



Bella Italia

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Podere Forte <Guardavigna> (rot) 2008
Rosso Toscana IGT**

Fr. 95.— (ab Februar 22 Fr. 120.—)





1



2

Montepulciano (Toskana): Dei, *Vino Nobile*

1
Blick auf einen Teil der Dei-Rebberge, Mitte rechts befindet sich die Kellerei.

2
Im mit Travertin ausgekleideten Fasskeller, links Caterina Dei.

Ohne Zweifel einer der besten *Vino Nobile* di Montepulciano Produzenten ist die Cantina Dei. Sie gehört einer erfolgreichen Unternehmerfamilie, die einen der bedeutendsten Steinbrüche für Travertin besitzt, den sie weltweit vertreibt. Das Weingut entstand ursprünglich durch Zufall: Als der Grossvater sich in den 1960er Jahren ein Ferienhaus in Montepulciano bauen liess und aus Neugier anfang, hobbymässig Wein zu keltern, zeigte sich schnell, dass das von ihm bestellte Land grossartige Trauben hervorbringt. Ganz offensichtlich besass der Patron nicht nur ein gutes Auge für Natursteine, sondern auch für das Terroir!

Empfangen werden wir heuer von der Chefin Caterina Dei höchstpersönlich. Voller Stolz führt sie uns durch die eindrückliche Kellerei, die einerseits mit modernster Technik eingerichtet und andererseits vollständig mit Travertin ausgekleidet ist. Überall stehen Skulpturen, die aus diesem besonderen Kalkstein geschaffen wurden, und an einer Prunkwand finden sich eingemeisselte Trinksprüche der Weltliteratur in den verschiedensten Sprachen. Caterina erklärt: «Neben dem Wein, der hier natürlich im Zentrum steht, ging es meinem Vater beim Errichten der Cantina auch darum aufzuzeigen, was alles aus diesem wunderbaren Material gefertigt werden kann.» Ein grosser Teil der Kellerei befindet sich unter der Erde, was eine natürliche Kühlung der Räume ermöglicht. Überhaupt legt Caterina Wert auf einen respektvollen Umgang mit der Umwelt: Die gesamte benötigte Energie wird von Solarpanels erzeugt. «Wir betreiben schon einen verrückten Aufwand», erläutert sie. «Der Weinbau findet nach biologischen Richtlinien statt, und die Erträge werden bewusst tief gehalten, damit die Trauben noch mehr an Aromatik und



Film zum Weingut
Dei



3

3
Traumhaft gut: die Pici mit Spinat im Ristorante La Grotta in Montepulciano.



4

4
Mittagessen mit Caterina Dei (zweite von rechts), ihrer Mutter (rechts) und ihrer Schwester Camilla (links).

Reife gewinnen. Wir lesen alles von Hand und führen anschließend eine weitere, strenge Selektion durch, damit wirklich nur die besten Trauben verarbeitet werden.»

Beim Mittagessen im traditionsreichen Ristorante <La Grotta> in Montepulciano sind auch Caterinas Schwester Camilla, die für den Travertinhandel verantwortlich ist, und die Mutter zugegen. Zu den absolut köstlichen Pici und dem herrlichen Bistecca Fiorentina geniessen wir eine Flasche unserer Dei-Spezialabfüllung. Caterina erklärt: «Die Sangiovese-Trauben stammen von zwei unserer besten Parzellen. Wir haben den Wein mit 20 Prozent Merlot angereichert und anderthalb Jahre im Fass gereift. Das Jahr 2017 erbrachte volle, exzellente Gewächse.» Der 2017er Dei <Selection Schwander> ist ein kraftvoller, wunderbar zugänglicher, charmanter Vino Nobile – und das zu einem für die Qualität sensationellen Preis!



**Dei, Vino Nobile di Montepulciano (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
80% Sangiovese, 20% Merlot**

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Bouquet von roten Früchten; am Gaumen voll und reichhaltig, mit typischem Sangiovese-Charakter, noch jung und ein wenig vom Barrique geprägt; charmant, warm, bereits zugänglich, jedoch mit reifen Tanninen und Reserven. Ein exzellenter Vino Nobile! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 19.80 (ab Februar 22 Fr. 25,—)



