



Frankreich und Italien

selection | schwander *ausgesuchte weine*



Château Le Doynné (rot) 2012
Côtes de Bordeaux a.c.

Fr. 14.90 (ab November 20 Fr. 16.90)



Bordeaux (Frankreich): Château Le Doyenné

1
Blick auf Château Le Doyenné. Das Terroir gilt als sehr hochwertig; die Qualität des Weines wurde bereits in zeitgenössischen Berichten des 18. Jahrhunderts gerühmt.

Noch nie hatten wir einen derart durchschlagenden Erfolg bei einer Promotion wie mit unserem Angebot genussreifer Bordeaux diesen März. Mit Gavin Quinney von Château Bauduc und einem der führenden Bordelaiser Courtiers besuchte ich im Januar die zehn besten Châteaux unserer insgesamt rund 70 verschiedenen Weine umfassenden Verkostung. Vier dieser ausgesuchten Betriebe schafften es schliesslich in unsere März-Offerte. Sehr gerne hätte ich auch Le Doyenné dabei gehabt, allerdings war zu diesem Zeitpunkt der von mir am meisten geschätzte Jahrgang nicht verfügbar. Nun informierte mich vor kurzem die Eigentümerin Marie-Dominique Watrin unverhofft, dass der favorisierte 2012er jetzt doch verfügbar sei. Wie bei so manch anderen Produzenten haben auch bei ihr einige Händler und Restaurants aufgrund der Corona-Krise ihre Reservierungen storniert.

So freue ich mich ganz besonders, Ihnen diesen ausgereiften 2012er Bordeaux, der von Madame Watrin auf ihrem kleinen, nur acht Hektar umfassenden Weingut unweit von Bordeaux erzeugt wurde, doch noch anbieten zu können. Der Besuch auf Château Le Doyenné ist mir in bester Erinnerung geblieben, weil das gesamte, vor 25 Jahren erworbene Anwesen nicht nur mit viel Geschmack, sondern auch mit einer beeindruckenden, geradezu extremen Sorgfalt restauriert wurde. Eine glückliche Fügung wollte es, dass Madame Watrins Ehemann mit dem Bordelaiser Starönologen Michel Rolland zur Schule ging; aus diesem Grund wurden die Modernisierungsarbeiten allesamt unter dessen Leitung durchgeführt sowie grosse Teile des Rebbergs neu bepflanzt und mit einer Drainage versehen.



2



3

2
Tank- und Fasskeller könnten nicht sauberer sein!

3
Januar 2020: Verkostung der verschiedenen Jahrgänge auf dem Château mit Marie-Dominique Watrin (zweite von links) und ihrem Mann (ganz rechts).

Der bemerkenswert blitzblank polierte Gärkeller ist mit zwölf kleinen Stahltanks bestückt, die es ermöglichen, jede der insgesamt elf Parzellen separat zu vergären, was für die Selektion der optimalen Qualität von grossem Vorteil ist. Die Vergärung der Trauben erfolgt bewusst sehr sanft, um keine bitteren Tannine zu extrahieren. Ausgebaut werden die Weine traditionell in Barriques, die ausschliesslich aus Frankreich stammen. Um den Geschmacksreichtum des Weines zu bewahren, wird zudem weder geschönt noch filtriert.

Madame Watrin erklärt: «Mein Mann und ich sind Quereinsteiger und diese Domaine ist für uns eine Herzensangelegenheit. Darum ist uns auch kein Aufwand zu gross, ein möglichst hochwertiges Gewächs zu erzielen. So entschieden wir beispielsweise im sehr schwierigen Jahr 2013, keinen Wein abzufüllen. Wir schätzen uns sehr glücklich, unseren Bordeaux nun auch in der Schweiz vertreten zu wissen.»



Château Le Doynné (rot) 2012
Côtes de Bordeaux a.c.

