



*Erfrischende Weissweine*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Weingut Tement, Ciringa (weiss) 2020  
Spezialfüllung Selection Schwander  
Sauvignon Blanc**

Fr. 14.90 (ab September 22 Fr. 16.90)





## Languedoc (Frankreich): Chardonnay Saint-Peyre

1  
Im Rebberg mit Önologin  
Caroline Mascou (rechts).

2  
Am Meer finden sich zahlreiche  
gemütliche Restaurants.

Eine der erfolgreichsten französischen Winzergenossenschaften – unter anderem zuständig für den Chardonnay Saint-Peyre – hat ihren Sitz unweit der charmanten historischen Hafenstadt Sète. Sie beherbergt einen der wichtigsten Fischereihäfen Frankreichs am Mittelmeer und wird wegen ihrer vielen mittelalterlichen Brücken und Kanäle auch das «kleine Venedig des Languedoc» genannt. Nicht zufällig erzeugt diese Region jene beliebten, herrlichen Weissweine, die ideal zu Fisch und Meeresfrüchten passen. In unmittelbarer Nähe liegt die 18 Kilometer lange Lagune Étang de Thau. Hier werden über zwanzig Prozent der französischen Austern gewonnen! Was für ein Genuss, auf der Terrasse eines der vielen kleinen Restaurants am Meer eine Platte frischer *fruits de mer* mit einem kühlen Glas Weisswein zu geniessen!

Der Ruf der meisten Winzergenossenschaften in Frankreich ist nicht eben der beste. Sehr oft produzieren sie Massenprodukte mit dem Traubengut von Bauern, denen es nicht um Qualität geht, sondern lediglich darum, eine möglichst grosse Menge zu verkaufen. Nicht so bei unserer Genossenschaft. Die Önologin Caroline Mascou erklärt uns weshalb: «Wir haben mehrere Rebmeister angestellt, die bei den Mitgliedern unserer Vereinigung die Weinberge kontrollieren und sie hinsichtlich der Kultivierung ihrer Reben beraten. Das schafft ein ganz anderes Qualitätsbewusstsein. Ausserdem haben wir ein klares Bewertungssystem entwickelt, nach welchem das angelieferte Traubengut eingestuft wird. Qualität zahlt sich bei uns aus!»



3  
Die Bouzigues-Austern aus  
der Gegend sind berühmt.

4  
Im Hafen von Sète.

Bereits Ende 2020 haben wir versuchsweise einen der hochwertigsten Chardonnay der Genossenschaft, den Saint-Peyre, importiert und verblüfft festgestellt, dass die Verkäufe schlagartig gestiegen sind. Obwohl wir ihn lediglich in kleinen Promotionen nebenbei erwähnten, mussten wir wiederholt nachbestellen. Der Saint-Peyre bietet alles, was viele andere vorzügliche Chardonnay ebenfalls ausmacht, allerdings zu einem konkurrenzlos tiefen Preis! Tatsächlich kostet ein Chardonnay dieser Qualität üblicherweise ein Vielfaches davon. Er besitzt ein schönes Volumen und eine gute Aromenvielfalt, aber auch genügend Säure, die ihm die notwendige Frische verleiht; ein Hauch von Barrique rundet ihn wohltuend ab. Es ist wirklich erstaunlich, wie hervorragend er bei Blinddegustationen mit sehr teuren Mitstreitern abschliesst!



**Chardonnay Saint-Peyre (weiss) 2021**  
**Côtes de Thau IGP**

Mittleres Gelb; charakteristisches, ein wenig vom Barrique geprägtes Chardonnay-Bouquet; runde, schöne Fruchtigkeit, angenehme Säure, reichhaltig, sehr anhaltend. Ein superber Chardonnay für seinen Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 11.— (ab September 22 Fr. 12.20)



## Steiermark (Österreich): Weingut Tement

1

Blick auf die Lage Zieregg und den slowenischen Teil der Lage Ciringa.

2

Oktober 2021: Besuch bei der Familie Tement, links Manfred Tement.

