



Rezept Pastete

## Tenuta Bally & von Teufenstein Riserva, Tessin (rot) 2016

Fr. 29.80

Spezialfüllung für die Selection Schwander

(statt Fr. 35.—)

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, Rosso del Ticino DOC



Das insgesamt 80 Hektar umfassende Landwirtschaftsgut in der Nähe von Lugano geht auf den Schuhproduzenten Bally zurück und wird heute von dessen Nachfahren in der vierten Generation mit viel Liebe und Sorgfalt gepflegt. Neben Ackerbau und Viehwirtschaft wird auch Weinbau am Crespere-Hügel betrieben. Die optimal ausgerichtete Lage (total nur 6,5 ha) ist hauptsächlich mit Merlot und Cabernet Sauvignon bestockt. Durch meine Freundschaft mit Claudia und Martin Bally konnte ich bereits 2011 eine Selection-Schwander-Cuvée füllen lassen. Letzten Dezember besuchte mich Martin Bally mit seinem Cousin Alex von Teufenstein und dem Betriebsleiter Samuele Righitto in Zürich, um mir eine besondere, für uns zusammengestellte Assem-

blage zu präsentieren. Samuele sagt: «Euer Wein stammt von unseren ältesten, besten Parzellen mit rund 50jährigen Reben. 2016 war zudem ein hervorragendes Jahr mit viel Sonne und kühlen Nächten. So besitzt der 2016er im Vergleich zum 2015er zwar dieselbe Kraft, zugleich aber mehr Eleganz und Frische. Wir haben eure Füllung knapp 20 Monate in zu einem Viertel neuen Barriques gelagert und sie vor einem Monat gefüllt. Ihr könnt euch auf einen grossartigen Wein freuen!» In der Tat handelt es sich um einen aussergewöhnlich finessenreichen, attraktiven Tessiner Merlot, den wir bereits als Fassmuster mit grösstem Vergnügen verkostet haben. Der Wein ist ideal ab Mitte 2020 und bis mindestens Ende 2025 haltbar. Es wurden nur 3600 Flaschen produziert.



Degustation im Da Angela, Zürich: Martin Bally (rechts), Alex von Teufenstein (hinten links), Samuele Righitto (hinten rechts).



Die Tenuta Bally & von Teufenstein feierte 2017 ihr 100jähriges Bestehen. Für uns wurde eine Cuvée des hervorragenden Jahrgangs 2016 der besten Parzellen gefüllt.





August 2019: Barbecue auf Château Bauduc mit dem Schlossherrn Gavin Quinney (links).



Tragisches Vorkommnis: Das freilaufende Bauduc-Schlosshuhn Lucky überstand zwar eine Hunde-attacke, leider wurde es vor wenigen Tagen Opfer eines Fuchses...

## Rosé Château Bauduc, Bordeaux a.c. 2019

Bordeaux a.c.; 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Cabernet Franc

Fr. 12.90

(statt Fr. 14.30)



Gavin Quinney ist ein brillanter Winzer und deshalb überrascht es nicht im geringsten, dass auch sein Rosé vorzüglich ist. Ich hatte ihn zuletzt vor vielen Jahren probiert; heuer erhielt ich ein aktuelles Muster, weil der Hauptabnehmer ausgefallen ist. Gavin erklärte mir am Telefon: «Seit Jahren wird dieser Wein, von dem ich nur kleine Mengen erzeuge, vollumfänglich vom berühmten englischen Koch- und Fernsehstar Rick Stein gekauft, der zehn Restaurants betreibt, die gegenwärtig leider geschlossen sind. Mittlerweile habe ich die Kelterung perfektioniert und jetzt ist mein Rosé auch auf einem Niveau, das selbst die anspruchsvollen Schweizer begeistern dürfte.» Tatsächlich sind wir alle überrascht vom äusserst verführerischen, fruchtigen Geschmack dieses Rosés. Er ist sehr aufwendig erzeugt worden: So wurde nur der Freilaufsaft verwendet, der ganz ohne Pressen gewonnen wird (im Gegensatz zum im Bordelais gängigen Saft-Ablassen, dem *saigner*). Dadurch verlor Gavin zwar ein Viertel der Menge, aber die Qualität ist ungleich besser. Die klassischen

Bordelaiser Traubensorten hat er früher als für die Rotweine üblich – aber immer noch reif – gelesen, wodurch eine wunderbare Harmonie und ein superber, frischer Geschmack resultieren. Gavin erklärt: «Dieser Rosé kann zum Apéro serviert werden, begleitet aber insbesondere auch Speisen sehr gut, darum ist er ja bei Rick Stein so erfolgreich. Wir lieben ihn zu Thai Curry, da passt er wunderbar!» Wer einen herrlichen Sommerwein sucht, der sich nicht nur zum Apéro, sondern auch als Essensbegleiter eignet, dem kann ich den Bauduc Rosé wärmstens empfehlen; haltbar ist er bis mindestens Ende 2022.



