



Sommerweine

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Tenuta San Giorgio, Pinot Grigio (weiss, trocken) 2019
Oltrepò Pavese DOC (Lombardia)**

Fr. 13.90 (ab September 21 Fr. 15.40)





Italien (Oltrepò Pavese): Tenuta San Giorgio, Pinot Grigio

1
Blick auf die Tenuta San Giorgio in der Nähe von Pavia. Ein Teil der Familie Vietti übernahm vor kurzem das Weingut und erzeugt exzellente Weine.

2
Lorenzo Cordero, Marios Sohn, ist ein brillanter Önologe und kümmert sich in erster Linie um das Weingut.

Nach der überraschenden Trennung vom Weingut Vietti, das der in die Familie eingeherrschte Mario Cordero in den letzten Jahrzehnten ganz entscheidend mitaufgebaut hat, haben Mario und seine Kinder in der Lombardei im Oltrepò Pavese 2019 ein eigenes Weingut erworben. Die letzte Station unserer italienischen <Grand Tour> ist denn auch ihre Tenuta San Giorgio in der Nähe des Universitätsstädtchens Pavia. Auf dem Weg dorthin genießen wir die Fahrt durch die hügelige Landschaft und langen in der Abenddämmerung auf einer romantischen Anhöhe an, auf der das traumhafte Anwesen thronet. «Die Tenuta San Giorgio hat einer reichen Milanese Familie gehört», erklärt Mario beim Rundgang. «Wie so viele andere erfolgsvervöhnte Unternehmer haben sie sich in der allgemeinen Weineuphorie ein eigenes Weingut gekauft und geglaubt, sie könnten quasi nebenbei einen Spitzenwein erzeugen. Dass das trotz idealer Voraussetzungen einen hohen persönlichen Einsatz erfordert, hat sich rasch abgezeichnet und so dauerte es nicht lange, bis die Tenuta mitsamt moderner Kellerei und zwanzig Hektar Reben zum Verkauf angeboten wurde.»

Federführend auf dem Betrieb ist Marios Sohn Lorenzo. Der erfahrene Önologe, der in Turin studiert und in Frankreich, Oregon und Neuseeland bei diversen Winzern gearbeitet hat, stürzte sich mit Feuereifer in dieses Abenteuer, denn er ist davon überzeugt, dass diese Weinregion massiv unterbewertet ist und ein enormes Potential besitzt. Unterstützt wird er dabei von seiner Schwester, die sich hauptsächlich um den Verkauf kümmert. Er erklärt: «Das Klima hier ist sehr ähnlich wie im Piemont. Es ist warm, aber nicht heiss,



3
Immer ein empfehlenswerter Boxenstopp in der Region: Da Vittorio in Bergamo, das wahrscheinlich unkomplizierteste Michelin-3-Sterne-Restaurant. Im Bild der Inhaber Chicco Cerea beim Zubereiten der berühmten Paccheri.



4
Oktober 2020: Besuch auf dem Weingut, v.l.n.r.: Mario Cordero, Lorenzo und Caterina.

weshalb wir auf diesen für den Rebbau sehr geeigneten Böden von Barbera über Pinot Grigio und Chardonnay bis hin zu Pinot Noir verschiedenste Rebsorten kultivieren können.» Lorenzo reicht uns eine Fassprobe seines Barbera, der sich bereits in diesem frühen Stadium grossartig präsentiert. Begeistert sind wir von seinem Pinot Grigio, der Frische, Kraft und Finesse miteinander verbindet und einfach köstlich schmeckt. Freudig beschliessen wir, diesen Wein für unser diesjähriges Sommerangebot zu reservieren, zumal uns Lorenzo einen äusserst attraktiven «Einführungspreis» offeriert. Es ist ein Pinot Grigio, der perfekt zu Meeresfrüchten und weissem Fleisch passt – eine bemerkenswerte Entdeckung aus einer Region, die in unseren Breitengraden (noch) nicht bekannt ist.



