



Strand des Hotels Baia Bianca in Elba (La Biodola).



Stefano Frascolla von Tua Rita; er ist Elba-Fan.

## Tua Rita <Case Due> Vermentino (weiss, trocken) 2019

Spezialfüllung Selection Schwander, Toscana IGT

Fr. 16.40

(statt Fr. 18.—)



Bei der Verkostung dieses Weissweines tauchte vor meinem inneren Auge unmittelbar die Terrasse des gemütlichen Restaurants La Pineta in Marina di Bibbona an der toskanischen Küste auf, wo ich einst mit die besten *Spaghetti alle vongole* geniessen durfte. Stefano Frascolla, Tua Ritas Eigentümer, informierte mich kürzlich telefonisch, dass er auf seinem 2012 erworbenen Podere dell'Ambrosini südlich von Bolgheri ausgezeichnete Vermentino-Trauben von einem lediglich 1,5 ha grossen Rebberg ernten konnte. Vermentino ist eine uralte Traubensorte, die schriftlich erstmals 1658 Erwähnung fand. Sie wird mit Erfolg auch in Sardinien kultiviert und ist identisch mit der in Ligurien angebauten Sorte Pigato sowie der süd-

französischen Rolle; sie scheint besonders in Meeresnähe prächtig zu gedeihen. Tua Ritas Vermentino bietet alles, was wir im Moment mit Sicherheit ein wenig vermissen: Leichtigkeit, Heiterkeit und unbeschwertem Genuss. Um den Vermentino-Geschmack zu ergründen, sollte man sich jedoch etwas Zeit nehmen; dieses Gewächs besticht durch einen frischen Geschmack und eine spezielle, finsessenreiche Würze und Aromatik mit einem ganz eigenen, verführerischen Charme – fast könnte man meinen, einen Hauch Meeresbrise herauszuschmecken. Der Vermentino <Case Due> eignet sich ideal zum Apéro und als Begleiter zu sommerlichen Gerichten; er ist genussbereit und haltbar bis mindestens Ende 2021.

*Ebenfalls an Lager ist die beliebte, für uns vinifizierte Füllung:*

## Tua Rita <Case Due> (rot) 2018

Toscana IGT, 70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah

Fr. 17.90

(statt Fr. 20.—)



Die Assemblage unserer Spezialfüllung <Case Due> ändert sich von Jahr zu Jahr. Häufig enthielt sie einen bedeutenden Anteil Merlot, auf den wir jedoch beim Jahrgang 2018 vollständig verzichteten, weil ich den Eindruck hatte, er sei zu schwerfällig und zu alkoholisch geraten. Der spätreifende Cabernet Sauvignon verleiht der Füllung zwar mehr Struktur und Noblesse, benötigte allerdings länger zur Entwicklung als erwartet. Seit kurzem nun präsentiert sich der Wein mit einem attraktiven, an rote Beeren erinnernden, noch jugendlichen Bouquet; am Gaumen hat er sich jetzt geöffnet und ist verführerisch fruchtig, beschwingt und belebend. Trotz seiner Eleganz zeigt er eine gute Nachhaltigkeit und begleitet auch kräftige Grilladen hervorragend. Er ist jetzt genussbereit, be-

sitzt noch Reserven und hält sich bis mindestens Ende 2025. (*Bitte beachten Sie:* Auf dem Rücketikett wurde wie beim Bosco dei Sugheri versehentlich eine falsche Rebsortenzusammensetzung vermerkt.)





Kathrin, Johannes, Sohn Valentino und dessen Frau Stephanie.



Der Barriquekeller.



### Poggio al Sole <Casasilia> Gran Selezione (rot) 2016 Chianti Classico

**Fr. 34.50**  
(statt Fr. 39.—)

100% Sangiovese, biologischer Anbau

Überraschend rief mich Johannes Davaz an und fragte, ob er mir ein paar Weinmuster schicken könne. Ich bejahte freudig, bedauerte ich doch, ihn ein wenig aus den Augen verloren zu haben, nachdem er aus Kapazitätsgründen nicht mehr imstande war, eine Selection Schwander-Füllung für uns zu erzeugen. Am meisten begeisterte mich bei der Verkostung der <Casasilia>, sein bester Sangiovese. 2016 war ein exzellentes Jahr, das im Gegensatz zu 2015 und 2017

von genügend Niederschlägen profitierte. Das gehaltvolle, noble Gewächs wurde während 18 Monaten in 20 Prozent neuen Barriques gereift und kann es ohne weiteres mit den berühmtesten Chianti aufnehmen. Die Bezeichnung <Gran Selezione> darf übrigens nur für die hochstehendsten Chianti verwendet werden und ist über der Riserva anzusiedeln. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Info Chianti



