



Château Bauduc in der Nähe von Saint-Émilion.

Rosé Château Bauduc, Bordeaux a.c. 2021

40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 11.8% Alkohol

Fr. 12.90

(statt Fr. 14.30)

Der erst seit kurzem von uns angebotene Rosé von Château Bauduc ist ein überwältigender Erfolg. Letztes Jahr verkauften wir fast 40000 Flaschen in Rekordzeit. Da viele Gastronomen – wie beispielsweise der berühmte Fernsehkoch Rick Stein in England – aufgrund der Covideinschränkungen vom Bauduc Rosé nur kleine Käufe für ihre Restaurants tätigten, konnten wir glücklicherweise auf eine entsprechend grössere Menge zurückgreifen.

Gavin Quinney erklärt mir das Geheimnis seines Rosés wie folgt: «Im Bordelais ist Rosé noch immer häufig eine Art Nebenprodukt der Rotweinerzeugung und wird entsprechend stiefmütterlich behandelt. Wir arbeiten hingegen gezielt auf einen Rosé hoher Qualität hin, indem wir bereits zu Beginn der Vegetationsperiode festlegen, welche Parzellen für diesen Wein vorgesehen sind. Diese Reben werden beispielsweise nicht entlaubt, damit die Trauben auf keinen Fall zu reif werden. Auch findet die Lese rund zehn Tage vor der eigentlichen Rotwein-Ernte statt, wobei der ideale Zeitpunkt bei den drei Traubensorten variiert. Sie werden deshalb getrennt gelesen und erst später nach der Gärung miteinander assembliert. Verarbeitet wird nur der Freilaufsaft, der äusserst kühl bei 14 °C vergoren wird, um die Fruchtigkeit zu bewahren. Durch diese Massnahmen gewinnen wir ein Maximum an Frische und Aromatik, was für einen Rosé äusserst wichtig ist. Alles in allem ist die Erzeugung eines erstklassigen Rosés arbeitsintensiv und verlangt besondere Sorgfalt.»

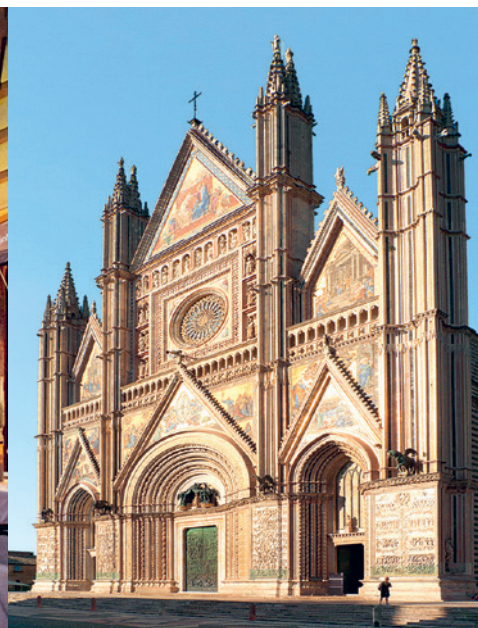
Gavin und seine Familie geniessen ihren Rosé das ganze Jahr hindurch. Begeistert erzählt er: «Viele halten Rosé für einen Sommerwein, aber seine Einsatzmöglichkeiten sind deutlich vielfältiger. Wir lieben beispielsweise Currygerichte – als Begleiter gibt es nichts Besseres!» Hervorragend eignet er sich aber auch als Apéro, zu kleinen Häppchen und natürlich als belebendes Getränk an einem herrlichen Frühlingstag. Wie sein Vorgänger betört der 2021er Rosé Bauduc durch seine verführerische, frische Fruchtigkeit und den eleganten Geschmack. Er mundet absolut köstlich!



Juli 2021: Mitte Angela mit Tochter, ganz rechts Gavin Quinney.



Piazza del Duomo in Orvieto.



Dom von Orvieto.