Wenn man das Weingut der Familie Tement in der Südsteiermark besucht, kann man gut verstehen, weshalb gerade diese Weine die Herzen der Menschen im Sturm erobern. Wir treffen letztes Jahr bei allerschönstem Herbstwetter in der Kellerei ein und werden von Monika Tement sogleich auf die Terrasse begleitet und zu einem Apéro eingeladen. Der Ausblick auf die Lage Zieregg ist atemberaubend und die akkurat gepflegten Weingärten sehen in dieser idyllischen Landschaft einfach traumhaft aus. Man kann mit Fug und Recht behaupten, dass der Patron des Hauses, Manfred Tement, sich in dieser doch recht abgelegenen Gegend ein kleines Paradies erschaffen hat. Bevor Manfred nach dem frühen Tod seines Vaters den Betrieb übernehmen musste, waren die steirischen Sauvignon Blancs nur wenigen Weinkennern ausserhalb Österreichs ein Begriff. Heute sind sie nicht zuletzt dank seines unermüdlichen Einsatzes weltbekannt.

Manfreds Sohn Armin sagt: «Die Handlese in unseren Steillagen erfordert von den Erntehelfern einen enormen Einsatz. Der richtige Lesezeitpunkt ist beim Weisswein entscheidend, deshalb arbeiten zurzeit über 130 Leute im Rebberg, damit wir möglichst viel Traubengut im idealen Moment ernten können. Jeder Tag, den wir warten, kann einen deutlichen Qualitätsverlust zur Folge haben.»

Wir probieren mit Manfred Tement vor dem Abendessen sämtliche Weine. Die meisten sind erstklassig, sehr mineralisch und ausgesprochen trocken. Ich erzähle Manfred vom überwältigenden Erfolg des fruchtbetonten Château Bauduc, worauf er mich bittet, ihm ein Muster zu schicken. Bereits zwei Wochen später meldet er sich bei



Mehr Informationen zum Weingut Tement.



3  
Die Familie Tement bietet auf ihrem Weingut auch sehr gemütliche Hotelzimmer mit Schwimmbad an ([www.winzareei.at](http://www.winzareei.at)).

mir und teilt mir mit, dass es ihm möglich sei, eine deutlich fruchtigere Variante des Ciringa zu füllen. Bald darauf bekomme ich einen Sauvignon Blanc zur Probe, der nicht nur mich, sondern die ganze Belegschaft der Selection Schwander hell begeistert: Ungemein verführerisch, charmant und trotz seiner wunderbaren Frische weniger säurebetont, kann man ihm schlicht nicht widerstehen! So bestelle ich mit grösstem Vergnügen diesen auf den Schweizer Gaumen perfekt abgestimmten Sauvignon Blanc. Zugleich ordern wir nochmals vom Gelben Muskateller, der wohl *die* Spezialität der Steiermark ist. Er betört mit seinem feinen, aromatischen Bouquet und ist mit dem leichten, attraktiven, angenehm trockenem Geschmack der ideale Sommerwein!



**Weingut Tement, Ciringa (weiss) 2020  
Spezialfüllung Selection Schwander  
Sauvignon Blanc**

Betörendes, noch jugendliches, an reife Zitrusfrüchte erinnerndes Aroma; rein-tönig, herrlich fruchtig und angenehm trocken. Ein überaus verführerischer Sauvignon Blanc; ideal ab Mitte Juni, der Wein wurde eben erst gefüllt.

Fr. 14.90 (ab September 22 Fr. 16.90)



**Gelber Muskateller (weiss, trocken) 2021  
Weingut Tement  
Südsteiermark, biologisch**

Helles Gelb; feines, zurückhaltendes Muskateller-Aroma; trocken, leicht, absolut köstlich im Geschmack, vielschichtig und nuanciert. Ein grossartiger Sommerwein. 12% Alkohol.