Tenuta San Giorgio, Pinot Grigio (weiss, trocken) 2019
Oltrepò Pavese DOC (Lombardia)
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Pinot Grigio

Frisch und mineralisch am Gaumen, mit guter Kraft, rassig, sehr attraktiv, reintonig, anhaltend. Ein exzellenter Pinot Gris! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13,90 (ab September 21 Fr. 15,40)



Österreich (Kamptal): Oskar Hager

1
Familie Hager: Oskar und seine Frau Michaela, sowie die beiden Söhne Oliver und Emil.

Dürfte ich jemandem nur einen einzigen Wein zum Bestreiten eines Abendessens empfehlen, wäre es vermutlich Oskar Hagers Grüner Veltliner: Es gibt nur wenige Gewächse, die zu einer derartigen Vielfalt verschiedenster Gerichte serviert werden können wie dieser süffige, unkomplizierte Weisswein. Er kann problemlos zum Apéro gereicht werden, mit oder ohne Antipasti. Auch für völlig unterschiedliche Hauptspeisen ist er ein idealer Begleiter: Sei es ein scharfes Thai-Curry, Fisch, Huhn oder schlicht ein Wienerschnitzel – Oskars <Grüner> passt!

Erstaunlich ist auch die konstant hohe Qualität: Seit dem Jahrgang 2003 keltert Oskar für uns diese Spezialfüllung, die er jeweils mit einem Drittel seiner Novemberlese, einem seiner besten Grünen Veltliner, anreichert. Und noch nie wurden wir enttäuscht! Die Güte seines Grünen Veltliner blieb durchgängig selbst in anspruchsvollen Jahren auf einem hohen Niveau. Dies kommt nicht von ungefähr. So legt Oskar grössten Wert darauf, die Ernte ausschliesslich mit altgedienten Lesehelfern aus der Umgebung einzubringen. Er sagt: «Etwas vom Wichtigsten ist der optimale Zeitpunkt der Lese und die sorgfältige Auswahl der Trauben. Wenn ich hierbei nicht von zuverlässigen, kompetenten Leuten unterstützt werde, hilft auch die beste Rebbergsarbeit während des Jahres nicht mehr viel.»

Der Jahrgang 2020 ist ganz im Stil des ausgezeichneten 2019ers ausgefallen: ein frischer, aromatischer, herrlich belebender Wein, den ich besten Gewissens wärmstens empfehlen kann! Ebenfalls möchte ich Ihnen eine ganz besondere, rare Spezialität anbieten: einen *Eiswein*, dessen Charakteristikum die frische Säure und hohe natürliche



2
Blick auf die Lage Seeberg
im Kamptal.

3
Die Trauben für den Eiswein
wurden am 29.11.2018 in
gefrorenem Zustand gelesen.

Süsse ohne Botrytis ist. In Deutschland zählen Eisweine zu den teuersten Spezialitäten überhaupt. Oskar erklärt: «Diese Gewächse sind sehr kostspielig in der Erzeugung. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand gelesen werden, was aufgrund der Klimaerwärmung immer schwieriger wird. Entsprechend bin ich über das Gelingen dieses grossartigen Eisweins äusserst glücklich: Wir lasen ihn am 29. November 2018 bei minus acht Grad, dem damals einzigen Tag dieses Monats, an dem die erforderliche Temperatur erreicht wurde. Die in den frühen Morgenstunden eingebrachten Trauben waren sehr gesund und ergaben einen fruchtigen, glasklaren, grandiosen Wein, wie man ihn selten keltert.» Dem bleibt nichts mehr hinzuzufügen – ausser vielleicht, dass ein Eiswein zu diesem Preis eine kleine Sensation ist.



**Eiswein, Oskar Hager 2018 (37,5 cl)
Grüner Veltliner (weiss, süss)
Kamptal**

Goldgelbe Farbe; intensives, glasklares Aroma; betörende Süsse und enorme Frische; lebendig wie Quellwasser, ein sensationeller Süsswein für diesen Preis! Haltbar bis mindestens Ende 2030.
11,5% Alkohol, 129 g Restzucker/Liter.

Fr. 19.80 (ab September 21 Fr. 23.—)



**Weingut Oskar Hager (weiss) 2020
Grüner Veltliner
Selection Schwander
Kamptal**

Würziges «Pfeffer» im Bouquet; frisch, reintonig, äusserst attraktiv, mit einer herrlichen Fruchtigkeit, die immer zu einem weiteren Schluck einlädt! Ab jetzt bis mindestens Ende 2024.