La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGP (rot) 2016

100% Sangiovese

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.—)

La Carraias <Querciascura> besitzt mittlerweile eine sehr treue Fangemeinde, aber zu unserem grossen Bedauern wird dieser Wein nur in begrenzten Mengen erzeugt. Jedes Mal, wenn wir Mauro Gialletti fragen, ob er nicht doch ein wenig mehr produzieren könnte, entgegnet er: «Einen hochwertigen, sortenreinen Sangiovese zu keltern ist leider sehr schwierig. So können wir für diese Cuvée nur die allerbesten Partien verwenden. Ausserdem ist es beim Sangiovese

wichtig, ihn zur Abrundung längere Zeit im grossen Holzfass reifen zu lassen.» Die Sorgfalt und der dreijährige Fassausbau lohnen sich: Der aus dem grossen Jahrgang 2016 stammende <Querciascura> ist exzellent und dürfte in einer Blinddegustation so manchen kostspieligen Brunello di Montalcino deklassieren! Er ist bereits konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Ebenfalls frisch an Lager und in der aktuellen Promotion:

La Carraia <Matano>, Umbria IGP (rot) 2019

30% Sangiovese, 40% Merlot, 30% Montepulciano

Fr. 13.90

(statt Fr. 15.40)



Unser Bestseller aus Italien ist zweifelsohne der <Matano>. Diese Spezialfüllung wurde in Anlehnung an die berühmten <Super Tuscans> mit Unterstützung des La-Carraia-Miteigentümers und legendären Önologen Riccardo Cotarella erzeugt; er ist der Bruder des Tignanello-Önologen Renzo Cotarella und zählt zu den gefragtesten Weinberatern Italiens. Der von den regionalen Rebsorten Sangiovese und Montepulciano geprägte exzellente, charaktervolle Rotwein gewinnt durch den Merlot Fülle und Noblesse. 2019 ist ein grosses Jahr und der <Matano> ein perfekter <Italiener für jeden Tag>! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2024.





Patrick Bayer.



Blaufränkisch am Neckenmarkter Hochberg.



**Legio Ornato <Grande Reserve> (rot, Österreich) 2017
Kellerei In Signo Leonis, Burgenland**

Fr. 49.80
(statt Fr. 55.—)

75% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Zweigelt

Den *Legio Ornato* boten wir erstmals mit dem Jahrgang 2015 an. Bei diesem Gewächs handelt es sich um eine Auslese der besten Partien des *In Signo Leonis*, einer der hochstehendsten Rotweine Österreichs, der seit 1997 erzeugt wird. Die für diese <Grande Reserve> selektionierten Weine wurden während sage und schreibe vier Jahren in neuen französischen Barriques gereift. Anfang Dezember 2021 füllte Patrick Bayer unsere Cuvée. Er liess mich wissen: «Hiermit haben wir tatsächlich unsere Idealvorstellung verwirklichen können. Dank des ausgedehnten Fassausbaus sind die Tannine besonders gut eingebunden und der Wein ist bereits jetzt ein Hochgenuss. 2017

zählt mit 2018 und 2019 zu den besten Jahrgängen dieses Jahrzehnts; es wird spannend sein, ihre Entwicklung zu verfolgen. Deine Kunden erhalten hier ohne Zweifel etwas vom Allerbesten aus Österreich!» Diesem Urteil schliesse ich mich voll und ganz an: Der 2017er *Legio Ornato* ist ein vorzüglicher, von erstklassigem Blaufränkisch und Cabernet geprägter Wein und zählt für mich zu den ganz grossen österreichischen Gewächsen. Leider konnten wir nur 1200 Flaschen füllen; eine grössere Menge hätte die Qualität des *In Signo Leonis* beeinträchtigt. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2030. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

Ebenfalls verfügbar ist die charaktervolle, würzige

**Bayer <Reserve>, Burgenland (rot, Österreich) 2015
Kellerei In Signo Leonis, Burgenland**

Fr. 19.80
(statt Fr. 25.—)

50% Blaufränkisch, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Er gleicht dem *In Signo Leonis*, ist aber etwas weniger konzentriert: Der 2015er Bayer <Reserve> ist ein klassischer, männlicher Rotwein und hat sich jetzt wunderbar entwickelt. Er bietet – gerade für den Bordeaux-Liebhaber – grossen Trinkgenuss zu einem äusserst vernünftigen Preis; besonders eignet er sich als Begleiter zu herzhaften Bratengerichten. Haltbar bis mindestens Ende 2026.





Marinella Camerani.



Blick auf den Guardivigna von Podere Forte.



Al Pompiere, Verona.

Podere Forte

Podere Forte unter der Ägide von Pasquale Forte ist ein Weingut der Superlative. Der erfolgreiche Industrielle versucht auf seinem Anwesen in der Toskana die bestmöglichen Weine zu erzeugen. Aufwand und Kosten spielen dabei keine Rolle, was sich allerdings häufig auch in den Preisen niederschlägt. Mehrfach bat ich ihn deshalb, einen zwar ebenfalls exzellenten, aber bezahlbaren Wein für die Freunde der Forte-Gewächse zu kelteren. Diesem Wunsch kam der grosse Perfektionist mit dem <Villaggio> schliesslich nach, und ich freue mich, Ihnen diesen vortrefflichen Sangiovese anbieten zu dürfen. Leider sind nur sehr bescheidene Mengen verfügbar.



