

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Deutschland, Österreich und Spanien



Pinot Noir <Erste Lage> (rot) 2018
Weingut Franz Keller

Fr. 22.— (ab November 20 Fr. 24.90)





Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Franz Keller

1

Juli 2020: Besuch bei Friedrich Keller (links). Der begabte Winzer füllte für uns zwei grossartige Weine.

2

Die Kellers gruben drei imposante Tunnels in den Berg; die Temperatur bleibt hier auf natürliche Weise konstant. Zwei Tunnels werden als Flaschenlager benutzt; die Familie importiert seit 1892 französische Weine.

Unsere erste Reise führt zum Kaiserstuhl, der uns einmal mehr durch seine natürliche Schönheit begeistert. Hinzu kommt, dass sich die Region in den letzten Jahren gastronomisch bedeutend weiterentwickelt hat. Mittlerweile hat das Badische dem Elsass in kulinarischer Hinsicht vermutlich sogar den Rang abgelaufen. Während in Frankreich aufgrund der ungünstigen Kostenstrukturen viele Restaurants einfach zu teuer geworden sind, findet man auf der deutschen Seite noch immer herrliche Landgasthöfe, die schmackhaftes Essen zu vernünftigen Preisen bieten. Einer der besten – und noch dazu mit einer vorzüglichen Weinkarte – ist sicherlich der Schwarze Adler der Familie Keller in Oberbergen.

Dort treffen wir Fritz Keller zum Abendessen. Fritz ist ein charismatischer Mann, der trotz seines Erfolges bescheiden und überaus gesellig geblieben ist. «Dank dem Weinhandel meines Vaters Franz», erzählt er, «steht unsere Familie schon seit den 1940er Jahren mit vielen wichtigen burgundischen Winzern in Kontakt. Bereits 1947 hat er die Burgunderweine von Armand Rousseau importiert. Mit dessen Familie verbindet uns auch heute noch eine grosse Freundschaft.» So geniessen wir zum Abendessen nicht nur Kellers gelungene Weine, sondern auch einige Pinots von Armand Rousseau. Dazu lassen wir uns verschiedene Klassiker des Restaurants servieren.

Anderntags besuchen wir die Kellerei, die seit 2016 von Fritz Kellers Sohn Friedrich geleitet wird. Er ist ein begnadeter Winzer und verkostet regelmässig die grossen Weine der Welt. Es ist wirklich



3
 Juli 2020: Abendessen mit Fritz Keller (links) im Schwarzen Adler. Der Turbot mit Beurre blanc ist ein Traum!

erstaunlich, wie viel der junge Nachfolger in so kurzer Zeit bewegt hat. Bei der Schlussdegustation unserer Spezialfüllung, für die ich meine Wünsche anbringen durfte, bin ich schlicht und ergreifend begeistert. Friedrich erklärt lachend: «Dieser Pinot hat nur noch wenig mit der normalen Bassgeige zu tun, es ist eine <Bassgeige de luxe> mit einem bedeutenden Anteil meiner allerbesten Trauben. Auch der Ausbau ist komplett im Barrique erfolgt.» Mich fasziniert vor allem die finessenreiche, burgundische Art dieses Weines. Als Weisswein wählten wir den noblen Weissburgunder der hochgelegenen, kühlen Lage Pulverbuck aus; er wurde mit einer kräftigeren Partie ergänzt, die ihm mehr Nachhaltigkeit verleiht, ohne dabei seine Finesse zu beeinträchtigen. Beide Weine sind vorzüglich gelungen: Fritz darf auf seinen Sohn Friedrich mehr als stolz sein!



**Weissburgunder «Erste Lage» (weiss) 2018
 Oberbergener Pulverbuck
 Spezialfüllung Schwander
 Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl**

Dezentes, frisches Bouquet; sehr trocken, frisch und transparent, mit zarter Würze und herrlicher Mineralität, gute Substanz, langanhaltend. 12.5%, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 23,90 (ab November 20 Fr. 26,50)



**Pinot Noir «Erste Lage» (rot) 2018
 Oberbergener Bassgeige
 Spezialfüllung Schwander
 Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl**

Helleres Purpur; nobles, noch jugendliches, sehr feines Pinot-Bouquet; anmutig und distinguiert am Gaumen, sehr burgunderähnlich, nobel, frisch und kraftvoll. Exzellent! ½ Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 22,— (ab November 20 Fr. 24,90)