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

Tieferes Rubin; nobles, vom Merlot geprägtes, klassisches Bouquet; elegant, wohlgebaut und ausgewogen am Gaumen, gereift, mit guter Kraft und langem Abgang. Ein vorzüglicher Bordeaux für diesen Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 14.90 (ab November 20 Fr. 16.90)



Loire (Frankreich): Sancerre, Domaine Fouassier

1
Im Gespräch mit Paul Fouassier.

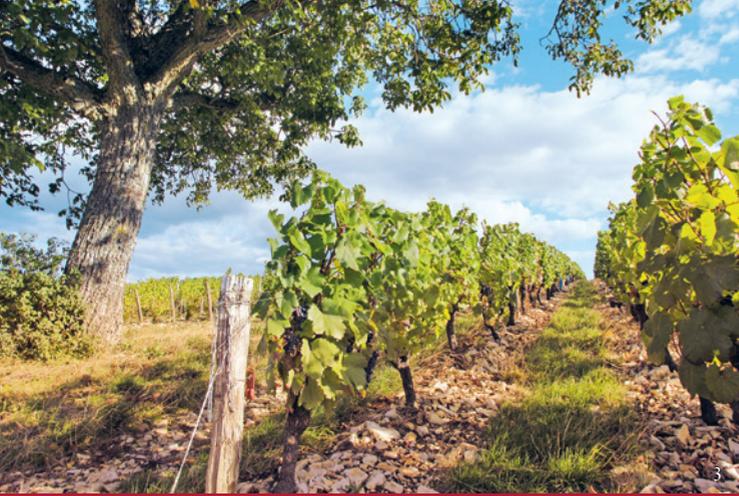
2
Fruits de mer und Sancerre sind
eine ideale Kombination.

Neben dem Sauvignon Blanc des Bordelaiser Château Bauduc ist der Sancerre der Familie Fouassier aus der oberen Loire einer unserer beliebtesten Weissweine. Sancerre gilt zusammen mit Pouilly-Fumé als der berühmteste Sauvignon Blanc Frankreichs. Wie im Burgund ist allerdings auch hier die Wahl des Produzenten entscheidend, denn es gibt viele Winzer, die eine enttäuschende Arbeit leisten und lediglich vom Ruf der Region profitieren möchten. Was den Fouassier Sancerre besonders auszeichnet und von Bauduc unterscheidet, ist die diskretere Aromatik und seine grosse Finesse. Bauduc ist mit seinem fruchtigen Charakter unschlagbar als Aperitif, aber als Essensbegleiter schon fast zu intensiv. Paul Fouassier erklärt dazu beim Mittagessen: «Wir streben ganz bewusst das Gegenteil der mit exotischen Aromen überladenen Übersee-Sauvignon an und bevorzugen einen klassischen Stil, der auch sehr gut zu Speisen passt.»

Die Domäne der Familie Fouassier ist die älteste und grösste der gesamten Appellation Sancerre. «Der Vorteil unseres Betriebs ist», erläutert Paul beim Rundgang durch die Weingärten, «dass wir über unterschiedlich ausgerichtete Lagen mit verschiedenartigen Böden verfügen. Dadurch haben wir die Möglichkeit, für euch je nach Jahrgang und Wetterverlauf den gewünschten Stil zu kreieren. War das Jahr beispielsweise sehr heiss, verwenden wir für die Assemblage mehr Trauben aus kühleren Lagen – und umgekehrt.» Bei der Degustation können wir Pauls Aussagen nur bestätigen. Unsere aus dem grossen Jahrgang 2018 erzeugte Spezialfüllung besitzt genau jene wunderbare, verführerische Balance zwischen Frucht und Eleganz, die wir seit vielen Jahren an den Weissweinen der Fouassiers so schätzen!



Film zum Weingut
Sancerre



3
Blick auf einen Rebberg der Fouassiers. Der Betrieb ist seit 2012 Bio- und Demeter-zertifiziert.

4
Pauls Onkel Jean-Michel Fouassier (rechts) hilft immer noch mit.

Auf der Rückreise in die Schweiz entdeckt mein (manchmal etwas gefrässiger) Geschäftspartner Felix Kauf am Strassenrand ein Schild mit der Aufschrift: <Confit de Canard en vente directe du producteur>. Er macht eine Vollbremsung, setzt zurück und biegt auf ein schmales, holpriges Strässchen ein, auf dem wir nach einer kurzen Fahrt bei einem kleinen Bauernhof anlangen. Dort führt uns ein freundlicher, älterer Herr in den Hofladen, der sich als wahres Paradies für Liebhaber artisanaler Produkte entpuppt. Und da trotz der ländlichen Lage die Möglichkeit gegeben ist, mit Kreditkarte zu bezahlen, kann ich Felix nicht davon abhalten, unseren Wagen bis unters Dach mit allerlei Köstlichkeiten zu füllen und dabei ganze Arbeit zu leisten: Mit knapper Not gelingt es mir noch, ein bisschen Platz für unsere Weilmuster zu sichern.



**Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2018
Spezialfüllung Selection Schwander
Sauvignon Blanc**

Frisches, zartes Bouquet; mit feiner, diskreter Fruchtigkeit am Gaumen, finessenreich, sehr stilvoll, belebend und ungemein attraktiv. Jeder Schluck lädt zu einem weiteren ein: Ein köstlicher Sauvignon Blanc! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 19.90 (ab November 20 Fr. 22.50)



Côte du Rhône (Frankreich): Domaine La Rémejeanne

1
Blick auf die Domaine La Rémejeanne, die sich 40 km von Avignon entfernt befindet.

2
Mittagessen mit Olivier (zweiter von links) und Rémy Klein (rechts) im Château de Montcaud.

Ich habe während meiner Tätigkeit als Weinhändler schon viele Generationenwechsel bei Winzerfamilien erlebt. Nicht immer sind sie reibungslos vonstatten gegangen. Erfolgreiche Winzer sind oft starke, zum Perfektionismus neigende Persönlichkeiten, die ihr Lebenswerk nur ungern aus der Hand geben, auch wenn sie sich sehnlichst einen Nachfolger wünschen. Umso erfreulicher ist es, wenn man Zeuge einer Übergabe werden darf, bei welcher der Patron die Führung seines Weinguts nicht nur mühelos und zufrieden an den Sohn abtreten kann, sondern dieser sich dazu noch als bestens geeignet für die vielseitigen Aufgaben der anspruchsvollen Arbeit erweist – wie beispielsweise Olivier Klein. Er hat die Domaine La Rémejeanne nach verschiedenen Praktika – unter anderem beim Clos des Lambrays im Burgund – vor kurzem von seinem Vater übernommen und ist seither richtiggehend aufgeblüht. Natürlich ist Vater Rémy im Rebberg weiterhin mit voller Kraft im Einsatz. Aber der frische Wind, den Olivier mit seinem Elan und Fachwissen in den Betrieb gebracht hat, ist bereits deutlich spürbar. Dass man bei den neuen Weinen bereits seine Handschrift erkennen kann, die überdies mit einer markanten Qualitätssteigerung einhergeht, ist eindrücklich.



Film zum Weingut
La Rémejeanne

«2017 ist bei uns ein anspruchsvolles Jahr gewesen», erklärt Olivier beim Rundgang durch die Kellerei. «Es war nämlich extrem heiss und trocken. Glücklicherweise erreichten die Trauben trotzdem eine optimale Reife. Wir haben sie nicht entrappt, nur sehr vorsichtig extrahiert und viel weniger Pigeage praktiziert als in den vorherigen Jahren. Ausserdem reduzierte ich die Gärdauer markant, lagerte



3
Das Weingut betreibt biologischen Anbau, rechts Olivier Klein.

dafür aber den Rotwein lange auf der Feinhefe und rührte sie regelmässig auf. Damit erzielte ich einen viel runderen Wein, der deutlich mehr Eleganz und Finesse als der Vorgängerjahrgang besitzt.»

Bei der Degustation können wir die Begeisterung über Oliviers Leistung kaum verbergen. Der 2017er besitzt eher das Kaliber eines Châteauneuf als eines einfachen Côtes-du-Rhône. Für mich ist es der bislang beste Wein von Réméjeanne und überdies ein wunderbar unkomplizierter Begleiter zu herzhaften Gerichten. Olivier lacht freudig und sagt: «Ihr wisst ja: Mein grosses Vorbild ist Emmanuel Reynaud von Château Rayas, und bis ich qualitativ in dessen Nähe komme, gibt es noch viel zu tun.» Wer einen köstlichen Côtes-du-Rhône sucht, aber nicht den hohen Preis für einen Châteauneuf entrichten möchte, sollte unbedingt unsere Spezialfüllung von Réméjeanne probieren!



Domaine La Réméjeanne (rot) 2017
«Selection Schwander», Côtes du Rhône a.c.
60% Grenache, 40% Syrah

Leuchtendes Purpur; dunkelbeeriges, noch jugendliches Bouquet; reichhaltig und geschmeidig am Gaumen, reif, generös und abgerundet, äusserst charmant. Ein köstlicher Alltagswein! Leicht gekühlt servieren, ½ Std. vor Konsum dekantieren. Haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 14.90 (ab November 20 Fr. 16.90)



