



Château Bauduc, zwanzig Minuten von St-Émilion entfernt.

Herrlich: Roter Bauduc und Côte de Bœuf.

Château Bauduc (Bordeaux)

Diesen Juli besuchten wir auf unserer Frankreichreise Gavin und Angela Quinney. Die Beliebtheit, die Gavins Sauvignon Blanc bei unserer Kundschaft genießt, ist beispiellos, aber auch wohlverdient. Beim Rundgang durch Rebberg und Keller zeigt sich, dass Gavin selbst dem vermeintlich nebensächlichsten Detail grosse Aufmerksamkeit schenkt. Diese ungewöhnliche Sorgfalt und seine grosse Liebe für exzellente Weine sind sicher das Geheimnis seines Erfolgs. Sehr erfreulich haben sich auch seine Rotweine entwickelt, weshalb wir eine Spezialfüllung des Jahrgangs 2020 planen. Sogar der 2017er ist vorbildlich gelungen. Köstlich ist einmal mehr Gavins Schaumwein ausgefallen, von dem wir glücklicherweise den grössten Teil der (sehr kleinen) Produktion importieren konnten.



Rouge de Château Bauduc, Bordeaux Supérieur a.c. (rot) 2017

Fr. 13.60

75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

(statt Fr. 15.20)

Die Trauben dieses Rotweines stammen alle aus einer das Schloss umgebenden Parzelle. Seit seiner Füllung im Mai 2019 verfolge ich die Entwicklung dieses Weins, der jetzt seine erste Trinkreife erlangt hat. 2017 reduzierte der Frost vom 27. April die Ernte. Dank des ausgedünnten Behangs reiften die verbleibenden Trauben besonders gut aus; sie wurden nach der Lese von Hand selektioniert. Wie so manche 2017er Bordeaux hat sich auch der Bauduc Rouge jetzt

geöffnet und bietet dem Bordeauxliebhaber einen wunderbar unbeschwerten Weingenuss. Das Bouquet ist verlockend fruchtig und dennoch distinguert, im Geschmack besitzt er eine gute Kraft und eignet sich mit seinem überaus attraktiven, unkomplizierten Charakter als idealer Essensbegleiter. Wer einen schmackhaften Bordeaux für jeden Tag sucht, dürfte zu diesem Preis kaum etwas Besseres finden. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.



Château Bauduc, Bordeaux blanc (weiss, trocken) 2020

Fr. 13.60

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

(statt Fr. 15.20)

Unsere Verkaufsprognose für das gesamte Jahr 2021 lag bei rund 80000 Flaschen, doch bereits in der ersten Jahreshälfte haben unsere Kunden 70000 Flaschen dieses fruchtigen, ungemein verführerischen Sauvignon Blanc bestellt. Der 2020er hat sich prächtig entwickelt, besitzt einen glasklaren, herrlich aromatischen Geschmack, ist reintonig und so erfrischend wie Quellwasser! Haltbar bis mindestens Ende 2023, 12.7% Alkohol.



Juli 2021: Mit Gavin Quinney (links) im Rebberg.



Blanc de Blancs Bauduc brut (Schaumwein, trocken) 2018

Fr. 19.80

Crémant de Bordeaux a.c.; 100% Sémillon

Leider wird dieser nach Champagnerart erzeugte Schaumwein nur in sehr geringen Mengen produziert. Gavin erklärte mir, dass er eine Parzelle besitze, die sich durch ihre tiefer gelegene und kühlere Lage besonders für Schaumwein eignet. 2017 erfroren sämtliche Trauben dieser Parzelle, aber 2018 erbrachte das in kleinen Kistchen sorgfältig von Hand gelesene Traubengut einen erstklassigen Crémant. Die zweite Gärung erfolgte in der Flasche, anschliessend reifte der Schaumwein zwei Jahre auf der Hefe. Bauduc Blanc de Blancs schmeckt hinreissend: finessenreich, elegant, angenehm trocken – jeder Schluck verlangt nach einem weiteren. *Beschränkte Verfügbarkeit!*



Handlese der Sémillon-Trauben.



