



*Italien, Spanien und Österreich*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

«Neroccio», Pagliarese, Toscana IGT (rot) 2018  
Fattoria di Fèlsina (Spezialfüllung Schwander)

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





## Chianti Classico (Italien): Pagliarese (Fattoria di Felsina)

1  
Blick auf die ehemaligen Pferdestallungen der Fattoria Felsina im Süden des Chianti Classico. Pagliarese ist unmittelbar angrenzend und umfasst 25 ha Reben, die nach biologischen Richtlinien kultiviert werden (noch keine Zertifizierung).

2  
Oktober 2020: Besuch auf dem Weingut. Im Bild der Eigentümer Giovanni Poggiali (links).

Einer der angesehensten Betriebe in der Toskana ist ohne Zweifel Felsina. Im Jahr 1966 hat die aus Ravenna stammende Reeder-Familie Poggiali das grosse Anwesen mit seinen rund 500 Hektar Umschwung sowie einem eigenen Jagdrevier gekauft. Die Poggiali sind wahrscheinlich mit dem exzellenten «Fontalloro» die ersten gewesen, die das grossartige Potential der Traubensorte Sangiovese in der Toskana erkannten. Sie setzten vollumfänglich auf diese Traubensorte und widmeten sich mit aller Kraft deren Entwicklung und Verfeinerung. 1995 erwarben sie das an Felsina angrenzende Weingut Pagliarese, das einer noblen Sienser Familie gehörte und einst legendär für die Qualität seiner Weine war. Sie mussten die Rebberge neu bepflanzen und sehr viel investieren. Letztes Jahr haben wir erstmals eine Chianti Riserva von Pagliarese angeboten: einen klassischen Sangiovese, der bei unseren Kunden reissenden Absatz gefunden hat.

Giovanni Poggiali ist seit beinahe dreissig Jahren zuständig für die Weingüter der Familie. Begegnet man ihm das erste Mal, würde man seine Herkunft nicht unbedingt in Italien verorten, wirkt er doch eher wie ein nobler Engländer, der seine Freizeit zu Collegezeiten mit Cricket und Rugby verbracht hat. In der Tat war Giovanni ein halbproufessioneller Rugby-Spieler, und wohl deshalb gehört seine Liebe nicht nur dem Wein, sondern in bescheidenen Mengen auch dem Hopfengetränk. Voller Stolz schenkt er uns nach der Verkostung ein Glas selbstgebräutes Bier ein. Übrigens eine Praxis, die in Weinhändlerkreisen nach ausgedehnten Rotweingustationen nicht unüblich ist, um den Gaumen zu reinigen...



Film zum Weingut Pagliarese

3  
Abendessen mit Giovanni Poggiali (Mitte) im sehr guten Lokal Bottega del 30, das seit über 30 Jahren von der Französin Hélène Stouquet geführt wird.

Bei der Verkostung kommen wir immer wieder auf die Idee eines bezahlbaren Toskaners zu sprechen, der mit Sangiovese als Grundkomponente durch den Verschnitt mit Bordelaiser Rebsorten noch etwas kräftiger und runder gemacht werden könnte. Gemeinsam stellen wir schliesslich eine Cuvée zusammen, die uns völlig begeistert: Der «Neroccio» ist mit gut 50 Prozent Bordelaiser Rebsorten verstärkt worden. Diese verleihen dem Wein Kraft und Noblesse und unterstreichen zugleich den einmaligen Charakter des Sangiovese. Die Chianti Riserva aus demselben grossen Jahr 2018 stellen wir so zusammen, dass sie zwar die Eleganz des Vorgängers bewahrt, sich aber dem Jahrgang entsprechend deutlich kräftiger präsentiert. So sind wir überaus glücklich, Ihnen gleich zwei hochstehende, authentische Toskaner anbieten zu können!



**Chianti Classico Riserva (rot) 2018 Pagliarese, Fattoria di Felsina (Spezialfüllung Schwander)**  
90% Sangiovese,  
10% Merlot und Cabernet

Helleres Rubin; fein, vom Sangiovese geprägte Nase; elegant, klassisch, aber doch nachhaltig am Gaumen, vielschichtig, sehr schöne Länge. Ein exzellenter Sangiovese – in Montalcino würde man dafür das Doppelte bezahlen! Ab jetzt bis Ende 2024.

Fr. 19.80 (ab Juni 21 Fr. 23.—)



**«Neroccio», Pagliarese (rot) 2018 Fattoria di Felsina, Toscana IGT (Spezialfüllung Schwander)**  
46% Sangiovese, 18% Merlot,  
18% Cabernet Sauvignon,  
18% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; gut gebaut und robust am Gaumen; nobel, solide Struktur, maskulin, sehr eindrücklich; hat Fond, klar erkennbarer Sangiovese, exzellent! Ab jetzt bis mind. Ende 2023.

Fr. 13.90 (ab Juni 21 Fr. 15.40)





## Steiermark (Österreich): Weingut Tement

1 Manfred und sein Sohn Armin Tement mit uns im Rebberg Ciringa. Wie beim Gelben Muskateller erfolgt der Anbau nach biologischen Richtlinien.