Veneto (Italien): Ripasso Valpolicella Superiore

1
Federica, Marinellas Tochter,
hilft mit auf dem Weingut.

2
Mit Marinella in einem ihrer
Fasskeller.

Schmerzlich vermissen wir dieses Jahr aufgrund der Corona-Einschränkungen den Besuch bei Marinella Camerani und zugegebenermassen auch ihre Leckereien, die sie jeweils aufischt: den grandiosen Lardo und ihre himmlische, selbsterzeugte Salami. Was für ein Vergnügen, von dieser exzentrischen, liebenswerten Winzerin willkommen geheissen und bewirtet zu werden! Ihre Art, mich als <Swaaaaander genius businessman> zu betiteln und mir gleichzeitig jedes Jahr mit einer theatralischen Leidensmiene verstehen zu geben, dass wir ihr für ihre grossartigen Weine viel zu wenig bezahlten, ist schlicht entwaffnend und unerreicht. Dieses Jahr findet die alljährliche Preisdiskussionszeremonie leider nur am Telefon statt.

Marinella ist im Prinzip Selbstversorgerin. Sie zieht ihr eigenes Gemüse, hält eigene Tiere und verarbeitet zu Hause praktisch nur, was sie selbst erzeugt hat. In der Landwirtschaft und im Weinbau ist ihr die naturnahe Produktion enorm wichtig. Anscheinend ist ein kleiner Teil des Rebbergs, den sie aufgrund der benötigten Zusatzmengen für unsere Spezialfüllung extra erworben hat, noch nicht zertifiziert. Deshalb ist der biologische Anbau auf unserem Etikett auch nicht vermerkt. Für mich ist aber ohnehin mein persönlicher Eindruck entscheidend. Ich habe in den dreissig Jahren, die ich mittlerweile im Weinhandel tätig bin, schon viele sogenannte Biobetriebe besucht und dabei feststellen müssen, dass gerade in südlichen Ländern die diesbezüglichen Kontrollen nicht wirklich strikt durchgeführt werden. Bei Marinella jedoch ist die naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft als wesentlicher Teil ihres Selbstverständnisses nicht nur spür- sondern auch sichtbar.



Film zum Weingut
Adalia



3

Käse und mediterrane Gerichte sind ideale Begleiter zu Marinellas Ripasso.

4

Blick vom Weingut auf Mezzane di Sotto.

Gemeinsam mit ihr haben wir schon im Vorjahr die Zusammensetzung der Spezialfüllung unseres Ripasso konzipiert. Er präsentiert sich ein wenig kräftiger als ein normaler Valpolicella, aber dennoch sehr elegant – ein herrlich süffiger und doch intensiver Rotwein, der nicht so beschwerlich ist wie mancher Amarone. «2018 war auch bei uns ein hervorragendes Jahr», erläutert Marinella am Telefon. «Ich habe nur kerngesunde Trauben geerntet; der Ripasso ist einfach exzellent ausgefallen. Und Du weisst hoffentlich, dass ich Dir diesen grossartigen Wein viel zu billig verkaufe!» Glücklicherweise konnten wir den Ripasso heuer ein bisschen früher füllen. Wie gewohnt aber werden wir die zweite Partie Ende Jahr mit dem Amarone anbieten. Der bereits überraschend offene und zugängliche 2018er ist ein idealer Begleiter für mediterrane Gerichte!



Ripasso Adalia (rot) 2018
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda

40% Corvinone, 30% Corvina
 20% Rondinella, 10% Molinara

Mittleres Rubin; fruchtbetontes, an Himbeeren erinnerndes, verführerisches rotbeeriges Bouquet; fruchtig, sehr einnehmend und attraktiv, sich reizvoll entfaltende Aromatik, mundwässernder Abgang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 16.90 (ab November 20 Fr. 19.40)



Brunello di Montalcino (Italien): Casanova di Neri

1
Wir empfehlen einen Abstecher nach Florenz: Die Uffizien und Michelangelos David können zurzeit ohne Warteschlangen besichtigt werden.

2
Blick auf Giacomo Neris kleines Hotel unweit seiner Kellerei.

Als ich diesen Frühling die neuen Preise für die Weine von Casanova di Neri erfahren habe, blieb mir kurz die Luft weg und ich musste mich erst einmal hinsetzen. Die <Tenuta Nuova> 2015 ist gegenüber dem Jahrgang 2013 um satte 50 Prozent teurer geworden. Ungläubig habe ich mich bei der Familie Neri erkundigt, ob es sich hier nicht um einen Schreibfehler handle. Leider kam postwendend die Antwort: Die weltweite Nachfrage nach ihren Weinen sei derart gestiegen, dass sie jetzt auch bei uns Erhöhungen vornehmen müssten. Und da 2014 keine <Tenuta Nuova> gefüllt worden sei, habe sich das zusätzlich auf den Preis ausgewirkt.