Château Barka «Vin Rouge Royal», Bekaa Tal (Libanon) 2016

Fr. 39.80

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

(statt Fr. 46.—)

Die Gewächse der Familie Geagea entwickelten sich zu einem regelrechten Bestseller; so zeigte die kürzlich publizierte Libanon-Importstatistik, dass die von uns eingeführten Château-Barka-Weine an erster Stelle stehen. Nur zu schnell war leider die Top-Cuvée «Royal» ausverkauft. Da der Transport aus dem Libanon äusserst zeitaufwendig und kostspielig ist, dauerte es eine kleine Ewigkeit, bis die Nachbestellung bei uns eintraf. Nun ist sie da, und

wir verfügen noch über eine kleine Restmenge dieses unglaublich imposanten Weines: schwärzliches Purpur; dicht, massiv, von einmaliger Fülle und Intensität. Ein monumentaler Rotwein, gewissermassen ein «Latour des Libanon», dessen Trauben in einer unberührten Ecke des Bekaa Tales auf 1800 m Höhe auf überaus kargen Kiesböden gewonnen wurden. Haltbarkeit bis mindestens 2027.



Brunello di Montalcino, Casanova di Neri (rot) 2016

Fr. 48.—

«Etichetta bianca», 100% Sangiovese

Giacomo Neris 2016er «Tenuta Nuova» gilt als einer der besten Brunello dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs. Nun haben wir den gewissermassen kleinen Bruder – die «Etichetta bianca» – importiert. Der Wein ist ein wenig leichter als die «Tenuta Nuova», besitzt jedoch alle Attribute eines grossen Sangiovese:

betörende Eleganz, tiefgründige Aromen und einen überaus verführerischen Geschmack. Sangiovese-Liebhaber werden von diesem Brunello begeistert sein! Bitte eine Stunde vor Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Juni 2021: Besuch bei Giacomo Neri (links).





Mittagessen mit Julien Sunier und seiner Freundin im Restaurant Ema in Deux-Grosnes.



Das Beaujolais ist bezaubernd schön.

Julien Sunier, Morgon (rot, Frankreich) 2020

Gamay, biologischer Anbau

Fr. 24.90

(statt Fr. 27.90)

Ich erinnere mich noch gut an die 1980er Jahre, als die Schweizer Weinhändler Beaujolais in riesigen Mengen verkauften. Dann kam der unsägliche *Beaujolais Nouveau* in Mode, der den Ruf dieses bemerkenswerten Weinbaugebiets völlig ruinierte. Das ist wirklich bedauerlich, denn tatsächlich erlebt die Region dank qualitätsbewusster Winzer eine veritable Renaissance und beweist, dass sie in der Lage ist, köstliche Weine hervorzubringen, die eine attraktive Alternative zu manchen Pinot Noir der Côte d'Or bieten.

schonend und vergleichsweise kurz, um strenge Tannine oder eine zu hohe Konzentration zu vermeiden. Von allen aktuell verkosteten Weinen begeisterte mich der elegante Morgon 2020 speziell: würzige, delikate Aromen mit Anklängen von schwarzen Kirschen; frisch und jugendlich am Gaumen, sehr fein, mit grosser Eleganz, anhaltender Abgang. Ein exzellenter, leichter Rotwein, noch ein wenig jung, ideal ab Ende 2021, haltbar bis mindestens Ende 2024; 12,5% Alkohol.



Auf den sehr kleinen, aber ausgezeichneten Betrieb von Julien Sunier bin ich durch den Hinweis einiger Weinfreunde gestossen. Erstmals besuchte ich ihn vergangenen September und gerade kürzlich wieder auf unserer diesjährigen «Tour de France». Julien kultiviert neun Hektar Reben zusammen mit nur einem Mitarbeiter; seinen ersten Jahrgang erntete er 2008. Er lacht und sagt: «Eigentlich arbeite ich Tag und Nacht, der Aufwand ist fraglos enorm.» Bereits beim ersten Besuch fiel mir sein ausgeprägtes Qualitätsverständnis auf. Der aus Dijon stammende Julien verschrieb sich schon in jungen Jahren dem Weinbau, sehr zum Leidwesen des Vaters, der sich erhofft hatte, seine Coiffeursalonkette dem Sohn zu übergeben. Er arbeitete bei verschiedenen Winzern, unter anderem bei Christophe Roumier in Chambolle Musigny, zu dem er einen besonders engen Kontakt pflegt und dessen Fässer er für die Reifung seiner Beaujolais verwendet. Julien ist ein Verfechter einer möglichst naturbelassenen Weinbereitung: biologischer Anbau, sanfte Pressung mittels Korbpresse, Vergärung mit den natürlichen Traubenhefen, behutsame Reifung im gebrauchten Holz ohne Filtration und Schönung. Sein Ziel ist es, elegante Gewächse zu erzeugen. So extrahiert er besonders



September 2020: Fassprobe bei Julien Sunier.



