



Bordeaux und Languedoc

selection | schwander *ausgesuchte weine*

MAGNUM Château de La Rivière (rot) 2014
Fronsac a.c. (150 cl)

Fr. 39.80 (ab Februar 22 Fr. 48.—)





Fronsac (Bordeaux): Château de La Rivière

1
Château de La Rivière, das vom damaligen Bürgermeister der Stadt Bordeaux von 1553 bis 1577 erbaut wurde.

2
Juli 2021: Degustation mit Direktor Xavier Buffo (rechts) und Kellermeister Thomas Dô Chi Nam, ehemals Directeur d'exploitation auf Château Margaux.

Eines der spannendsten Weingüter im Bordelais ist mit Sicherheit Château de La Rivière. Es liegt in der eher unbekanntem Appellation Fronsac und führt im Gegensatz zu den prestigeträchtigen und namhaften Mitstreitern im angrenzenden Saint-Émilion ein Mauerblümchendasein. Dass die Gewächse aus Fronsac früher berühmter waren als jene aus Saint-Émilion und der Wein von Rivière als einer der wenigen Bordeaux am französischen Königshof kredenzt wurde, wissen viele nicht. Interessant ist auch, dass die besten Weingärten von Rivière auf einem Kalkplateau liegen, das mit demjenigen von Saint-Émilion – wo sich so legendäre Weingüter wie Ausone oder Canon befinden – geologisch identisch ist.

Während des diesjährigen Besuchs entsteht beim Abendessen auf dem prachtvollen Schloss die Idee, einen Spitzenwein zu keltern, der es mit den besten Saint-Émilion aufnehmen kann. Zusammen mit dem Weingutsdirektor Xavier Buffo und Kellermeister Thomas Dô Chi Nam, der vorher Directeur d'exploitation auf Château Margaux war, kreieren wir eine Spitzencuvée des Jahrgangs 2020, gekeltert aus den allerbesten Partien der ältesten Cabernet-Franc- und Merlot-Stöcke, die wir vollständig in neuen Barriques reifen lassen. So viel kann ich jetzt schon verraten: Diese Cuvée wird sich qualitativ mit den berühmtesten Crus Classés aus Saint-Émilion messen können! Wir werden den Wein allerdings frühestens im Herbst 2022 anbieten.

Im Frühling 2020 haben wir Château de la Rivière zum ersten Mal importiert und damit einen Volltreffer gelandet. Auf Anhieb verkaufen wir einen beträchtlichen Teil der gesamten Jahresernte. Selten



Film zum Weingut
La Rivière



3
Rivière verfügt über 25 km unterirdische Keller, in denen 700000 Flaschen bei konstant 13 Grad reifen. Wir konnten soeben die letzten Magnums 2014 importieren.

hat ein Bordeaux bei unseren Kunden derart grossen Zuspruch gefunden! Auch der 2015er, den wir diesen März angeboten haben, ist auf einhellige Begeisterung gestossen, obwohl er immer noch ein wenig jung ist. Als wir diesen Herbst die Gelegenheit erhielten, die Restbestände dieses grossen Jahrgangs aufzukaufen, haben wir keinen Moment gezögert. Schliesslich gilt der 2015er in Bordeaux zu Recht als einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade. Ergänzend haben wir uns noch eine erfreuliche Anzahl Magnum-Flaschen des 2014ers sichern können. Auch 2014 ist ein gelungenes Jahr gewesen; die Gewächse sind etwas früher zugänglich und schneller trinkreif – ideal zur Lagerung in der 1.5 Liter-Flasche. Der Wein eignet sich, ohne das Budget zu sehr zu belasten, vorzüglich als Begleiter eines festlichen Gerichts.



MAGNUM (rot) 2014
Château de La Rivière
Fronsac a.c. (150 cl)
90% Merlot, 5% Cabernet Franc,
1% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon

Dichtes Purpur; stilvolles, nuanciertes Bouquet; am Gaumen sehr charmant, reichhaltig und kraftvoll, mit abgerundeter, femininer Frucht, ausgewogen und harmonisch, anhaltender Abgang. Ein köstlicher Bordeaux! Haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 39.80 (ab Februar 22 Fr. 48.—)



Château de La Rivière (rot) 2015
Fronsac a.c.
85% Merlot, 8% Cabernet Franc,
7% Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; noch verhaltenes, distinguiertes Bouquet; konzentriert, tiefgründig und äusserst beeindruckend am Gaumen, mit viel Reserven, reife und runde Tannine. 2 Std. vor Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2032..