Carnuntum (Österreich): Philipp Grassl

1
September 2019: Degustation in Göttesbrunn mit Philipp Grassl (Mitte) und seiner Frau Angelika (rechts).

2
Unsere 2018er Spezialfüllung ist ausgesprochen fruchtig und geschmeidig ausgefallen.

Auf unseren Reisen überlassen wir die Reservation des Restaurants oft unseren Produzenten. Sie kennen sich vor Ort aus und wissen, wo hochwertige, regionale Gerichte angeboten werden. Gewisse Winzer sind regelrechte Gourmets und lieben gutes Essen genauso wie wir. Auch Angelika und Philipp Grassl zählen zu diesem Kreis und suchen stets hervorragende Lokale aus. Letztes Jahr hatten sie für einmal ein neues Restaurant im Visier: ein Gasthaus an der Ungargasse in Wien. Auf der Homepage machte das Lokal einen ganz probaten Eindruck. Doch als wir dann frohgemut am Tisch saßen und die Menükarte in der Hand hielten, gerieten wir in jene verzwickte Situation, in der man gerne weiterblättern würde, aber nicht kann, weil die Speisekarte einfach nicht mehr hergibt. Ein Wienerschnitzel werden sie wohl hinkriegen, dachten wir uns. Aber das war ein Irrtum. Es schmeckte seltsam seifig, als wären noch Reste des Spülmittels mitgebraten worden. Und die karge Weinkarte war derart übersichtlich, dass wir das Lokal nach der Hauptspeise fluchtartig verließen, um uns wenigstens noch bei Heunisch & Erben einen guten Tropfen zu Gemüte zu führen.

Auf dem Weingut Grassl hingegen erwarten uns zahlreiche Höhepunkte. Philipp erzählt: «2019 wird es wohl eine kleine, aber sehr hochwertige Ernte geben. Wir können uns generell äusserst glücklich schätzen, dass uns heuer bereits der fünfte Herbst beschert worden ist, in dem wir Spitzenqualität lesen!» Wie gewohnt degustieren wir das gesamte Grassl-Sortiment. Neben dem superben Bärnreiser und dem St. Laurent Alte Reben brilliert auch der fassvergorene Chardonnay Rothenberg. Die Trauben wurden bereits im August



Film zum Weingut
Grassl



3
Mit Philipp Grassl in der Riede Bärnreiser. Er betreibt biologischen Anbau.

4
Schlummertrunk mit Angelika und Philipp Grassl in der empfehlenswerten Weinbar Heunisch & Erben in Wien.

geerntet, damit die Frische bewahrt werden konnte, und die Gärung dauerte fast ein (!) Jahr. Philipp sagt: «Wichtig war, auf keinen Fall zu lange zuzuwarten. Das heisse, trockene Jahr war eine echte Herausforderung. Wir lasen den Chardonnay von Hand, machten eine Ganztraubenpressung ohne Mazeration und vergoren ihn in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern von Stockinger. Erzeugt haben wir nur 1500 Flaschen, ihr habt 1200 bekommen...»

Eine wahre Freude ist unsere Spezialfüllung. Aufgrund der grösseren Ernte 2018 fügte Philipp ihr hochwertige Weine seiner besten Lagen dazu sowie einige Fässer eines besonders gelungenen Merlots aus Grassls erstklassiger Riede Bärnreiser. Die vollmundige, würzige Selection-Schwander-Füllung schmeckt uns grossartig und bietet ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Grassl Selection Schwander (rot) 2018, Carnuntum
70% Zweigelt, 20% Merlot
10% Blaufränkisch

Schwärzliches Purpur; kraftvoller, würziger Wein mit prächtigem Volumen, vielschichtige Aromatik, lang. Ein hervorragender, bereits sehr zugänglicher Grassl! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 13,90 (ab November 20 Fr. 15,90)



Grassl Ried Rothenberg (weiss) 2018 Carnuntum
Chardonnay

Feines, fruchtbetontes Bouquet; frisch und glasklar, mit herrlicher Frucht und Mineralität, schöne Dichte; ein exzellenter Chardonnay! Genussbereit, haltbar bis mind. Ende 2024. *Sehr begrenzte Verfügbarkeit!*

Fr. 29,80 (ab November 20 Fr. 34,—)