Fr. 12.50 (ab September 21 Fr. 14.—)



Deutschland (Rheingau): Schloss Schönborn

1
Der Rheingau ist eine herrliche
Gegend: Blick Richtung
Hallgarten.

2
Paul Graf von Schönborn zeigt
uns die älteste Flasche im Archiv:
Ein 1735er Schloss Schönborn.
Eine Flasche wurde 1987 für
53000 DM versteigert.

Schon wieder müssen wir eine Hiobsbotschaft aus dem Rheingau überbringen. Nachdem vor wenigen Jahren bereits die Familie Langwerth von Simmern ihr traditionsreiches Weingut in Eltville aufgrund nicht mehr tragbarer Kosten zur Pacht ausgeschrieben hatte, schliesst nun ein weiteres, weit geschichtsträchtigeres Weingut den eigenen Betrieb: das Domänenweingut Schloss Schönborn. Es ist eines der ältesten Weingüter in Deutschland überhaupt und steht seit dem Jahr 1349 im Besitz der Familie von Schönborn. Auch hier sind gemäss Aussage von Paul Graf von Schönborn die «Kosten zu hoch und die Erträge zu niedrig» gewesen. Zusätzlich zu schaffen machten dem Betrieb neben Corona auch die von Donald Trump verhängten Strafzölle auf Exportgüter in die USA. Das ist besonders schmerzlich, weil in den letzten Jahren ausserordentlich viel in die Rebberge und Infrastruktur der Kellerei investiert worden ist und dank dem neuen Direktor Marcel von den Benken die Qualität wieder zu den allerbesten Rheingauer Betrieben aufschloss.

Dies ist auch der Grund, weshalb wir sofort reagiert und die bereits für uns zusammengestellte, aber noch nicht gefüllte Cuvée gesichert haben. Es wäre schlicht und einfach jammerschade gewesen, wäre unser köstlicher Riesling anonym veräussert worden! Schon bei Langwerth von Simmern hatten wir für die Liebhaber des deutschen Rieslings und Freunde des Weinguts eine «Abschiedsfüllung» angeboten. Sie fand reissenden Absatz und wurde von unserer Kundschaft begeistert aufgenommen. Nun folgt bereits wieder ein Abschiedsgruss aus dem Rheingau: Eine vorzügliche Füllung von Schönborn aus dem Hattenheimer Nussbrunnen, der zu den besten Lagen des



Film zum Weingut
Schloss Schönborn



3
Spargeln und Schönborn
passen perfekt.

4
Der ehemalige Stockheimer
Hof der Schönborns liegt in
Geisenheim.

Rheingaus zählt, die wie in den Jahren zuvor mit Grosse Gewächs – diesmal aus dem Pfaffenberg – angereichert wurde. Wer erstklassigen Riesling aus einer der bedeutendsten Anbauregionen Deutschlands schätzt, sollte sich unbedingt einige Flaschen dieses herrlich erfrischenden, finessenreichen Weins gönnen!

Für uns ändert sich indes nicht viel: Wir machen uns für das nächste Jahr wieder auf die Suche nach einer neuen Entdeckung. Die guten Lagen im Rheingau bleiben schliesslich trotz aller Veränderungen erhalten und es gibt viele aufstrebende Winzer, die hervorragende Arbeit leisten und bestens befähigt sind, Spitzenrieslinge zu keltern. Wir freuen uns auf weitere Trouvaillen und sind überzeugt, dass wir nächstes Jahr einen neuen Riesling präsentieren können.



**Schloss Schönborn Riesling (weiss, trocken) 2020
Hattenheimer Nussbrunnen, Kabinett
Spezialfüllung Selection Schwander**

Finessenreicher Riesling-Duft; elegant, trocken und verführerisch am Gaumen, wie ein jugendlicher Quell, erfrischend und belebend; ein ungemein inspirierender Wein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 14.40 (ab September 21 Fr. 16.20)

Unsere Mitarbeiter in St.Gallen



(V.l.n.r.): Stefanie Karrer, Franziska Roth, Vital Grob, Giuliana Cambiotti



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten degustiert und abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder
www.schwander.ch

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 August 2021.
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

Sommerstimmung am Wolfgangsee.

Anfahrt Burggraben 24, St.Gallen

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

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



Wir empfehlen:

Schloss Schönborn Riesling (weiss, trocken) 2020
Hattenheimer Nussbrunnen, Kabinett

Fr. 14.40 (ab September 21 Fr.16.20)

Angebot Nr.3/Mai 2021.