Fr. 19.40 (ab Februar 22 Fr. 22.—)



Médoc (Bordeaux): Château Ramafort und <Vn>

1
Juli 2021: Andrew McInnes,
Direktor von Ramafort, begrüsst
uns im traditionellen schottischen
Kilt.

2
Blick auf Château Ramafort.

Wir erreichen Château Ramafort im Médoc bei prächtigem Sommerwetter und werden vom Weingutsdirektor Andrew McInnes überschwenglich empfangen. Auch dieses Jahr hat er sich für unseren Besuch eine besondere <Willkommensaktivität> ausgedacht. Um uns die tägliche Mühsal der Winzerarbeit am eigenen Leib spüren zu lassen, beauftragt er mich damit, selber eine Jéroboam-Flasche zu füllen, zu verkorken und zu etikettieren. Erst nach erfolgreichem Absolvieren dieser kleinen Geschicklichkeitsprüfung dürfen wir im Keller zahlreiche Muster direkt vom Fass verkosten. Im Anschluss führt uns Andrew in den Degustationsraum, wo er eine umfangreiche Blindverkostung diverser Jahrgänge von Ramafort- und anderen Rotweinen befreundeter Weingüter vorbereitet hat. Es zeigt sich auch bei dieser Degustation eindrucklich, wie hoch das Ramafort-Qualitätsniveau ist und wie gut diese Gewächse reifen.

Nachdem Andrew bei unserem letztjährigen Abendessen ein gigantisch grosses Côte de Bœuf im Ofen zubereitet hat, möchte er uns dieses Jahr mit einem Spanferkel beglücken. Einziges Problem: Es ist sein erstes Spanferkel überhaupt und meinem Geschäftspartner Felix Kauf, einem bekennenden Fleisch-Afficionado mit eigener kleiner Rinder- und Schweinezucht, stehen die Haare zu Berge, als er die dafür in Betrieb genommene wackelige Grillkonstruktion sieht. Aber noch schlimmer: Bei unserer Ankunft dreht das Jungschwein erst seit etwa zwei Stunden über dem Feuer – eine viel zu kurze Zeitspanne, um es noch gar zu bekommen. Der Stimmung am Abendtisch tut dies indes keinen Abbruch; für ausgelassene Heiterkeit ist gesorgt und wir schöpfen umso fleissiger vom Kartoffelgratin nach.



Film zum Weingut
Ramafort



3
 Verkostung des gesamten Sortiments mit Andrew McInnes (links). Nach dem 2009er <Vn> bieten wir heuer den exzellenten 2010er an.

4
 Händisches Abfüllen und Etikettieren einer Jéroboam Ramafort.

Zum Essen geniessen wir Ramafort 2014, einen leichten, bekömmlichen, eleganten Bordeaux. Hervorragend hat sich der 2010er Ramafort entwickelt; hier dürfen wir noch die letzten Bestände aufkaufen. Unisono auf Begeisterung stösst die Spezialfüllung <Vn> 2010, die eigentlich für die ehemalige Besitzerfamilie aus den allerbesten Partien vinifiziert wurde. Gerade für Bordeaux-Fans, die ihre Keller mit den berühmtesten (und teuersten) Gewächsen bestückt haben, ist es fast ein Muss, diesen grossen, aber völlig unbekanntem Médoc zu verkosten. Selbst neben den prominentesten Crus Classés aus diesem legendären Jahrgang kann er sich gut behaupten. Ein Wermutstropfen bleibt: Der nächstfolgende <Vn> wurde erst im Jahr 2016 gekeltert.



**Château Ramafort (rot) 2010
 Cru Bourgeois, Médoc a.c.
 50% Cabernet Sauvignon,
 50% Merlot**

Purpur mit ersten Reifereflexen; komplexes Bouquet mit Anklängen von dunklen Beeren; im Geschmack männlich und klassisch gebaut, vielschichtig, mit guter Konzentration und immer noch mit Reserven. Mindestens 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 21.—



**<Vn> Grand Vin (rot) 2010
 Médoc a.c.
 100% Cabernet Sauvignon**

Immer noch jungdliches Purpur; nobles, vielschichtiges Bouquet; konzentriert am Gaumen, Aromen dunkler Früchte, viel Eleganz, distinguiert, mit reifen, abgerundeten Tanninen. Ein exzellenter Bordeaux! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 69.— (ab Februar 22 Fr. 76.—)



Faugères (Frankreich): <Inaccessible> und <Impec!>

1
Juli 2021: Mittagessen mit
Thierry Rodriguez (links).

Es ist in Südfrankreich nicht ganz unüblich, dass der Winzer beim vereinbarten Weingutsbesuch gerade nicht anwesend ist, weil er den Termin verschitzt hat, oder man sich erst durch eine Menge Gerümpel kämpfen muss, um die Kellerei zu finden. Die Erzeugnisse solcher Betriebe gelangen glücklicherweise nicht in unser Sortiment. Ein glänzendes Gegenbeispiel ist das Weingut von Thierry Rodriguez. Hier fühlt man sich, als sei man bei einem perfekt organisierten Schweizer KMU zu Gast. Alles ist sauber und penibel aufgeräumt. Bei unserer Ankunft stehen die Weine in Reih und Glied zur Verkostung bereit, samt und sonders akkurat temperiert und, wo nötig, in Karaffen dekantiert.