<Villaggio>, Podere Forte, Orcia DOC, Toskana (rot, Italien) 2019 Fr. 28.80
 Biodynamischer Anbau, Demeter, 100% Sangiovese

Der <Villaggio> stammt zwar von jungen Reben, ist aber genauso sorgfältig wie Fortes grosse Gewächse erzeugt und gereift worden. (Im Burgund entspräche er dem Gemeindegewein, beispielsweise einem Gevrey-Chambertin.) Ich war begeistert, als ich diesen Sangiovese verkostete, der sich äusserst attraktiv und mit

viel Tiefgang präsentiert. Er besitzt die typischen Eigenschaften dieser wunderbaren toskanischen Hauptsorte, jedoch einen ungemein verführerischen und überraschend geschmeidigen Geschmack. Der <Villaggio> ist genussbereit, haltbar ist er bis mindestens Ende 2025. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

Ebenfalls ist noch verfügbar:



Podere Forte <Corfiero>, Toscana IGT, Demeter (rot) 2019 Fr. 34.90
 Castiglione d'Orcia, 42% Cab. Franc, 33% Merlot, 19% Sangiovese, 6% Petit Verdot (statt Fr. 40.—)

Der <kleine Guardivigna> entwickelt sich im grossen Jahrgang 2019 deutlich langsamer als prognostiziert. Er ist immer noch erstaunlich jugendlich. Sehr feines Bouquet, das noch mehr Reife benötigt; am Gaumen gegenwärtig ein wenig verhalten, aber mit grosser

Eleganz und beeindruckender Länge. Ein prächtiger, äusserst nobler Toskaner, der indes etwas Geduld verlangt. Konsumbereit frühestens ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Amarone della Valpolicella DOCG <Thasio> (rot) 2018 Fr. 29.80
 Corte Sant'Alda (Marinella Camerani), 50% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella (statt Fr. 35.—)



Es ist immer wieder beeindruckend, mit welchem Enthusiasmus Marinella sich ihren Weinen widmet und wieviel Herzblut sie in jedes einzelne Erzeugnis steckt. Neben dem eleganten Ripasso keltert die temperamentvolle Patronne exklusiv für uns auch einen vollmundigen, kräftigen Amarone. Im Gegensatz zu vielen anderen Amarone-Produzenten verwendet sie hierfür ausschliesslich Trauben aus ihren eigenen

Rebbergen, die biologisch bearbeitet werden (noch nicht zertifiziert). Die Spezialfüllung <Thasio> ist der perfekte <Winterwein> und passt ausgezeichnet zu saisonalen Gerichten wie Ossobuco oder Brasato. Marinellas 2018er begeistert durch seine muskulöse Statur und den vielschichtigen, tiefgründigen Geschmack. Haltbar bis mindestens Ende 2026.



Pierre Bories.



Blick auf den Hafen von Collioure.



La Balette in Collioure.

Château Ollieux Romanis, Corbières (Südfrankreich)

In Kleinstmengen erzeugt Pierre Bories jeweils seine beiden Corbières. Sie stammen von winzigen Rebbergen (weiss 2.4 ha, rot 2.9 ha), die sich am Fusse des Alaric-Hügelzugs befinden. 2012 erwarb er diese alten, bis zu 70jährigen Reben vom ehemaligen Besitzer von Château Soutard aus Saint-Émilion. Ursprünglich wollte er die Trauben dieser speziellen Lage für seine Ollieux-Weine verwenden. Er stellte jedoch fest, dass sie einen ganz eigenen Charakter besitzen und für sich alleine am besten zur Geltung kommen. Pierre erklärt: «Im Languedoc haben wir ja tendenziell zuviel Sonne und zuwenig Regen. Deshalb sind diese beiden Rebberge für mich von besonderem Interesse, denn das Klima hier ist trotz der geographischen Nähe zu Ollieux Romanis wesentlich kühler. Insgesamt verzeichnen wir 20 Sonnentage weniger und 20 Prozent mehr Niederschlag als auf Ollieux. Das ergibt ausgesprochen elegante, finessenreiche Weine. Ich versuche an diesem Ort mit den traditionsreichsten Traubensorten des Languedoc typische, vom Terroir geprägte Gewächse auf natürlichste Art zu erzielen. So werden beide Weine – bis auf eine ganz kleine Dosis vor der Füllung – ohne Schwefelzugabe erzeugt. Der Anbau erfolgt biologisch, ab dem Jahrgang 2019 sind wir zertifiziert.» Da der rote Corbières noch etwas Zeit zur Reife benötigt, bieten wir zunächst den vorzüglichen weissen an.