Weiterhin lieferbar ist unser Bestseller unter den Weissweinen:

## Château Bauduc (weiss) 2019 Fr. 13.60 Bordeaux a.c. (statt Fr. 15.30)

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Ein fruchtiger, köstlicher Sauvignon Blanc: herrlich! Es überrascht nicht, dass er unser meistverkaufter Weisswein ist. *Motto:* Unbeschwert geniessen!







Blick Richtung Castiglione Falletto.



Gianmarco Ghisolfi.

**Barolo Bricco Visette (Bussia), Gianmarco Ghisolfi (rot) 2014**  
100% Nebbiolo

**Fr. 29.80**  
(statt Fr. 41.—)



Das Corona-Virus wirbelt alles durcheinander – auch die Weinwelt. So musste ein in Not geratener Weinhändler seine umfangreiche Bestellung des 2014er Barolos stark reduzieren. Ich habe den 2014er Barolo Bricco Visette, der von einem der besten Rebberge der berühmten Grosslage Bussia stammt, schon mehrfach probiert und den eleganten, klassischen Charakter dieses Gewächses immer geschätzt, aber aufgrund des teils zu Unrecht schlechten Images des Jahrgangs stets gezögert, ihn anzubieten. Im Gegensatz zu anderen Regionen Italiens profitierte man 2014 im Piemont von einem prächtigen Altweibersommer. Gianmarco teilte mir betrübt mit: «Leider wurde 2014 pauschal als schlechter Jahrgang beurteilt, was im Fall der seriös arbeitenden Piemonteser Winzer schlicht unzutreffend ist. Viele Journalisten, darunter auch Antonio Galloni, stuften das Jahr denn auch als wirklich gut ein. Und Giacomo Conterno beispielsweise erzeugte 2014 gar seinen berühmten Monfortino.» Ende letzten Jahres entschied

ich mich für Gianmarcos imposante 2012er Riserva, die mir für die Festtage geeigneter erschien, allerdings betrug ihr Preis rund 70 Franken. Der 2014er Bricco Visette ist vergleichsweise leichter, doch ein klassischer, vorzüglicher Nebbiolo mit schöner Länge, der, wie Gianmarco glaubhaft versichert, vermutlich deutlich langlebiger als die Erzeugnisse aus den warmen Jahren sein wird. So darf ich Ihnen, nicht zuletzt dank der schwierigen aktuellen Umstände, diesen gelungenen 2014er Barolo von Ghisolfi zu einem echten Freundschaftspreis offerieren. Der Bricco Visette präsentiert sich elegant, dicht und besitzt einen feinen, noblen Nebbiolo-Charakter; wer erstklassigen Nebbiolo schätzt, dürfte hier zu einem denkbar tiefen Preis einen sehr hohen Gegenwert erhalten. Der Wein ist bereits genussbereit (ca. 2–3 Stunden vor Konsum dekantieren), hält sich aber problemlos bis mindestens Ende 2025. Auf Wunsch verschicken wir gerne Einzelflaschen zur Probe.



*Hervorragend entwickelt hat sich Ghisolfis Barbera, von dem wir noch einige Flaschen an Lager haben:*

**Barbera d'Alba, Gianmarco Ghisolfi (rot) 2017**  
Vigneto Maggiora (Bussia), Monforte d'Alba

**Fr. 14.90**  
(statt Fr. 16.90)

Alljährlich zeigt sich, dass Ghisolfis Barbera sich nach einigen Monaten zusätzlicher Reife noch viel schöner präsentiert. Der 2017er ist ein Charmeur durch und durch und bietet dem Freund piemontesischer Weine grossartigen Trinkgenuss zum Schnäpp-

chenpreis. Wie der Barolo Bricco Visette stammt auch dieser Barbera von der erstklassigen Lage Bussia in Monforte d'Alba. Er besitzt eine volle, reife Frucht, begleitet ausgezeichnet Teigwaren und kräftiges Fleisch und ist bis mindestens Ende 2023 haltbar.

**Truttiker Riesling x Sylvaner (weiss, trocken) 2019**

70 cl

Fr. 12.50

Familie Zahner, Truttikon (Zürcher Weinland)



Nik Zahner ist vom 2019er zu Recht begeistert. Er berichtete mir: «Während 2018 doch etwas zu trocken und zu heiss war und der eher zu hohe Reifegrad die Weine etwas weniger lebendig geraten liess, profitierten wir 2019 von einer geradezu bilderbuchhaften kontinuierlichen Reife und lasen am 25. September unter optimalen Bedingungen.» Der 2019er ist denn auch äusserst frisch und fruchtig und dennoch angenehm trocken. Ein perfekter Sommerwein und der Favorit meiner Mitarbeiter als Apérowein; nur 11% Alkohol.