Umbrien: La Carraia <Fobiano>

1
Juni 2021: Fassprobe mit Mauro Gialletti.

2
Orvieto: lohnt einen Abstecher!

Gut eine Autostunde von Montepulciano entfernt liegt das wunderschöne Städtchen Orvieto. Es thront auf einem majestätischen Hügel und besitzt mit seinem prachtvollen gotischen Dom wohl eines der schönsten Stadtzentren Italiens. Wir wundern uns jedes Mal, dass Umbrien weit weniger Touristen anzieht als die boomende Nachbarregion Toskana. Stefano Rocchigiani, der Verkaufschef von La Carraia, zuckt mit den Schultern: «Die lokalen Behörden haben das besondere Talent, den Tourismus mit seltsamen Vorschriften zu behindern. Und im Vergleich zur Toskana gibt es auch ein deutlich bescheideneres Angebot an hochstehender Hotellerie.» Für Kulturinteressierte macht dies Umbrien aber umso spannender: Hier kann man bedeutende Denkmäler und Kunstobjekte in Ruhe besichtigen – ganz abseits der Massen.

Das Gleiche scheint für den Wein zu gelten. Noch immer ist es möglich, hervorragende Gewächse zu entdecken, die lediglich einen Bruchteil der vergleichbaren Erzeugnisse aus der Toskana kosten. Das ist sicher auch mit ein Grund, weshalb La Carraia bei unserer Kundschaft so beliebt ist. Seit vielen Jahren verkaufen wir diese Weine wie warme Brötchen, und nicht selten müssen wir auf den nächsten Jahrgang vertrösten, weil der aktuelle bereits wieder vergriffen ist. Ein begeisterter Kunde hat es kürzlich in unserem Laden auf den Punkt gebracht: «Bei La Carraia bekomme ich zum halben Preis eines Toskaners eine ebenbürtige Qualität!»



Film zum Weingut
La Carraia

Mit Mauro Gialletti, der für die Kellerei und die Assemblage der Weine zuständig ist, verkosten wir das gesamte Sortiment. Mauro ist ein unglaublich sorgfältiger Mensch und ein hervorragender



3
 Im Rebberg mit Mauro Gialletti (links) und Exportdirektor Stefano Rocchigiani.

4
 Einfaches Mittagessen mit Stefano (links) sowie Mauro Gialletti (hinten rechts) und seinem Bruder Marco (vorne rechts).

Degustator. Allerdings ist er auch besonders introvertiert, was es für uns meist zu einer grösseren Herausforderung macht, ihn in ein Gespräch zu verwickeln. Gemeinsam mit ihm stellen wir jeweils unsere Spezialfüllung <Matano> zusammen. Mittlerweile kennt er unsere Vorlieben so genau, dass die Varianten, die er präsentiert, alle schon ausgezeichnet schmecken. Sehr beeindruckt sind wir einmal mehr vom besten Wein des Hauses, dem <Fobiano>. Mit diesem in kleinen Mengen erzeugten Gewächs versuchen die Giallettis eine Art Pendant zu den <Super Tuscans> zu schaffen. Nur die besten Merlot- und Cabernet-Trauben werden dafür verwendet. Das grosse Jahr 2015 hat das Seine dazu beigetragen, dass der Wein bereits absolut vorzüglich schmeckt. Wer einen noblen Italiener im Bordeauxstil sucht, der seine Herkunft dennoch nicht verleugnet, sollte den <Fobiano> unbedingt verkosten.



**<Fobiano>, La Carraia (rot) 2015
 Umbria Rosso IGT**

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; nobles, reichhaltiges Bouquet; kräftig und für einen Bordeaux-Blend beinahe samten am Gaumen; vollmundig, edel, ein superber Wein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 19.80 (ab Februar 22 Fr. 25.—)



Veneto: Amarone und Ripasso Adalia

1
Marinella Camerani: Brillante
Winzerin und italienische
Mamma wie aus dem Bilderbuch.

2
Ada Riolfis Ravioli von der
Enoteca della Valpolicella sind
ganz grosse Klasse!

Bei unserem letzten Besuch auf Corte Sant'Alda im Valpolicella führt uns Marinella Camerani gleich nach der Begrüssung in einen noch nicht ganz fertiggestellten Erweiterungsbau, der neben der bestehenden Kellerei entsteht. Mit dabei ist ihre Tochter Federica, die sich von Jahr zu Jahr besser in die Rolle der Winzerin hineinlebt und ihre Mutter mittlerweile in vielen Bereichen unterstützt. Ebenfalls tatkräftig zur Hand geht der Önologe Leonardo Garbuio, der seit sechs Jahren bei Marinella arbeitet und schon vorher regelmässig im Betrieb ausgeholfen hat. Seine grosse Leidenschaft ist der biologische Weinbau. «Aber ich bin kein Dogmatiker», räumt er ein, als wir auf dieses Thema zu sprechen kommen. «Für mich zählt in erster Linie, dass wir kerngesunde und schmackhafte Trauben ernten können.»