«Ich bin extrem glücklich mit dem Jahr 2019», leitet Thierry die Degustation ein. «Es dürfte wohl einen der besten <Rarissime> hervorbringen, den ich je gemacht habe!» Um die Entwicklung des Weins zu demonstrieren, präsentiert uns Thierry neben dem 2019er gleich noch mehrere ältere Jahrgänge. Sie beeindruckten uns sehr und zeigen das enorme Potential dieses erstklassigen Languedoc. Im Zuge dieser kleinen Vertikale öffnet Thierry ausserdem eine seiner grössten Raritäten: den <Inaccessible> 2011. «Mourvèdre ist mit Abstand die schwierigste Traubensorte, die in unserer Region kultiviert wird», erklärt er. «Es ist extrem anspruchsvoll, damit einen guten Wein zu machen. Ich fülle ihn nur in den allerbesten Jahren. Wenn er aber gelingt, ist er unübertrefflich gut!» Auch wir finden diesen reifen, reichhaltigen und ausserordentlich tiefgründigen von der Mourvèdre dominierten Rotwein schlicht und einfach umwerfend. Wir wenden sogleich sämtliche Überredungskünste an, um möglichst viel von dieser seltenen Preziose zu ergattern...



Film zum Weingut
Thierry Rodriguez



2
Blick auf Thierrys moderne
Kellerei.

3
Degustation des <Rarissime>
vom Fass.

Sehr wichtig für uns ist aber auch die Überprüfung des <kleinen Bruders>. Als ungemein einnehmender Tischwein mit Gehalt und Tiefgang ist der <Impec!> eines unserer beliebtesten südfranzösischen Gewächse. Im glanzvollen Jahr 2019 ist auch er hervorragend gelungen. Der Wein ist eine Selektion aus dem Rebberg eines befreundeten Winzers, den Thierry önologisch berät. Im Gegenzug darf er jeweils die besten Partien auswählen, die er zu einem Vorzugspreis erhält und dann entsprechend hochwertig ausbaut. Das ist auch der Grund, weshalb er diese hohe Qualität im Vergleich zu anderen Languedoc-Weinen zu einem sehr attraktiven Preis anbieten kann. Diejenigen, die den <Rarissime> lieben, werden sich mit Sicherheit auch am heiteren, überaus charmanten <Impec!> erfreuen.



<Impec!>, Thierry Rodriguez (rot) 2019
Minervois a.c., Spezialfüllung
Schwander
60% Syrah, 40% Grenache

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Aroma von roten Beeren; mittelkräftig und fruchtbetont am Gaumen, sehr charmant und attraktiv, bereits äusserst zugänglich. Köstlich als Begleiter zur ländlichen französischen Küche! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 14.90 (ab Februar 22 Fr. 16.90)



<Inaccessible>, Thierry Rodriguez
(rot) 2011, Faugères a.c.
60% Mourvèdre, 20% Syrah,
20% Grenache

Schwärzliches Purpur; nobles, finessenreiches Bouquet; wuchtiger, tiefgründiger Geschmack, ein Naturereignis, abgerundet, vielschichtig, wunderschön ausgereift. Sehr lang. Einer der besten Languedoc! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 89.— (ab Februar 22 Fr. 100.—)



Vivi kocht! Vivien Bullert ist die Lebensgefährtin meines Geschäftspartners Felix Kauf. Im Hauptberuf ist sie Schauspielerin, aber sie ist auch eine leidenschaftliche Köchin und betreibt seit bald zwei Jahren einen eigenen Kochblog: www.vivikocht.ch. Lassen Sie sich inspirieren von ihren köstlichen Rezepten und verfolgen Sie vergnügliche Küchengespräche mit ihren Gästen auf ihrem Youtube-Kanal «Vivi kocht»!



Geschäftszeiten

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

Juli 2021: Château de La Rivière in Fronsac (Bordeaux).

Anfahrt Burggraben 24, St.Gallen

Von der Autobahn Zürich–St.Gallen: Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann rechts Splügenstrasse → rechts auf Rorschacherstrasse → links Lämmli brunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

Von der Autobahn Chur–St.Gallen: Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann links Steinachstrasse → rechts nur kurz auf Rorschacherstrasse → links Lämmli brunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

Mit öffentlichem Verkehr: Vom Bahnhof mit der Appenzellerbahn Richtung Trogen S21 bis zur Haltestelle Spisertor.



Wir empfehlen:

**«Vn» Grand Vin (rot) 2010
Médoc a.c.**

Fr. 69.— (ab Februar 22 Fr. 76.—)

Angebot Nr.6/November 2021.