss, sein Optimum dürfte er allerdings erst Ende 2023 erreichen. Haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 14.90 (ab November 22 Fr. 16.90)



## Ribera del Duero (Spanien): Comenge Reserva

1

Blick auf einen Teil der neuen Rebberge, die mit den qualitativ besten Tempranillo-Klonen bestockt sind. Im Hintergrund links die Burg von Curiel.

2

Nur zwei Autostunden von der Ribera del Duero entfernt, befindet sich Madrid. Empfehlenswert ist dort der Kulinarik-Markt Mercado San Miguel mit seinen zahlreichen Verpflegungsmöglichkeiten.

Bei sengender Mittagshitze werden wir von Jaime Comenge, seinem Sohn Álvaro sowie dem Weingutsdirektor Rafael Cuerda herzlich willkommen geheißen und sogleich im Geländewagen zu einer Besichtigung der neuangelegten Rebberge mitgenommen. Wir sind neugierig, zu erfahren, wie sich das Projekt entwickelt. Unser Blick streift über die sanft abfallenden, vor zwei Jahren neu bepflanzten Parzellen an allerbesten Lagen. *Freude herrscht!* Kellermeister Rafael Cuerda stellt bereits für nächstes Jahr eine erste kleine Ernte in Aussicht. «Wir haben zurzeit kaum Niederschläge», erklärt er, «wie 2017, da fiel auch sehr wenig Regen.» Für die Qualität des Weins ist dies bis jetzt glücklicherweise kein Nachteil. Und wer Rafael und seine Ansprüche kennt, weiss, dass ihm Qualität über alles geht.

Gelände- und Bodenbeschaffenheit variieren in der Ribera stark: Hochebenen, Steigungen, Felder, viele mehrheitlich kalkhaltig, andere sandig, manche grau oder rötlich. Die kargen, steinigen Parzellen der Bodegas Comenge erstrecken sich hauptsächlich an Hanglagen auf bis zu 900 Meter Höhe. Dadurch sind sie Hitze und vor allem Frost weniger stark ausgesetzt als die Lagen in der Ebene – angesichts des Klimawandels ein nicht unerheblicher Vorteil!

Seit der Gründung 1999 ist Rafael Cuerda – in Absprache mit Jaime – für das Weingut verantwortlich. Er gilt als einer der grössten Kenner der Ribera del Duero und gibt sein Wissen über die Region auch angehenden Winzern an der Universität Madrid weiter. Unsere Zusammenarbeit währt schon viele Jahre; tatsächlich waren wir Comenges erste Kunden aus dem Ausland. Das eröffnete uns eine



Mehr Informationen zum Weingut Comenge.



3  
Juli 2022: Mittagessen auf dem Weingut, links Rafael Cuerda, Mitte Jaime Comenge.

bevorzugte Behandlung, von der wir heute profitieren dürfen: Die herausragende Qualität der Weine hat nämlich immer wieder Lieferengpässe zur Folge. Mit Freude und Stolz zeigen uns Jaime und Álvaro Comenge ihre Pläne für die Keller-Erweiterung, die eine deutliche Erhöhung der Kapazität vorsieht. Die Nachfrage nach ihren Weinen steigt beständig, jährlich um erstaunliche zehn Prozent.

Wir verkosten vom weissen Verdejo über den einfachen Tempranillo bis hin zur sündhaft teuren Spezialcuvée <Jacobus> das gesamte Sortiment. Am besten gefällt uns – insbesondere unter Berücksichtigung des Preises – die vorzügliche 2017er Reserva <Familia>. Der sonnenverwöhnte Jahrgang erbrachte einen vollmundigen, kräftigen Tempranillo, der mit den berühmten Namen der Ribera problemlos mithalten kann. Auch der <Don Miguel> 2017 ist superb, allerdings sind wir beim Preis (noch) nicht handelseinig.



**Comenge Reserva <Familia> (rot) 2017  
Biologischer Anbau, Ribera del Duero  
100% Tempranillo**

Kräftiges Purpur; reifes, ausdrucksstarkes Tempranillo-Bouquet; weich fließend, sehr gehaltvoll, warm und überaus charmant am Gaumen. Ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 26.90 (ab November 22 Fr. 29.80)



## *Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier*

1  
In einem der Rebberge der Familie Fouassier; im Hintergrund das Dörfchen Sancerre, das im letzten Jahr die Auszeichnung «village préféré des Français» gewann.