Bei der Degustation verkosten wir wie jedes Jahr sämtliche Weine. Als wir Marinella auf die Eigenarten der unterschiedlichen Amarone-Traubensorten ansprechen, sprudelt es nur so aus ihr heraus: «Mein Favorit ist definitiv Corvinone. Sie hat dicke Schalen, ist sehr aromatisch und wenig anfällig auf Fäulnis. Ausserdem eignet sie sich ideal für karge Böden und eine trockene Witterung. Auch sehr wichtig ist die Rondinella; sie bringt Struktur und Eleganz in den Amarone. Die schwierigste von allen ist vermutlich Corvina. Aber auch auf sie möchte ich keinesfalls verzichten. Sie hat dünne Schalen, ist eine heikle Diva und empfindlich auf zu viel Sonne, doch dafür besitzt sie delikate Aromen. Generell gilt bei uns, in der Ebene keine Reben zu kultivieren. Dort sind die Böden zu fruchtbar, was grosse, wässrige Trauben ergibt, die sehr fäulnis anfällig sind.»



Film zum Weingut
Adalia



- 3
Blick im Vordergrund auf
Rebberg und Keller, im Hinter-
grund liegt Mezzane di Sotto.
- 4
Kellermeister Leonardo Garbuio.

Für das Mittagessen hat Marinella extra für uns Ada Riolfi von der Enoteca della Valpolicella kommen lassen. Jeder einzelne Gang ist exzellent, aber die Ravioli schlagen alles, was ich in den letzten Jahren an dieser italienischen Spezialität gegessen habe. Ich kann es nicht lassen, um einen kräftigen Nachschlag zu bitten, obwohl Pasta für meine vollschlanke Figur alles andere als optimal ist. Dazu serviert Marinella den aktuellen Ripasso Adalia sowie den neuen Jahrgang unserer Amarone-Füllung. Mittlerweile weiss sie ganz genau, wie sie unsere sehr hohen Anforderungen an den gewünschten Amarone-Stil erfüllen kann. Der Wein verbindet samtige Kraft mit einer wunderbaren Finesse, wie man sie selten bei einem Amarone findet. Und wer davon eine leichtere Version sucht, dürfte mit dem Ripasso bestens bedient sein.



Ripasso Adalia (rot) 2019
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda
40% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella, 10% Molinara

Rubin mit Purpurreflexen; an rote Beeren erinnerndes, jugendliches Bouquet; elegant, beschwingt und äusserst attraktiv am Gaumen, sehr reizvolle, fruchtige Aromatik, mit schönem Nachhall. Ein Charmeur! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16,90 (ab Februar 22 Fr. 19,40)



Amarone della Valpolicella DOCG
(rot) 2018
<Thasio>, Corte Sant'Alda
50% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella

Mittleres Purpur; jugendliches, noch ein wenig ungestümes Aroma; wuchtig und voll am Gaumen, jedoch mit vielschichtigem, tiefgründigem Geschmack, nobel, sehr langanhaltend. Der ideale Winterwein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 29,80 (ab Februar 22 Fr. 35,—)



Toskana: Podere Forte

1
Pasquale Forte.

2
Blick auf Podere Forte; hinten links der Sangiovese-Rebberg <Anfiteatro>, ganz hinten der Turm von Castiglione d'Orcia.

3
Pasquale Forte kultiviert auf seiner Farm Cappella di Vitaleta auch die Hartweizensorte *Senatore Cappelli*. Die daraus erzeugten biologischen Teigwaren besitzen weniger Gluten, einen tieferen glykämischen Index als normaler Weizen und einen herzhaften Geschmack. Sie sind in unseren Ladengeschäften erhältlich (kein Versand).
www.schwander.ch/pasta.



Film zum Weingut
Podere Forte

Gleich nach unserer Ankunft diesen Juni nimmt uns Pasquale Forte mit auf eine ausgedehnte Tour durch sein Anwesen. Insgesamt umfasst die Azienda, zu der auch die Weizenfarm Cappella di Vitaleta gehört, über 500 Hektar Anbaufläche, wovon aber nur gerade 22 Hektar mit Reben bepflanzt sind. Podere Forte ist ein ganzheitliches, biodynamisches Ökosystem, das vornehmlich auf die Gewinnung von Wein, Getreide, Honig und Olivenöl sowie die Haltung von Hühnern, Enten, Schweinen und Chianina-Rindern ausgerichtet ist. Es ist immer wieder faszinierend, den umtriebigen, qualitätsbesessenen Visionär Pasquale Forte durch sein Reich zu begleiten und seinen Ausführungen zu lauschen.