Corbières a.c. <le blanc>, Pierre Bories (weiss) 2018

Fr. 26.90

40% Macabeu, 40% Grenache Gris, 20% Grenache blanc (vin naturel)

Der 2018er ist wahrscheinlich Pierres bislang bester weisser Corbières. Er wurde zu einem Drittel in 3- bis 4jährigen Demi-Muids (600 Liter Barriques von Stockinger) und zu zwei Dritteln im Stahltank gereift. Die aus geringen Erträgen stammenden Trauben hatten vor der Gärung einen 3tägigen Schalenkontakt, um die Aromen zu intensivieren. Der Wein ver-

bindet auf brillante Weise die Finesse eines grossen weissen Burgunders mit der Aromatik der regionalen Sorten: elegant, dicht im Geschmack, mineralisch, sehr nobel. Ein exzellenter Weisswein, vorzüglich als Begleiter zu einem *poulet fermier* oder einem Wolfsbarsch. Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Ebenfalls frisch an Lager und in der aktuellen Promotion:

Château Ollieux Romanis, Corbières Boutenac a.c. (rot) 2020

Fr. 14.90

Cuvée Prestige, biologischer Anbau

(statt Fr. 16.90)

45% Carignan, 25% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Einer unserer beliebtesten französischen Rotweine ist die rote Cuvée Prestige von Ollieux Romanis. Sie stammt von rund 60jährigen Rebstöcken der besten Lagen und erinnert in ihrem würzigen, kraftvollen Geschmack ein wenig an einen Châteauneuf-du-Pape. Es ist ein sehr hochstehender Languedoc, der

sich glücklicherweise immer noch in der Preislage eines gehobenen Tischweins befindet. Reife tut diesem Wein fast immer gut; kürzlich trank ich einen köstlichen 2016er. Der 2020er kann ab Mitte 2022 serviert werden (Dekantieren empfehlenswert), haltbar ist er bis mindestens Ende 2027.





Olivenöl Extra Vergine Agroro, Ernte 2021

50 cl

Fr. 26.90

Nocellara del Belice, Val Belice, Sizilien

Anfang Dezember ist dieses vorzügliche, von Schweizer Freunden erzeugte Olivenöl bei uns eingetroffen. Es ist ein ausserordentlich intensives, aromatisches Extra Vergine; um seine Eigenschaften voll zur Geltung zu bringen, werden die Oliven bewusst früh-

zeitig gelesen (daher beträgt die Ausbeute lediglich 13 statt 21 Prozent). Ich kenne einige wenige, ähnlich gute Olivenöle, jedoch keines, das besser ist! Bei korrekter Lagerung ist es ohne weiteres drei Jahre haltbar.



Rioja Murua Aurum, Crianza (rot, Spanien) 2018

Fr. 13.40

100% Tempranillo, Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 14.90)

Dieser geschmeidige, finessenreiche Tempranillo stammt von einem der besten Rioja-Produzenten und ist einer unserer beliebtesten Alltagsweine. Er wird

exklusiv für uns gekeltert und ist – obwohl als Crianza deklariert – aufgrund seiner über zweijährigen Reifung im Fass im Prinzip eine Reserva.



Domaine de Gensac <Pesade>, Gers IGP (rot, Frankreich) 2017

Fr. 16.90

48% Merlot, 19% Malbec, 15% Syrah, 11% Cabernet, 7% Tannat

(statt Fr. 19.40)

Einer meiner liebsten Weine im Winter ist dieser kraftvolle Rotwein aus der Gascogne des Schweizer Jan Schürmann. Kosten Sie dieses vorzügliche, bor-

deauxähnliche Gewächs einmal zu einer gebackenen Entenbrust mit Pflaumen: grandios!



Vietti, Roero Arneis DOCG, Piemont (weiss, Italien) 2020

Fr. 19.60

Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 23.60)

Ideal zu Antipasti, Risotto oder leichten Fischgerichten ist dieser Arneis des erstklassigen Produzenten Vietti. Er wird eigens für uns vor der Füllung länger

als üblich auf der Hefe gelagert. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.