Natürlich mögen wir es jedem Winzer von Herzen gönnen, wenn er so erfolgreich ist, dass er seine Preise nach oben anpassen kann. Und es überrascht uns immer wieder, welche hohen Summen Kunden für Brunello di Montalcino zu zahlen bereit sind. Auch gilt es zu bedenken, dass in den Vereinigten Staaten eine anhaltend riesige Nachfrage nach Brunello besteht und die Toskana-Euphorie dort offenkundig nach wie vor keine Grenzen kennt. Ob die aktuelle Situation allerdings ideal ist, eine derart eklatante Preiserhöhung innerhalb eines Jahres durchzuführen, wagen wir zu bezweifeln, zumal sicher zahlreiche Freunde dieses Weines nach Alternativen Ausschau halten werden. Unsere erste Überlegung war, die <Tenuta Nuova> aus dem Sortiment zu nehmen. Da wir aber wissen, wie sehr der Wein von vielen Kunden geschätzt wird, haben wir uns entschieden, ihn dennoch anzubieten, insbesondere da der 2015er ein wirklich grosser Jahrgang ist und uns dieser Wein ausserordentlich gut gefallen hat. Wir haben aber glücklicherweise schon jetzt einige



Film zum Weingut
di Neri



3
Das Gutshaus von Casanova di Neri ausserhalb von Montalcino.

4
Mai 2019: Im Rebberg mit Giacomo Neri und seinen Söhnen Gianlorenzo und Giovanni. Die Neris betreiben seit kurzem biologischen Rebbau, sind allerdings noch nicht zertifiziert.

andere Toskaner im Angebot, wie beispielsweise den *Vino Nobile di Montepulciano* des Weinguts Dei, das qualitativ hervorragende Sangiovese zu einem vernünftigen Preis erzeugt.

Was uns hingegen sehr erfreut: Giacomo Neri normaler, einfacher Rosso hat unseres Erachtens mit dem teureren Rosso di Montalcino qualitativ gleichgezogen. Auf unsere Anfrage hin können wir zudem eine besonders gelungene Partie des dem 2015er Jahrgang ebenbürtigen 2016er für uns füllen lassen. Es ist ein herrlicher, hauptsächlich aus Sangiovese gekelterter Wein von hoher Qualität. Wer keinen Wert darauf legt, dass *Brunello* auf dem Etikett steht, bekommt mit diesem Rosso einen vorzüglichen Toskaner, der preislich auf dem Boden geblieben ist.



Brunello di Montalcino (rot) 2015
«Tenuta Nuova»
Casanova di Neri
Sangiovese

Mitteltiefes Rubin; distinguiert und verfeinert am Gaumen, reife Tannine, subtile Tiefgründigkeit, sehr lang. Ein superber Sangiovese! Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 91.— (ab November 20 Fr. 110.—)



Casanova di Neri (rot) 2016
«Selection Schwander»
Rosso Toscana IGT
90% Sangiovese, 10% Colorino

Jugendliches, charakteristisches Sangiovese-Bouquet; robust und kraftvoll am Gaumen, mit einem herzhaften, sehr einnehmenden Charakter. Ideal für Pasta und Fleischgerichte. Ab jetzt bis Ende 2022.

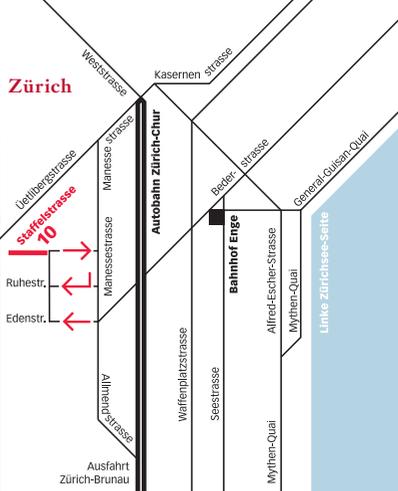
Fr. 17.80 (ab Noember 20 Fr. 19.—)



Reibe binten (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 degustiert und abgeholt werden!

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

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz 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).



Wir empfehlen:

Ripasso Adalia (rot) 2018
Valpolicella Superiore DOC
Fr. 16.90 (ab November 20 Fr. 19.40)

So erreichen Sie uns

Telefon 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12
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 auf Saint-Émilion im Bordelais.

Angebot Nr.4/August 2020.