2 Tement-Weine eignen sich aufgrund ihrer trockenen Stilistik hervorragend als Essensbegleiter.

Wenn es einen Winzer gibt, der das Image der Steiermark nachhaltig geprägt hat, dann ist es mit Sicherheit Manfred Tement aus Berghausen. Er ist eine überaus beeindruckende Persönlichkeit und hat erst vor kurzem seine vierundvierzigste (!) Ernte eingebracht. Als er den elterlichen Betrieb 1976 im Alter von sechzehn Jahren übernehmen musste, weil sein Vater plötzlich verstarb, umfasste der Rebberg gerade zwei Hektar; Weine aus der Steiermark waren zudem damals bestenfalls in der direkten Umgebung bekannt. Manfred war wohl der erste Winzer, der kompromisslos auf Qualität setzte und mit der Produktion von Spitzenweinen begann. Gemeinsam mit anderen österreichischen Winzern seiner Generation hat er nach dem Weinskandal Anfang der achtziger Jahre den Aufstieg der österreichischen Weine wesentlich mitgestaltet. Er zählt zu jener Gruppe von Winzern, die seit den 1980er Jahren unermüdlich um die ganze Welt gereist sind, um ihre Erzeugnisse und jene ihrer Region bekannt zu machen.

Legendär geworden ist die erstklassige Riede Zieregg. Manfreds moderne Kellerei thront majestätisch unmittelbar neben dieser beeindruckenden Steillage, die sich von Österreich über die Grenze hinweg nach Slowenien erstreckt. Heutzutage muss man für eine Flasche Zieregg gut und gerne sechzig Franken hinblättern, und auf den meisten Weinkarten der führenden Restaurants weltweit gehören Manfreds Gewächse mittlerweile zum Inventar. Im Zuge der Grenzöffnung Richtung Osten konnte er 2007 eine Parzelle des Rebbergs auf der slowenischen Seite dazukaufen. Der Neuzugang nennt sich Ciringa und bringt im Vergleich zum Zieregg eine ähnliche, jedoch leichtere Qualität hervor. Weil aber die Reben noch relativ jung sind und Slowenien deutlich weniger prestigeträchtig

3 Fasskeller von Tement.

4 Blick auf Tements Kellerei in der Südsteiermark, 50 km von Graz entfernt.

ist, können wir den Wein zu einem äusserst attraktiven Preis anbieten: ein klassischer, wunderbar schlanker, sehr trockener und mineralischer Sauvignon Blanc – das pure Gegenteil eines Übersee-Sauvignons mit seinen intensiven Aromen nach exotischen Früchten.

Eine grandiose Entdeckung war letztes Jahr Tements Gelber Muskateller, eine Traubensorte, die schon lange in der Steiermark kultiviert wird und in jüngster Zeit wieder sehr beliebt geworden ist. Zu Recht: Der Muskateller von Tement ist schlichtweg exzellent. In der Nase besticht er durch die für ihn typische verführerische Fruchtigkeit, während er am Gaumen trocken, leicht und keinesfalls überladen ist – ein herrlicher Trinkgenuss!



Film zum Weingut Tement



**Domaine Ciringa (weiss) 2019 Sauvignon Blanc, Fossilni Beg Weingut Tement (biologisch)**

Feines, zurückhaltendes Sauvignon-Blanc-Bouquet; sehr trocken, schlank, rassig und frisch am Gaumen, stahlige, klassische Struktur, reintonig und brillant. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024. 12,5% Alkohol.

Fr. 14,90 (ab Juni 21 Fr. 16,90)



**Weingut Tement (weiss) 2020 Gelber Muskateller Südsteiermark, Gutswein (biologisch)**

Helles Gelb; subtiles, faszinierendes Muskateller-Aroma; herrlich transparent am Gaumen, trocken, leicht, äusserst verführerisch – der ideale Weiss für die heissen Tage! Ab jetzt bis mind. Ende 2023. 11,5% Alkohol.

Fr. 15,90 (ab Juni 21 Fr. 17,60)





## Toro (Spanien): Quinta de la Quietud

1 Blick auf die moderne Kellerei von Quinta de la Quietud. Im Vordergrund einige alte, unbewässerte, im Gobelet-Stil kultivierte Rebstöcke. Ihre Wurzeln reichen bis zu 15 m tief in den Boden.

2 Eine möglichst natürliche Weinbereitung ohne künstliche Eingriffe sowie ein ausgedehnter Fassausbau sind auf Quietud sehr wichtig; in der Mitte der Bordelaiser Önologe Jean-François Hébrard. Quietud ist seit 2002 biozertifiziert.