Er erläutert: «Die Bedeutung des Kompostes wird enorm unterschätzt. Daher produzieren wir ihn selber, denn so wissen wir genau, was er enthält.» Und mit Blick auf die Rebberge ergänzt er: «Wir sind unentwegt am Erforschen, welche Rebsorte mit welchen unserer Böden am besten harmoniert. Mit der extrem hohen Pflanzdichte von rund 12000 Rebstöcken pro Hektar sorgen wir ausserdem dafür, dass die Erträge auf natürliche Art und Weise reduziert werden.» Vom wunderschönen Weingarten Guardiavigna aus blicken wir hinüber auf die Städtchen Pienza und Montalcino. «In Bälde werde ich auch Rebland im berühmten Sangiovese-Anbaugebiet Montalcino kaufen», sagt er lächelnd. «Aber ehrlich gesagt glaube ich, dass sich die Böden hier auf Forte für diese Traubensorte besser eignen!»

Zurück in der Kellerei probieren wir das ganze Sortiment von Podere Forte. Wie jedes Jahr sind wir beeindruckt von der überragenden Qualität sämtlicher Weine. Nicht zu Unrecht sieht sich Pasquale mit seinen Gewächsen auf dem gleichen Qualitätsniveau wie die berühmtesten italienischen Erzeugnisse. Aber seine Weine haben – und das



3



4

4
Juni 2021: Degustation vor Ort mit Pasquale Forte (links) und Direktor Giovanni Mazzoni (rechts).

müssen wir ihm jeweils schonend beibringen – (noch) nicht den gleichen Bekanntheitsgrad. Darum dränge ich immer behutsam auf möglichst erschwingliche Preise.

Weil wir seine grössten Abnehmer sind und als Erste die Zusammenarbeit mit ihm begonnen haben, reduziert Pasquale heuer den Verkaufspreis des speziell für uns erzeugten <Corfiero>. So können wir den exzellenten Jahrgang 2019 deutlich preiswerter anbieten. Erfreulicherweise hat sich Pasquale überdies bereit erklärt, uns die letzte Reserve des <Guardiavigna> 2008 aus seinem persönlichen Keller zu attraktiven Konditionen zu verkaufen. Das tröstet uns über die gnadenlose Preiserhöhung beim aktuellen Jahrgang hinweg und gibt den Freunden des <Guardiavigna> die Möglichkeit, einen jetzt herrlich gereiften Wein dieses herausragenden Produzenten zu einem vernünftigen Preis zu erstehen!



Podere Forte <Corfiero> (rot) 2019
Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)
 42% Cabernet Franc, 33% Merlot
 19% Sangiovese, 6% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; zurückhalten- des, subtiles Bouquet; sehr fein, elegant und doch nachhaltig am Gaumen, ausgesprochen langanhaltend, noch jung. Ein vortrefflicher Toskaner! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 34.90 (ab Februar 22 Fr. 40.—)



<Guardiavigna> Podere Forte (rot) 2008, Rosso Toscana IGT
 65% Merlot, 26% Cabernet Franc
 9% Petit Verdot

Dunkles Rubin; vielfältiges, faszinierendes Bouquet, das sich wie ein Strauss auffächert; abgerundet am Gaumen, mit sanfter Kraft, grossem Tiefgang und einem wunderbaren, finessenreichen Geschmack. Ein grosser Italiener; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 95.— (ab Februar 22 Fr. 120.—)



Piemont: Barolo und <Nibbio> Ghisolfi

1
Juni 2021: Mit Gianmarco Ghisolfi (links) im traditionellen Ristorante Violetta in Calamandrana.

Es ist brütend heiss, als wir dieses Jahr dem Weingut Ghisolfi, unweit von Monforte d'Alba, einen Besuch abstatten. Um uns keinen Sonnenstich einzufangen, verkürzen wir den Rundgang im Weingarten und machen es uns schon bald im kühlen Degustationsraum bequem. Gianmarco bemerkt nachdenklich: «Das Piemont hat sich stark verändert. Noch vor vierzig Jahren waren hier alle Bauern arm. Durch die enormen Preissteigerungen der Weine sind viele von ihnen plötzlich zu grossen Vermögern gekommen. Den meisten ist das Ganze leider in den Kopf gestiegen. Auch die ursprünglich kräftige, herzhaft-piemonteser Küche ist in zahlreichen Restaurants zu einem Chichi-Theater verkommen, das nur noch wenig mit dem Original gemein hat. Die Antithese zu diesem ganzen Zirkus ist mein Vater. Mit seinen über achtzig Jahren hat er noch bis letztes Jahr voll im Rebberg gearbeitet und lebt genauso bescheiden wie als junger Mann. Davor ziehe ich meinen Hut!»