*Fruchtig und ausgesprochen süffig ist der*

### Rosato Poggio al Sole <Primavera> (rosé, trocken) 2019

**Fr. 11.50**  
(statt Fr. 13.80)

100% Sangiovese, biologischer Anbau

Äusserst angetan war ich auch von Johannes' Rosé, der ebenfalls aus Sangiovese-Trauben gekeltert wurde, allerdings von Stöcken mit grösseren Beeren, die für Rosé besser geeignet sind. Er durchlief nur eine sehr kurze Maischegärung von wenigen Stunden und lagerte nach der Vergärung mehrere Monate auf der Feinhefe. Der Rosato <Primavera> ist ein heiterer, unbeschwerter Sommerwein mit einer besonders attraktiven Fruchtigkeit. Trinkbereit, idealer Konsum bis Ende 2021.





## Einige Favoriten unserer Kunden für <Grill & Garten>

Die nachfolgenden Weine sind bei unseren Kunden besonders beliebt und bieten hervorragenden Trinkgenuss zum vernünftigen Preis. Wie beispielsweise von Château de La Rivière und Château Ramafort konnten wir von den meisten glücklicherweise mehrfach nachbestellen, weil einige Händler Corona-bedingt kleinere Mengen orderten. Château Bauduc ist zurzeit unser meistverkaufter Weisswein; die uns zugeteilten 60000 Flaschen dürften vermutlich in wenigen Wochen ausverkauft sein, ein Nachschub ist hier leider nicht mehr möglich.



**Ardon <Rives du Soleil>, Jean-René Germanier (weiss, trocken) 2019 Fr. 12.90**  
Chasselas, Wallis (statt Fr. 14.40)

Selten war ich von einem leichten, spritzigen Chasselas so begeistert wie von diesem aus der Gemeinde Ardon stammenden Wein. Die kargen Schiefersteillagen ergeben grossartige Weissweine, die sowohl perfekt zum Apéro als auch hervorragend zu Sommergerichten und zu Rauchlachs passen; nur 11.8% Alkohol. Haltbar bis mindestens Ende 2023.



**Esperanza Verdejo, Fernando Vegas (weiss, trocken) 2019 Fr. 11.90**  
biologischer Anbau, Rueda, Spanien (statt Fr. 13.90)

Unser Bestseller aus Spanien ist der fruchtige, ein wenig einem Sauvignon Blanc ähnelnde Verdejo von Esperanza. Im Vergleich zum Bauduc aus dem Bordelais ist er etwas leichter und besitzt Anklänge reifer Zitrusfrüchte. Ein herrlich erfrischender Weisswein!



**Truttiker Riesling x Sylvaner (weiss, trocken) 2019 70 cl Fr. 12.50**  
Familie Zahner, Truttikon (Zürcher Weinland)

Nik Zahners 2019er begeistert durch Frische und eine verführerische Fruchtigkeit. Mit lediglich 11% Alkohol ist er der ideale Wein für den Sommer-Apéro und *der* Favorit meiner Mitarbeiter.



**Prosecco Superiore DOCG, Valdobbiadene Millesimato Brut 2019 Fr. 14.90**  
Spezialfüllung Selection Schwander, Borgo Molino (statt Fr. 16.90)

Unsere Millesimato-Spezialfüllung aus den Trauben der besten Lagen in Valdobbiadene, die den beliebten Bisol-Prosecco ersetzt, schlug sprichwörtlich ein wie eine Bombe: 15000 Flaschen waren innert zwei Wochen verkauft, weshalb wir die zweite Charge deutlich früher abriefen als geplant. Pietro Nardin von Borgo Molino ist begeistert und fühlt sich bestätigt, versicherte er mir doch im Vorfeld des Projekts, einen Bisol-Nachfolger zu keltern, der allermindestens die gleiche Qualität bietet. Die Reaktionen der Kunden sprechen für sich, und viele haben bereits nachbestellt. Nun ist die neue Lieferung eingetroffen. Wer einen Spitzenprosecco aus der DOCG-Kernzone sucht, dürfte hier mit Sicherheit etwas vom Besten bekommen!