Das Anbaugebiet Toro liegt ungefähr eine Autostunde von Valladolid entfernt – etwa gleich weit wie sein berühmter Nachbar, die Ribera del Duero. Die Weine aus dem Toro verfügen über ein enormes Potential, aber ihr Bekanntheitsgrad ist immer noch bescheiden im Vergleich zu den Erzeugnissen der Ribera, die in den letzten Jahrzehnten dank medial perfekt geführter Spitzenbetriebe wie Vega Sicilia oder Pingus ein Renommee von Weltruf erlangt haben. Bis heute ist es Toro nicht gelungen, diesen Rückstand aufzuholen, trotz markant verbesserter Qualität der Weine und obwohl sogar der Luxusgüterkonzern LVMH mit dem Vorzeigebetrieb Numanthia in die Region investiert hat. Ein Toro-Wein wird nach wie vor mindestens 30 Prozent günstiger gehandelt als sein vergleichbares Pendant aus der Ribera. Auch die Preise für Rebland sind extrem tief, sicher begründet durch die schwache Nachfrage.

Wer hochwertigen Tempranillo zu einem bescheidenen Preis sucht und kein Etikettentrinker ist, kann deshalb im Toro herrliche Entdeckungen machen. Ein riesiger, viel zu wenig kommunizierter Vorteil der Region ist das sehr trockene und warme Klima, das für den biologischen Anbau geradezu prädestiniert ist. «Wir müssen praktisch keine Pflanzenschutzmittel versprühen», erklärt Jean-François Hébrard vom Weingut Quinta de la Quietud. «Selbst Kupfer, das ja im biologischen Rebbau erlaubt ist, kommt bei uns nur selten zum Einsatz. Hier sind die Voraussetzungen für einen natürlichen und nachhaltigen Weinbau ohne Chemie nahezu ideal.» Es überrascht deshalb nicht, dass Quietud bereits seit 2002 biologisch zertifiziert ist. Neben dem enormen Fachwissen des brillanten Bordelaiser

3 Ein Abstecher ins malerische Städtchen Zamora in der Region Toro lohnt sich: im Bild die eindruckliche romanische Kathedrale.

4 Picknick vor der Kellerei. Famos jeweils das von Jean-François zubereitete «Secreto», ein saftiges Stück vom Pata-Negra-Schwein.

Önologen Jean-François Hébrard sind in erster Linie die teils sehr alten Rebberge, allesamt im aufwendigen Gobelet-System kultiviert, für die überragende Qualität der Weine verantwortlich.

Den von Natur aus ungestümen und kräftigen Grundweinen begegnet Jean-François mit einer ausgeklügelten Vinifikation und ausgedehnter Reifetechnik. So erreicht er Komplexität, Noblesse und Tiefgründigkeit. Wohl kein anderes Weingut im Toro leistet sich den Luxus, die Weine fast drei Jahre lang im Barrique auszubauen. Für unsere Füllung verwendet Jean-François zuvorkommenderweise eine besonders gelungene Partie. Der 2015er Quinta de la Quietud ist ein nobler Tempranillo, reichhaltig, dicht und dennoch elegant – kurzum ein herausragender Spanier zu einem sehr guten Preis!



Film zum Weingut Quietud



**Quinta de la Quietud Reserva (rot) 2015**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, Toro**  
**100% Tempranillo (Tinta de Toro)**

Schwärzliches, leuchtendes Purpur; Bouquet von reifen, dunklen Beeren; am Gaumen breitschultrig, konzentriert und mit guter Struktur, komplex, keinesfalls zu massiv, sehr lang. Ein eindrucklicher Tempranillo! 2 Std. vor dem Konsum dekantieren; haltbar bis mindestens Ende 2028.

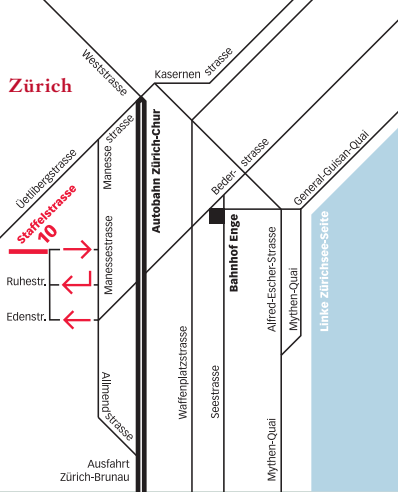
Fr. 26.90 (ab Juni 21 Fr. 30.—)



**Reibe hinten (v.l.n.r.):** Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Böhli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.

**Reibe mitte (v.l.n.r.):** Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barel, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräflein, Nicole Gräflein, Alexandra Baur.

**Reibe vorne (v.l.n.r.):** Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



*Bitte beachten Sie:*

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

[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch) oder [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)

**Geschäftszeiten**

<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>St.Gallen</b>	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

**Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich**

*Vom Manesplatz Richtung Autobahn Chur:* nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

**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.**

*Von der Autobahn Chur-Zürich:* Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

*Vom Bahnhof Enge:* Bederstrasse bis Uto-Brücke, beim Lichtsignal geradeaus in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

*Mit öff. Verkehr:* S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.

**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 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12  
[info@selection-schwander.ch](mailto:info@selection-schwander.ch), [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Mai 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**

Gavin Quinneys Hund Pavie prüft einen Cabernet-Sauvignon-Rebstock.



Wir empfehlen:

**Weingut Tement (weiss) 2020 Gelber Muskateller**

Fr. 15.90 (ab Juni 21 Fr. 17.60)

Angebot Nr. 2/März 2021.