Christian Seely (vorne links) und Nicholas Coates (hinten rechts).

Die Kalkböden in den Hampshire Downs in Südengland sind geologisch mit jenen der Champagne identisch. Von hier stammen die Trauben des Coates & Seely.

Coates & Seely <Britagne> brut Reserve, English Sparkling Wine Fr. 34.90
 North Hampshire Downs, 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay (statt Fr. 38.—)



Dieser wie ein hochwertiger Champagner erzeugte englische Schaumwein erfreut sich mittlerweile bei unserer Kundschaft einer erstaunlichen Beliebtheit. Die hohe Qualität des Coates & Seely überrascht indes nicht: Christian Seely zeichnet auch für die AXA-Weingüter (Pichon-Baron, Suduiraut etc.) verantwortlich, und die Herstellung unter der Leitung seines Partners Nicholas Coates erfolgt durch veritable Champenois. Die Kreideböden in Südengland, auf denen die Trauben dieses Schaumweins gedeihen, sind zudem geologisch mit jenen der Champagne identisch. Nun ist die neue Lieferung eingetroffen: frisch, rassig, mit eindrucksvoller Komplexität. In einer Champagner-Blindverkostung würde man nicht herausfinden, dass dieser vorzügliche Schaumwein aus England stammt!



Im Landhaus von Nicholas Coates.

Esperanza, Verdejo, Rueda (weiss, trocken) 2020 Fr. 11.—
 Biologischer Anbau (statt Fr. 12.90)



Die Traubensorte Verdejo bringt die beliebtesten Weissweine Spaniens hervor. Ihre frische, an reife Zitrusfrüchte erinnernde Aromatik ist ausgesprochen reizvoll und attraktiv. Den Esperanza führen wir seit der Gründung der Selection Schwander 2003 in unserem Sortiment; er wird von Fernando Vegas in der wahrscheinlich modernsten Kellerei des Rueda gekeltert. Dieser süffige, heitere Sommerwein eignet sich ideal als Apéro!



August Kessler in Assmannshausen (Rheingau)



Degustation mit August Kessler (links).

Eine der bemerkenswertesten Winzerpersönlichkeiten Deutschlands ist zweifellos August Kessler, dessen Weingut sich in Assmannshausen befindet, der Heimat eines der berühmtesten Pinot-Noir-Rebberge Deutschlands, dem Höllenberg. Hier wird seit 900 (!) Jahren der von den Zisterziensern eingeführte Pinot Noir kultiviert – aber natürlich auch die edle Weissweinsorte Riesling. August Kessler, der als Junge eigentlich Rennfahrer werden wollte, wurde mit 19 Jahren Vollwaise und übernahm infolgedessen das elterliche Weingut, das damals lediglich 2,5 Hektar umfasste. Mit eisernem Willen perfektionierte er den Reb-
bau und verfügt heute über 33 Hektar Erste und Grosse Lagen. Zahllose Preise und Auszeichnungen dokumentieren seinen Status als einer der führenden Winzer Deutschlands, dessen Pinot Noir Grosse Gewächse sich preislich bereits in burgundischen Sphären von über hundert Euro pro Flasche bewegen. Glück-

licherweise ermöglicht uns August Spezialfüllungen zu Sonderkonditionen. Erstmals präsentieren wir Ihnen zudem einen trockenen, vorzüglichen Riesling, der es in sich hat.

August Kessler, Pinot Noir <Selection Schwander> (rot) 2017 Assmannshausen, Rheingau

Fr. 26.90
(statt Fr. 29.80)



August Kessler teilt mir Folgendes zum Jahrgang 2017 mit: «Es ist ohne Zweifel ein grosses Jahr, das jedoch unglaublich viel Arbeit aufgrund der Wetterkapriolen im Frühjahr erforderte. Frost und Hagel reduzierten den Ertrag auf drastische Weise, letztlich resultierte aber dadurch eine qualitativ grossartige Ernte. Deine Füllung stammt aus den Top-Lagen von Assmannshausen und enthält Partien meiner

allerbesten Pinots. Wir reiften sie während 16 Monaten in Burgunderpiëcen, und ich kann Dir sagen, dass ich vom Resultat völlig begeistert bin.» Tatsächlich zeigt sich der 2017er jetzt von seiner schönsten Seite und besticht durch eine noble, feine Aromatik und eine sehr grosse Länge. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Riesling, Erste Lage Erbacher Steinmorgen (weiss, trocken) 2020 August Kessler, Rheingau; Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 13.90
(statt Fr. 15.40)