Anlässlich des 10jährigen Jubiläums unserer Zusammenarbeit haben Nik und ich das Etikett ein wenig abgeändert: Statt unsere beiden Labradore bildeten wir zwei Oldtimer ab – einen Döschwo der Familie Zahner, die diese Autos über lange Zeit fuhr, und

einen Facel Vega HK 500, den ich vor Jahren zusammen mit einem Freund erwarb und leider nur virtuell auf dem Etikett besichtigen kann, weil er sich noch immer in Restauration befindet.

**Rosé Château Ollieux Romanis (trocken) 2019**

Fr. 12.80

65% Grenache Gris, 35% Cinsault, Corbières a.c.

(statt Fr. 14.20)



Wie mir Pierre Bories freimütig erklärte, liefert er von seinem erfolgreichen eleganten Rosé auch eine ansehnliche Menge in die Provence. Der Grund ist einfach: Sein Wein ist im Stil der berühmten, hellfarbenen Provence-Rosé gekeltert und steht diesen qualitativ in nichts nach – ausser im Prestige. Und:

Er kostet nur etwa die Hälfte. Der soeben importierte 2019er ist dem 2018er mindestens ebenbürtig; er ist erfrischend, trocken, von frühlingshaftem, duftigem Charakter und schlicht ein wunderbarer Trinkgenuss. Wer einen leichten Rosé sucht, dürfte hier definitiv fündig werden!

*Von der exzellenten, gehaltvollen 2018er Cuvée Prestige ist soeben die zweite Lieferung eingetroffen:*

**Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige (rot) 2018**

Fr. 14.90

Corbières-Boutenac

(statt Fr. 16.90)

Ein vollmundiger, würziger Rotwein und idealer Begleiter zu kräftigen Speisen. Er kann qualitativ ohne

weiteres neben einem guten Châteauneuf-du-Pape bestehen. Haltbar bis mindestens Ende 2026.





**Riesling <Glanzlicht>, Rheingau (weiss, trocken) 2018**  
**Peter Jakob Kühn**

**Fr. 16.90**  
 (statt Fr. 18.90)

**Biologischer Wein, Demeter**



Beim Besuch vergangenes Jahr bei Peter Jakob Kühn verkostete ich mit ihm das gesamte Sortiment des Jahrgangs 2018. Die deutsche Presse war voll des Lobes über die Weine, und auch ich bin begeistert. Trotz des hohen Reifegrades 2018 gelang es der Familie Kühn, die charakteristische Frische des Ries-



lings zu bewahren. Interessanterweise benötigten die Kühn-Weine mehr Zeit, als ich gedacht hatte und so bieten wir das eigens für uns gefüllte, wunderschön ausgefallene <Glanzlicht> erst jetzt an, dafür perfekt *à point*: intensives, leuchtendes Gelb; feine, tiefgründige Riesling-Nase; am Gaumen ideale Verbindung von Reife und Frische; trocken, herrlich belebend – ein wunderbar attraktiver Riesling! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022. 12% Alkohol.



März 2019: Besuch bei Peter Jakob Kühn im Rheingau.

**Perfekt für <After Home Office>**

Ich startete eine Umfrage bei meinen Mitarbeitern bezüglich ihren Lieblingsweinen für Apéro und unkomplizierte Gerichte. Neben den bereits in diesem Brief erwähnten Weinen kristallisierten sich zwei Bordeaux aus dem letzten Angebot sowie folgende Favoriten heraus, die ich Ihnen nicht vorenthalten möchte:



**Oskar Hager Grüner Veltliner (weiss, trocken) 2019**  
**Kamptal, Österreich, Spezialfüllung Selection Schwander**

**Fr. 12.50**  
 (statt Fr. 14.—)

Der 2019er ist ebenso mineralisch und glasklar wie der exzellente 2017er. Ein prächtiger, erfrischender Weisswein, der auch zu Curry-Gerichten serviert werden kann. Universell einsetzbar.

*Ein Hotel stornierte seine Bestellung der 2017er MAGNUM von Oskar Hager:*

**MAGNUM Oskar Hager (weiss, trocken) 2017**  
**Grüner Veltliner**

**150 cl Fr. 24.90**  
 (statt Fr. 30.—)

In der repräsentativen Magnum-Flasche und jetzt im perfekten Reifezustand: frisch, attraktive Fruchtigkeit. First come – first served. Haltbar bis mindestens Ende 2024.