Fr. 15.90 (ab September 22 Fr. 17.60)



## *Kamptal (Österreich): Oskar Hager*

1  
Blick von der Terrasse des  
lokalen Heurigen in Mollands  
auf die Riede Berntal.

2  
Mai 2022: Verkostung verschie-  
denster Weine, auch älterer, auf  
dem Weingut von Oskar Hager.

Werde ich nach einem Musterbetrieb gefragt, der wirklich alles richtig macht, denke ich meist an das kleine Weingut von Oskar Hager im Kamptal. Seit der Gründung der Selection Schwander füllt er einen hervorragenden Grünen Veltliner, der sich zu einem der beliebtesten Weissweine in unserem Sortiment gemauert hat. Ein begeisterter Kunde machte bei der Degustation in unserem Zürcher Laden der- ein- den legendären Kommentar: «Den Hager kann man eigentlich immer und zu jeder Gelegenheit auftischen. Er passt einfach zu allem und kommt bei allen gut an!» Dass der Wein so gut ist, ist allerdings kein Zufall. Trifft man Oskar zum ersten Mal, mag man schnell dazu neigen, ihn zu unterschätzen. Er gehört nicht zu den Winzern, die ihr Können an die grosse Glocke hängen. Als wir letztes Jahr am Vorabend unseres Winzerfests in Zürich beim gemütlichen Abendessen eine Blinddegustation diverser Weine durchführten, glänzte er indes mit Abstand als der beste und präziseste Verkoster.

Oskar beeindruckt aber nicht nur beim Degustieren, er ist auch ein harter Arbeiter, der den ganzen Betrieb praktisch im Alleingang stemmt. Übers Jahr stehen ihm sein Vater und seine Frau im Rebberg tatkräftig zur Seite. Nur bei der Ernte lässt er sich von ortsansässigen, erfahrenen Traubenlesern unterstützen. «Letztes Jahr habe ich noch zusätzliche vier Hektar von meinen Schwiegereltern übernommen», erklärt Oskar bei der Kellerbesichtigung. «Insgesamt bewirtschafte ich jetzt zwanzig Hektar. Das ist für mich eine ideale Grösse. Ich kann alles überschauen und habe die Qualität im Griff.» Wir begeben uns mit ihm und seiner Frau Michaela zu einem gemütlichen Heurigen, der extra für uns aufmacht. Von der lauschigen Terrasse aus beobachten wir, wie ab und zu ein Auto das einsame Kamptal hoch-



Mehr Informationen zum  
Weingut Oskar Hager.



3  
Mittagessen mit Oskar Hager (rechts) und seiner Frau Michaela im ausgezeichneten Wirtshaus im Pichlmaiers zum Herkner in Wien.

fährt. Michaela kommentiert lächelnd: «Als ich wegen Oskar hierher gezogen bin, musste ich mich schon etwas an den Lärm gewöhnen. In Strass im Weinviertel, wo ich herkomme, ist es noch vieeel ruhiger...»

Im Kamptal ist 2021 ein denkwürdiger Jahrgang gewesen. Oskar erklärt bei unserem Kurzbesuch im Mai 2022: «Oft hatten wir hier in den letzten Jahren zu wenig Niederschläge und zu viel Sonne. Das kann die Entwicklung blockieren und einen zu niedrigen Säuregehalt bewirken, was bei Weissweinen alles andere als vorteilhaft ist. Das Jahr 2021 erbrachte bei uns herrlich reife und zugleich durch ihre frische Säure begeisternde Weine.» Tatsächlich ist Oskar Hagers Grüner Veltliner ein superber Weisswein, den wir uneingeschränkt empfehlen!



**Weingut Oskar Hager (weiss) 2021  
«Selection Schwander», Grüner Veltliner  
Kamptal**

Feine Würze im Bouquet; wunderbar frisch und glasklar im Geschmack, angenehm trocken, aber mit einer saftigen Fruchtigkeit und einer gewinnenden, äusserst attraktiven Stilistik. Einer von Oskars besten Jahrgängen! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 12.50 (ab September 22 Fr. 14.—)



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

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende August 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

Eingang zum ältesten Wiener Wirtshaus, dem Pfarrwirt. Herrlicher Garten, köstliches Backhendl.

#### 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:

#### Chardonnay Saint-Peyre (weiss) 2021 Côte de Thau IGP

Fr. 11.– (ab September 22 Fr. 12.20)

Angebot Nr. 3/Mai 2022.