Dieses Jahr bat ich August Kessler, für uns eine Riesling-Spezialfüllung zu realisieren. Er wählte dafür eine Partie der Ersten Lage Erbacher Steinmorgen, die für ihre früh zugänglichen, charmanten Rieslinge berühmt ist. Die alten, über 40jährigen Rebstöcke erbringen regelmässig Kesslers fruchtigsten Riesling, den er aber normalerweise nicht separat füllt. Vom prächtig gelungenen 2020er machte er für uns eine Ausnahme: einen ungemein reizvollen,

schmackhaften, angenehm trockenen Riesling, der das Herz unserer Kunden im Nu erobern dürfte. August sagt: «Deine Füllung verbindet Mineralität und Leichtigkeit auf einzigartige Weise. Der 2020er ist zudem ein Spassmacher-Jahrgang, weil er so gut gelungen ist.» Dem haben wir nichts mehr hinzuzufügen! Der Erbacher Steinmorgen ist genussbereit und haltbar bis mindestens Ende 2025.



Blick vom Assmannshäuser Höllenberg auf die Burg Rheinstein.



Grill & Garten

Diese Weine begleiten auf ideale Weise die sommerliche Tafel:



Rosé Domaine de Montmarin (trocken), Languedoc 2020

$\frac{2}{3}$ Grenache, $\frac{1}{3}$ Syrah, Côtes de Thongue

Fr. 11.—

(statt Fr. 12.90)

Neben Bauduc und Ollieux Romanis ist dies unser beliebtester Rosé. Er ist elegant und beschwingt, seine Frucht ist wunderschön ausgeprägt und er schmeckt vorzüglich nicht nur zu sommerlichen Spezialitäten, sondern auch zur thailändischen und fernöstlichen Küche.



Tenuta San Giorgio, Pinot Grigio (weiss, trocken) 2019

Oltrepò Pavese DOC (Lombardia)

Fr. 13.90

(statt Fr. 15.40)

Wer diesen Pinot Grigio verkostet, ist in der Regel überrascht von der hohen Qualität. Mehrfach erhielten wir begeisterte Zuschriften. Ein Kunde meinte gar, dies sei ein sehr untypischer Pinot Grigio, weil er nämlich hervorragend schmecke! Der von der Cordero-Familie (ehemals Vietti) erzeugte Tenuta San Giorgio ist rassig, mineralisch, sehr reintönig und ein äusserst attraktiver, köstlicher Sommerwein.



Rioja Murua <Aurum> Crianza (Spanien, rot) 2016

100% Tempranillo

Fr. 13.40

(statt Fr. 14.80)

Obwohl unsere Spezialfüllung <Aurum> als Crianza deklariert ist, handelt es sich hier eigentlich um eine Reserva. Die Trauben stammen allerdings von den jüngeren Parzellen Muruas. 2016 war ein exzellenter Jahrgang in der Rioja – entsprechend ist der <Aurum> denn auch ausgefallen!



Medeiros <Special Selection> PSW (rot) 2017

Alentejo (Portugal), Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 14.40

(statt Fr. 16.—)

Zu unseren beliebtesten Rotweinen in dieser Preiskategorie gehört der Medeiros aus dem Alentejo. Er stammt von einer der anerkannt besten historischen Lagen und wurde speziell für uns gefüllt. Dieser kraftvolle, überaus stattliche Portugiese passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten.



Chianti Classico Riserva Pagliarese, Spezialf. Schwander (rot) 2018

Fattoria di Felsina, 90% Sangiovese, 10% Merlot und Cabernet

Fr. 19.80

(statt Fr. 23.—)

Wer einen eleganten, feinen Sangiovese schätzt, wird diese Riserva von einem der führenden Betriebe der Toskana mit Hochgenuss trinken. Der Pagliarese Riserva hat sich bestens entwickelt und begleitet optimal Pasta- und Fleischgerichte. Haltbar bis mindestens Ende 2024.