**Weingut Tement, Gelber Muskateller (weiss, trocken) 2019**  
**Südsteiermark, biologischer Anbau**

**Fr. 15.90**  
 (statt Fr. 17.60)

Ein sehr leichter, trockener Weisswein und eine absolute Charmeoffensive: fruchtiges, subtiles, keinesfalls aufdringliches Muskateller-Aroma; im Gaumen beschwingt, attraktiv, mundwässernd. Zurzeit mein persönlicher Favorit. 11.5% Alkohol.



**Comenge <Biberius>, Ribera del Duero (rot) 2018**  
**100% Tempranillo**

**Fr. 12.20**  
 (statt Fr. 14.—)

Sehr viele Mitarbeiter schwören auf diesen schmackhaften, rustikalen Rotwein, der sich auszeichnet mit verschiedensten Speisen verbindet. Der Tempranillo präsentiert sich ausgesprochen reizvoll – und der Preis ist für einen Ribera äusserst bescheiden! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.



**Domaine Gérald Besse, Vieilles Vignes, Wallis (rot, Schweiz) 2018** Fr. 15.90  
 Champortay, Gamay

Dieser bemerkenswerte Gamay von einem der besten Walliser Winzer stammt ausschliesslich von Steillagen – ein erstaunlicher Wein, der das Herz vieler Mitarbeiter erobert hat: feines, an schwarze Kirschen erinnerndes Bouquet; fruchtig, noch jung und mit klassischer Struktur, elegant, herrlich süffig. Das zusätzliche halbe Jahr Reife hat ihm sehr gut getan. Ideal als Begleiter zu Grilladen und rustikalen Sommergerichten. Lange haltbar; ab jetzt bis mindestens Ende 2025.



**Château de La Rivière, Fronsac a.c. (rot, Bordeaux) 2014** Fr. 17.90  
 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec (statt Fr. 19.80)

Der unbestrittene Bestseller unserer Bordeaux-Promotion, die unsere kühnsten Erwartungen bei weitem übertraf, war der 2012er des grossen Fronsac-Klassikers Château de La Rivière. Der Direktor Xavier Buffo bot mir nach dem raschen Ausverkauf des 2012ers zuvorkommenderweise den gleichwertigen 2014er zum selben Preis an. Er teilte mir mit, dass er den Nachfolgejahrgang sogar ein wenig höher als den 2012er einstuft. Ich beurteile beide Weine als auf gleich hohem Niveau, wobei der 2014er interessanterweise noch etwas geschmeidiger als der 2012er ist. Mit Sicherheit bietet der 2014er Rivière für seinen erschwinglichen Preis einen ausserordentlich hohen Gegenwert: ein klassischer und doch kräftiger, vornehmer Bordeaux mit finessenreichem Duft. Dekantieren empfehlenswert; haltbar bis mindestens Ende 2028.



**Château Ramafort, Cru Bourgeois, Médoc (rot, Bordeaux) 2010** Fr. 18.90  
 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (statt Fr. 21.—)

Ein eleganter, nobler Bordeaux aus einem grossen Jahr zu einem erstaunlichen Preis! Er ist genussbereit und zeigt sich noch schöner, wenn er ca. zwei Stunden vor dem Konsum dekantiert wird; haltbar bis mindestens 2026. Wir verkauften in zwei Wochen knapp 20000 Flaschen. Der Direktor Andrew McInnes liess mich wissen, dass einige Händler aufgrund der Corona-Krise ihre Reservationen storniert hätten, worauf ich nun glücklicherweise zum vierten (!) Mal nachbestellen kann...

*Ebenfalls offerierte mir Andrew aus dem Archiv des Schlosskellers Magnumflaschen des hervorragenden Jahrgangs 2015, die er uns wie den 2010er zum deutlich tieferen Einführungspreis anbietet:*



**MAGNUM Château Ramafort, Cru Bourgeois, Médoc 2015** 150 cl Fr. 39.80  
 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (statt Fr. 50.—)

Etwas zugänglicher und geschmeidiger als der dichte, virile 2010er, mit guten Reserven und viel Finesse. Ein perfekter Begleiter für Fleisch- und Käsegerichte – aus einem hervorragenden Bordeaux-Jahr! Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2029.



**Quinta de la Quietud <Selección Privada>, Toro (rot, Spanien) 2014** Fr. 26.90  
 Biologischer Anbau, Spezialfüllung Schwander, 100% Tempranillo (statt Fr. 30.—)

Ein Mitarbeiter brachte es auf den Punkt: «Wenn ich einen wuchtigen, imposanten Rotwein suche, der ideal kräftige, würzige Speisen begleitet, gibt es nichts Besseres als Quietud. Der 2014er ist der Hammer!» Dem bleibt nichts hinzuzufügen.