### Montepulciano d'Abruzzo <Caldaria> (rot, Italien) 2017

Famiglia Di Carlo

Fr. 13.90

(statt Fr. 15.40)

Mit diesem Montepulciano sind Liebhaber herzhafter, kraftvoller Alltagsitaliener bestens bedient. Dieser robuste, muskulöse Rotwein erinnert ein wenig an einen hochwertigen Sangiovese. Er ist genussbereit und mindestens bis Ende 2023 haltbar. Erzeugt wurde der Wein von Giannicola Di Carlo, der 1991 den ersten biologischen Wein Italiens kelterte.



### Medeiros <Special Selection> (rot, Portugal) 2016

Alentejo, Portugal

Fr. 14.40

(statt Fr. 16.—)

Unsere Medeiros-Spezialfüllung ist für manche Kunden der Inbegriff des hochwertigen <Grillweins>: kräftig am Gaumen, aber mit tiefgründigen Aromen, stattlich und schmackhaft. Er kann mit wesentlich kostspieligeren portugiesischen Rotweinen mithalten. In einer kürzlich durchgeführten Blindverkostung mit Chryseia, Pêra-Manca, Vale Meão und anderen schnitt er hervorragend ab. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2024.



### Château de La Rivière, Fronsac a.c. (rot, Bordeaux) 2014

90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec

Fr. 17.90

(statt Fr. 19.80)

Von unserem Bordeauxbestseller orderten wir in den letzten zwei Monaten bereits sechsmal nach. Erst kürzlich liess ich einige Bekannte den Rivière 2014 blind neben einem 2014er Premier Grand Cru A aus Saint-Émilion verkosten. Das Degustationsergebnis war für die Weinfreunde absolut erstaunlich: Der kräftige und doch sehr noble Rivière konnte mit dem mehr als 25mal (!) teureren Wein mithalten. Der Château de La Rivière 2014 kann bereits mit Freude genossen werden, allerdings dürfte er sich über die nächsten vier Jahre weiter verbessern; haltbar ist er bis mindestens Ende 2028. Wir verfügen von diesem Château auch über 2016er Magnum- und 2012er Doppelmagnumflaschen.



### Château Ramafort, Cru Bourgeois, Médoc (rot, Bordeaux) 2010

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Fr. 18.90

(statt Fr. 21.—)

Mittlerweile haben wir vom 2010er Château Ramafort 35 000 Flaschen verkauft – und noch ist kein Ende abzusehen. Der Direktor Andrew McInnes schrieb mir denn auch: «At this order rate we may be forced to put a plaque above the doors of the conditioning chai <reserved exclusively for Selection Schwander>!» Ramafort 2010 ist ein klassischer, nobler Médoc, den man unbedingt 2–3 Stunden vor dem Konsum dekantieren sollte. Ebenfalls nachbestellt haben wir die exzellente 2015er Magnum, die sich perfekt für den Sonntagstisch oder für eine gesellige Runde im Garten eignet.



Château de La Rivière in Fronsac.



Andrew McInnes (rechts) von Ramafort.



## Montsant Cal Bessó, Katalonien (rot, Spanien) 2017

Fr. 14.90

«Lo Cirerer», 41% Garnacha, 25% Carignan, 13% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo

(statt Fr. 16.90)



Die teuersten Weine Spaniens stammen aus dem Priorat. In unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich die nach dem gleichnamigen Gebirgsmassiv benannte Region Montsant, die das Priorat fast vollständig umschließt. Die Rebberge dieser weitgehend unberührten, urtümlichen Gegend sind weniger steil und karg, doch erbringen sie Gewächse, die jenen des berühmten Nachbarn Priorat ähnlich sind. Allerdings sind sie früher genussbereit und weniger wuchtig als diese. Unser Priorat-Winzer Raimon Castellví gründete 2015 mit seinen Freunden Jaume Vallès und Carme Figuerola den kleinen Betrieb Cal Bessó, der schon bald für Furore sorgte, nachdem er in wichtigen Blindverkostungen die bekanntesten Montsant schlug. Jaumes einmalige Rebberge mit ihren bis zu 80jährigen Stöcken ergeben eine fantastische Traubenqualität. Gekeltert wird der Wein im einfachen, aber modernen Keller, der sich in Raimons Elternhaus befindet. 2017 war ein sonniges, trockenes Jahr, das wenig Ertrag, jedoch kräftige, dichte Weine erbrachte. Der 2017er «Lo Cirerer» besitzt Aromen von dunklen, reifen Früchten; im Geschmack ist er vollmundig, warm und sehr zugänglich und verführt durch seinen Charme. Wer die Priorat-Weine schätzt, sollte diesen Montsant kosten – er bietet einen exzellenten Gegenwert! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.