2  
Abendessen im Restaurant La Tour in Sancerre mit Benoît (links) und Paul Fouassier (rechts).

Nach der Ankunft auf dem Weingut der Familie Fouassier in Sancerre und der herzlichen Begrüßung durch Benoît und Paul werden wir als erstes mit einer betrüblichen Nachricht konfrontiert. «2021 hatten wir einen Ernteausfall von neunzig Prozent», lässt uns Benoît wissen. Uns verschlägt es beinahe den Atem. Für die Domäne ist das ein finanzieller Schlag ins Kontor! «Der Frost war 2021 so schlimm, dass sich selbst die ältesten Einwohner von Sancerre an nichts Vergleichbares erinnern konnten, und es gab selbst an Lagen Schäden, die zuvor noch gar nie von Frost betroffen waren. Der einzige Trost ist, dass uns sowohl 2020 wie auch 2021 sehr gute Weine gelungen sind und die Nachfrage nach Sancerre weltweit steigt. Aber wir müssen beim 2020er bei sämtlichen Kunden schmerzhaft Kürzungen vornehmen, um im kommenden Jahr überhaupt etwas ausliefern zu können. Wir sehnen uns jetzt wirklich sehr nach einem Jahr ohne Komplikationen, das nicht nur qualitativ gut ist, sondern uns auch wieder einmal eine anständige Erntemenge beschert!»

Beim Besuch des Rebbergs zeigt sich glücklicherweise ein harmonisches Bild. «Hier ist tatsächlich alles in Ordnung!», erklärt Benoît. «Weil wir schon seit 2012 biologischen Anbau betreiben, sind unsere Reben inzwischen viel resistenter gegen Krankheiten und die Traubenbeeren aromatischer als zu Zeiten der traditionellen Bearbeitung. Wesentlich ist ausserdem, dass alle unsere Nachbarn, wie beispielsweise Mellot und Vacheron, ihre Reben ebenfalls biodynamisch bewirtschaften und von daher kein Risiko besteht, dass von den angrenzenden Grundstücken Pestizide auf unsere Parzellen gelangen.»



Mehr Informationen zum Weingut Fouassier.



3  
Blick von Sancerre auf die  
Rebberge.

Generell fällt auf, dass die Weine aus Sancerre im Aufwind sind und sich einer immer grösseren Beliebtheit erfreuen. Viele Sauvignon Blanc aus anderen Regionen der Welt sind zu aromatisch und zu intensiv. Es ist ein grosser Vorteil des Sauvignon Blanc aus dieser Region, dass er auch gut als Essensbegleiter eingesetzt werden kann. Seine Aromatik ist diskret und filigran, dennoch belebend und frisch. Zu Austern oder anderen Meeresfrüchten passt der Sancerre der Familie Fouassier wie nur wenige Weine ganz vorzüglich! Wir sind glücklich, dass wir dank des starken Schweizer Frankens den Verkaufspreis trotz Preiserhöhung nur moderat anheben müssen. Allerdings haben wir deutlich weniger als die Hälfte der üblichen Menge erhalten. Wer sich mit diesem köstlichen Sancerre eindecken möchte, sollte deshalb nicht allzulange zuwarten.



**Sancerre (weiss), Domaine Fouassier 2020**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Sauvignon Blanc**

Mittleres Gelb; finessenreiches, subtiles Bouquet; am Gaumen trocken, mit feiner Frucht, duftig, transparent – ein grossartiger, köstlicher, ungemein eleganter Sauvignon Blanc! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023. *Beschränkte Verfügbarkeit!*

Fr. 21.40 (ab November 22 Fr. 23.80)



## Somontano (Spanien): Bestué

1  
Juli 2022: Verkostung im Kreuzgang der Kirche San Vicente in Roda de Isábena.

2  
Die Tomaten aus Barbastro sind in ganz Spanien beliebt.

Seit Gründung der Selection Schwander im Jahr 2003 befinden sich die Weine von Lorenzo Bestué in unserem Sortiment. Und auch heute sind wir noch immer von der Qualität seiner Erzeugnisse begeistert. Kein Wunder also, dass uns der Besuch im Juli viel Freude bereitet. Doch anders als gewohnt, ist dieses Mal nicht die Kellerei, sondern Roda de Isábena unser Ziel. Eingebettet in die Landschaft der aragonesischen Pyrenäen, thront das Dörfchen – auch bekannt als kleinste Gemeinde Spaniens mit eigener Kathedrale – majestätisch auf einem Felsen. Genau hier, unter den Arkaden auf dem Areal der romanischen Kathedrale San Vicente, starten wir mit Lorenzo Bestué und seinen Söhnen Ignacio und Jorge zu einer <Open-Air>-Verkostung.