Natürlich hat es auch seine Vorteile, wenn die Winzer in der Region gut verdienen. So hat Gianmarco in den vergangenen Jahren seine Kellerei Schritt für Schritt ausbauen und modernisieren können. «Ich kann viel präziser arbeiten als früher», erklärt er. «Dadurch hat sich die Qualität der Weine verbessert.» Freudestrahlend präsentiert er uns seinen 2016er Barolo: «2016 war ein grandioses Jahr – ich hätte die dreifache Menge des Bricco Visette Barolo verkaufen können! Und endlich habe ich auch wieder die Spezialfüllung «Nibbio» für euch zusammengestellt. Sie ist hervorragend gelungen!» Wir können ihm nur beipflichten. Der Barolo 2016 ist superbe: konzentriert, aber von grosser Eleganz und Struktur, mit reifen Tanninen, sehr lang und mit anhaltendem Abgang. Dieser Wein hat alles, was man sich



Film zum Weingut
Ghisolfi



2

2
Blick auf Rebberg und Keller
von Ghisolfi in der Nähe von
Monforte d'Alba.



3

3
Fassprobe mit Gianmarco
Ghisolfi (rechts).

von einem grossen Barolo wünscht. Und der <Nibbio>, der zu gut der Hälfte aus deklassiertem Barolo besteht, ist ideal für den Piemont-Fan, der nicht bereit ist, die teilweise prohibitiv hohen Barolo-Preise zu entrichten.

Zum Abendessen im herrlich bodenständigen Ristorante Violetta in Calamandrana verspätet sich Gianmarco. Bei der Ankunft entschuldigt er sich: «Ich habe mich verfahren. Normalerweise gehe ich nicht in diese Gegend. Für mich liegt das am anderen Ende Welt...» Wir lieben dieses einfache Lokal, wo die über neunzig (!) Jahre alte Chefin Maria Lovisolo bis vor kurzem immer noch jeden Tag selber in der Küche stand. Wer die ursprüngliche, einfache piemontesische Küche schätzt, sollte hier unbedingt vorbeischaun!



<Nibbio Atto IV> (rot)
Vino Rosso di Monforte d'Alba
55% Nebbiolo, 30% Barbera
15% Cabernet Sauvignon

Tieferes Rubin; sehr junges Bouquet, das Zeit braucht, sich zu entwickeln; kräftig, viril, noch jung am Gaumen; ein wunderbarer Piemonteser zu einem extrem attraktiven Preis! Ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 14.90 (ab Februar 22 Fr. 16.90)



Barolo Bussia (rot) 2016
Bricco Visette, Gianmarco Ghisolfi
100% Nebbiolo

Mittleres Rubin; klassisches, noch verhaltenes, nobles Nebbiolo-Bouquet; männlich und sehr distiguiert am Gaumen, reife Tannine, grandioser, typischer Nebbiolo-Geschmack. Ein erstklassiger Barolo aus einem ganz grossen Jahr! Ab jetzt bis mindestens Ende 2028.

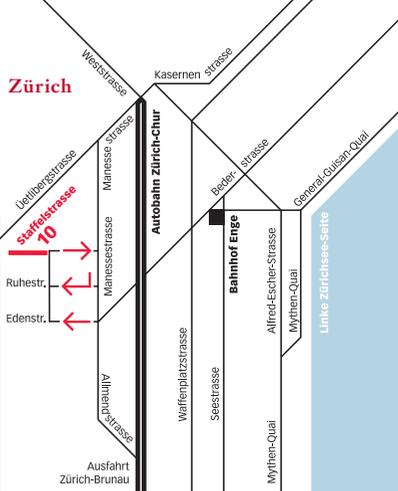
Fr. 39.80 (ab Februar 22 Fr. 45.—)



Reibe hinten (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 oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz 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.

Mengenrabatte

3 % ab 24 Flaschen; 5 % ab 60 Flaschen; 8 % ab 96 Flaschen; 10 % ab 120 Flaschen.

Mit öff. Verkehr: S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.

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, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Januar 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

Serralunga d'Alba in der Barolo-Anbauregion.



Wir empfehlen:

Dei, Vino Nobile di Montepulciano (rot) 2017 Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 19.80 (ab Februar 22 Fr. 25.—)

Angebot Nr.6/November 2021.