Uralte Rebstöcke bei Cal Bessó.

## Schiefer Reihburg «R», Südburgenland (rot, Österreich) 2012

Fr. 49.—

Blafränkisch, Eisenberg, Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 55.—)



Einer der talentiertesten österreichischen Winzer ist mit Sicherheit Uwe Schiefer aus dem Südburgenland. Vor geraumer Zeit füllte er für uns eine besondere Partie seines besten Weines, des Reihburg, die er auf meine Veranlassung hin wie einen Bordelaiser Premier Cru in 100 Prozent neuen Barriques reifen liess. Der Aufwand hat sich gelohnt: Der Wein gelang

grossartig, benötigte allerdings einige Jahre zur Reife. Nun hat er sich geöffnet und präsentiert sich als Paradebeispiel für einen erstklassigen, finessenreichen, noblen Blafränkisch. Ich versichere Ihnen: Wer den Stil der Südburgenländer schätzt, findet nichts Besseres! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.



Uwe Schiefer (rechts) ist einer der talentiertesten österreichischen Winzer. Für uns füllte er einen speziellen Reihburg.



**«SOLO», Domaine de Gensac (rot, Frankreich) 2012**

100% Tannat, Gers IGP

**Fr. 39.80**

(statt Fr. 45.—)

Als wir diesen Februar unsere Zuteilung von 1500 Flaschen «SOLO» anboten, war der Wein bereits in-  
nert weniger Tage ausverkauft, und dies, obwohl wir die meisten Bestellungen kürzten. Vor einem knap-  
pen Monat indes rief mich Jan Schürmann an und fragte, ob ich eventuell Interesse an weiteren 700  
Flaschen hätte, auf die ein Weinhändler, der vorwie-  
gend Restaurants beliefert, verzichtet habe. So schät-  
ze ich mich äusserst glücklich, Ihnen nochmals eine  
Kleinstmenge dieses bemerkenswerten, grandiosen  
Tannat anbieten zu können. Der tiefdunkle, konzen-  
trierte Wein ist noch jung und sollte unbedingt zwei  
weitere Jahre gelagert werden. Haltbarkeit bis min-  
destens Ende 2026. *Sehr beschränkte Verfügbarkeit!*  
Leider sind wir daher gezwungen, Kunden des «Pesa-  
de» bei der Zuteilung des «SOLO» bevorzugt zu be-  
handeln. Ich danke für Ihr Verständnis.



Jan Schürmann, neuer Eigentümer von Château de Gensac.



**Domaine de Gensac «Pesade» (rot, Frankreich) 2016**

62% Merlot, 12% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat, 5% Malbec

**Fr. 16.90**

(statt Fr. 19.80)

Kürzlich durften wir sogar für die NZZ eine Gen-  
sac-Spezialabfüllung machen, und erfreulicherweise  
lernen immer mehr Kunden diesen charaktervollen,  
bordeauxähnlichen Wein kennen und schätzen. Wer  
ihn bestellt, ist meist begeistert vom herausragenden  
Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Herkunft dieses Ge-  
wächses mag verunsichern, ist die Gascogne doch  
den wenigsten bekannt. Qualitativ nimmt es der  
«Pesade» jedoch ohne weiteres mit viel kostspielige-  
ren Bordeaux auf. Ein Versuch empfiehlt sich auf alle  
Fälle – besonders zu Grilladen passt dieser Wein per-  
fekt; haltbar bis mindestens Ende 2027.

wächses mag verunsichern, ist die Gascogne doch  
den wenigsten bekannt. Qualitativ nimmt es der  
«Pesade» jedoch ohne weiteres mit viel kostspielige-  
ren Bordeaux auf. Ein Versuch empfiehlt sich auf alle  
Fälle – besonders zu Grilladen passt dieser Wein per-  
fekt; haltbar bis mindestens Ende 2027.



Château de Gensac im Département Gers. Das prächtige, 300 ha umfassende Anwesen liegt rund 150 km südwestlich von Bordeaux. Die Gegend ist eine der unberührtesten und faszinierendsten Regionen Frankreichs; gutes Essen und Trinken nehmen bei der Bevölkerung einen besonderen Stellenwert ein.