Zu Beginn serviert uns Jorge einen erfrischenden Gewürztraminer, eine Rebsorte, die in Spanien selten, aber mittlerweile sehr gefragt ist. Angenehm überrascht von diesem gelungenen Einstieg gehen wir zu den Rotweinen über, die vom günstigen Klima in Somontano profitieren. Lorenzo sagt: «Da unsere Rebärten höher liegen als in der Region üblich, werden sie von kühlen Winden am Nachmittag und erfreulich tiefen Temperaturen in der Nacht begünstigt. Dies ist entscheidend für die Frische und Eleganz der Weine.» Wir probieren die 2019er Finca Rableros und Finca San Vicente. Beide angenehm fruchtig und als Cuvée ausgebaut, mundet uns abermals der San Vicente besonders gut – es ist ein vorzüglicher Alltagswein, der durch kraftvolle Eleganz überzeugt. Einmal mehr erstklassig präsentiert sich der erst im Mai gefüllte Santa Sabina. Dieser distinktierte Cabernet Sauvignon lässt bereits jetzt sein Potential erken-



Mehr Informationen zum Weingut Bestué.



3

3 Die Pfarrkirche San Vicente ist eine ehemalige Kathedrale. Sie wurde im Jahr 1030 geweiht.



4

4 Blick auf Roda de Isábena, das im 9. und 10. Jahrhundert Bischofs-sitz war.

nen: Vollmundig, würzig und kräftig profitiert er durchaus noch von einer weiteren Reife.

Bei unserem Mittagessen in der Hospederia La Catedral berichtet uns Lorenzo voller Stolz von der vielversprechenden Entwicklung, die Bestué dank seiner Söhne macht: Beide sind hochmotiviert und ergänzen sich bestens, und wie es scheint, trägt der Mix aus Alt und Jung sowie Innovation und Erfahrung tatsächlich Früchte. Gleichfalls hocheifrig sind wir von dem herrlich unprätentiösen Essen, das die Gewächse der Bestués ideal begleitet. Aromatisches Gemüse und ein wunderbarer Rindsrücken – aus eigener Zucht – machen nicht nur satt, sondern glücklich, und wir wissen, dass wir nebst den Weinen auch den Ort mit seinen Menschen gerne weiterempfehlen.



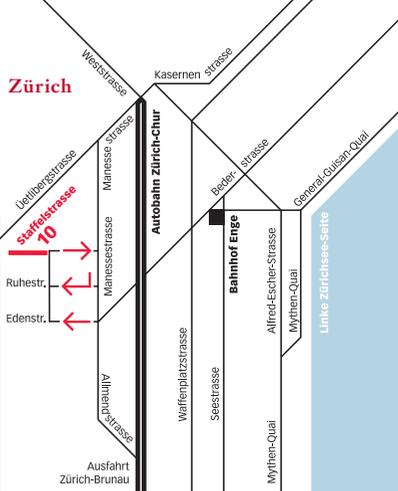
**Bestué, Finca San Vicente (rot) 2019**  
 50% Tempranill,  
 50% Cabernet Sauvigno,  
 Reizvolles Bouquet; am Gaumen fruchtbetont, jugendlich, mit äusserst einnehmendem Charakter und schöner Eleganz, charmant. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. Ein köstlicher Alltagswein!  
**Fr. 12.90** (ab November 22 Fr. 14.90)



**Bestué, Finca Santa Sabina (rot) 2020**  
 100% Cabernet Sauvignon  
 Schwärzliches Purpur; edler, konzentrierter Cabernet Sauvignon von erstaunlicher Qualität, der ungleich teurere Cabernet übertrifft. Noch jung, benötigt mehr Reife. Ideal ab Anfang 2023, haltbar bis mindestens Ende 2027.  
**Fr. 16.90** (ab November 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](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 Chur:* 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 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.

**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 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**

Der Neckenmarkter Hochberg mit der Kapelle des heiligen Donatus.



Wir empfehlen:

**Château Martinat (rot) 2018  
 Côtes de Bourg a.c.**

**Fr. 14.90** (ab November 22 Fr. 16.90)

Angebot Nr.4/August 2022.