Rioja (Spanien): Bodegas Bauza

1
Mai 2019: Verkostung der
verschiedenen Weine und
Fassmuster in der Kellerei in
Elciego mit Jesús Bauza (Mitte).

Eine unserer frühesten Bezugspersonen in der Rioja ist mit Sicherheit der begnadete Weinmacher Jesús Bauza. Wir sind ihm bereits vor über 15 Jahren auf dem Weingut Murua begegnet und haben ihn seither als einen der tiefsten Kenner der Rioja kennen- und schätzengelernt. Jesús ist kein Mann der großen Worte, ausführlich wird er nur, wenn man ihn zu den besten Gebieten in der Weinbauregion befragt. Als ein Verfechter der klassischen Rioja sucht er in der Tempranillo-Traube Eleganz und Finesse, nicht Überextraktion und massive Kraft. Schon als Kellermeister von Murua war es ihm ein besonderes Anliegen, den traditionellen Stil gegen neue Modeströmungen zu verteidigen. Seit vielen Jahren ist er überdies Vorstandsmitglied des Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, was in dieser Region einer Adelsstellung gleichkommt. Als vor drei Jahren sein Vater gestorben ist, hat er sich entschlossen, sich nur noch dem kleinen familiären Weingut zu widmen.

Offiziell ist die Kellerei Bauza 1970 gegründet worden. Aber die Familie bewirtschaftet schon seit mehreren Generationen 15 Hektar Reben, deren Ernte sie bis 1985 jeweils fassweise an die bekannten Bodegas verkauft hat. Erst danach haben die Bauzas begonnen, ihren eigenen Wein zu füllen. Wer die Kellerei besucht, erlebt den eindrucksvollen Beweis, dass es möglich ist, selbst mit minimaler Kellertechnik – sozusagen einem Gärtank und ein paar Holzfässern – hervorragende Weine zu keltern. Wichtige Bedingung: Man muss über das entsprechende Traubenmaterial verfügen. Und darin liegt denn auch das Geheimnis der Bauza-Weine. Die Familie verfügt über uralte Weingärten mit einigen Parzellen, deren Stöcke



- 2
Die Kellerei ist sehr einfach und zweckmässig.
- 3
Uralte, ungepfropfte Rebstöcke aus der Vorreblauszeit findet man noch immer in Bauzas Weingärten. Charakteristisch ist die eingegrabene Rute, aus der ein neuer Stock gezogen wird.

wurzelecht sind, das bedeutet: Sie stammen noch aus der Zeit vor der Reblauskrise Ende des 19. Jahrhunderts und sind nicht auf amerikanische Unterlagsreben gepfropft. Das findet man in Europa sonst nur noch vereinzelt an der Mosel und im Toro-Gebiet.

Als wir letztes Jahr zu einem Freundschaftsbesuch bei Jesús vorbeischauen, serviert er uns zu einer Tortilla sämtliche Weine, die gegenwärtig zur Verfügung stehen. Schon die 2015er Crianza gefällt uns sehr gut, aber der 2016er übertrifft den Vorgängerjahrgang nochmals deutlich. 2016 ist europaweit ein ausgezeichnetes Weinjahr gewesen und erbrachte auch in der Rioja exzellente Qualität. Die 2016er Crianza von Jesús ist ein köstlicher Tempranillo von attraktiver, fast burgundischer Finesse, aber trotzdem mit genügend Kraft. Wer einen eleganten, fruchtbetonten Rioja sucht, ist bei Bauza vollkommen richtig – und das zu einem überraschend tiefen Preis!



Rioja Bauza (rot) 2016
Crianza
Tempranillo

Leuchtendes Purpur; noch etwas ungestümes, tiefgründiges Tempranillo-Bouquet, das ein wenig Zeit im Glas benötigt; abgerundet, weich fließend, fast burgundisch im Gaumen mit guter Konzentration; noch jung; ½ Std. vor Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 13,90 (ab November 20 Fr. 15,90)

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 Oktober 2020. 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

Blick von der Terrasse des Schwarzen Adlers auf die Reblage Bassgeige.

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 Kreisell 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 Kreisell rechts auf Burggraben.

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



Wir empfehlen:

Grassl <Selection Schwander> (rot) 2018, Carnuntum

Fr. 13.90 (ab November 20 Fr. 15.90)

Angebot Nr.4/August 2020.