



Pinot Noir

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Weingut Salwey, Cuvée <Freudental> (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)





Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Salwey

1
Konrad Salwey.

2
Der von Vulkanböden geprägte Kaiserstuhl ist auch als Vogelschutzgebiet bekannt. Salweys Weine werden nach biologischen Richtlinien kultiviert und demnächst bio-zertifiziert.

Konrad Salwey lernte ich auf einer der im letzten Jahr raren Weinreisen am Kaiserstuhl im Badischen kennen. Von Beginn weg war ich beeindruckt von seiner Persönlichkeit und grossen Weinkompetenz. Seine Kellerei liegt in unmittelbarer Nähe von Franz Kellers Schwarzem Adler, einem gepflegten Restaurant, das ich jedem Kaiserstuhl-Besucher wärmstens empfehlen kann. Seitdem sein Vater 2011 bei einem tragischen Verkehrsunfall ums Leben kam, führt Konrad die Geschicke des Weinguts Salwey.

Konrad sagt: «Ich möchte keine sättigenden, schwülstigen Weine erzeugen, sondern solche, die man einen ganzen Abend unbeschwert geniessen kann. Aufgrund verschiedener Investitionen und Modifikationen in den vergangenen Jahren gelang es mir glücklicherweise, qualitativ nochmals einen Sprung nach vorne zu machen. So können wir dank der neuen Abbeeremaschine eine sehr sorgfältige Vergärung ganzer Beeren durchführen. Auch bei der Extraktion habe ich viel dazugelernt und gewinne nun deutlich geschmeidigere, sanftere Tannine.» Salweys Weine geniessen heute zu Recht einen exzellenten Ruf und es überrascht nicht, dass er 2017 in der wichtigsten deutschsprachigen Weinzeitschrift «Falstaff» zum Winzer des Jahres gekürt wurde (www.schwander.ch/salwey) und seit kurzem in der höchsten Kategorie der besten Weingüter Deutschlands aufgenommen ist.

Beim Besuch der Kellerei letzten Sommer degustiere ich einige Fassproben Pinot Noir aus dem grossen Jahrgang 2019. Ich bin so begeistert, dass wir spontan beschliessen, für unsere Schweizer Kunden eine Spezialfüllung zusammenzustellen. Im November 2020 ist es dann so weit: Konrad besucht mich im Hotel Schloss Freudental am Bodensee mit verschiedenen Pinots im Gepäck. Nach zahlreichen



3
Die Salwey-Weine können in der Vinothek in Vogtsburg verkostet werden. Wenn man Glück hat, ist der Patron anwesend.

4
November 2020: Besuch von Konrad Salwey auf Schloss Freudental. Zusammenstellen der Cuvée Freudental, eine Spezialfüllung ausgewählter Pinot Noir für die Selection Schwander-Kunden.

Versuchen gelingt uns eine Vermählung diverser Partien aus hochwertigen Kleinterrassenlagen zu einem harmonischen, äusserst beeindruckenden Pinot Noir. Wir sind beide entzückt, da die Cuvée sogar deutlich besser ist als ihre einzelnen Grundkomponenten. Konrad erklärt: «Diese nicht flurbereinigten Kleinterrassen sind zwar arbeitsaufwendiger, aber um ein Vielfaches besser als die neuen, maschinell hergerichteten, erheblich grösseren Terrassen. Denn diese können Nässe und Trockenheit im Vergleich zu den althergebrachten Kleinterrassen viel weniger gut ausgleichen.» Da wir einige ausgezeichnete, jedoch verschiedene Erste Lagen für die Cuvée verwendeten, erweist sich die Namensgebung als etwas knifflig. Kurzerhand taufen wir sie schliesslich «Freudental», da dieser wunderschöne Ort zur Inspiration für diesen vorzüglichen Wein diente.



**Weingut Salwey, Cuvée «Freudental» (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander
Kaiserstuhl (Baden), Pinot Noir**

Mitteltiefes Purpur; jugendliches Aroma, das noch Zeit zur Entfaltung braucht; kraftvoll und füllig am Gaumen, jedoch mit viel Eleganz und Tiefgang; intensiver, nachhaltiger Geschmack, bereits sehr charmant und verführerisch, aber noch jung. Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2025. .

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)



Truttikon (Zürcher Weinland): Familie Zahner

1
Frühlingsfahrt im April zum Weingut Zahner. Ein Freund nimmt mich mit; die Impressionen der herrlichen Fahrt durchs Zürcher Weinland finden Sie unter www.schwander.ch/blueschtfahrt.

2
Besuch Ende April 2021 bei Nik Zahner und Verkostung des gesamten Sortiments wie auch des frisch gefüllten Pinot Noir Selection Schwander. Bei den Zahners ist alles Handarbeit, sogar die Vorlage des Selection-Schwander-Etiketts wurde von Nik von Hand gezeichnet.

Nik Zahner ist ein äusserst kompetenter und selbstkritischer Winzer. Nicht selten kommt es vor, dass er mich spontan mit ein paar Flaschen Wein unter dem Arm in meinem Büro besucht, um sie mit mir zu verkosten. Der Riesling x Sylvaner der Familie Zahner aus Truttikon erfreut sich bei unserer Kundschaft mittlerweile grossen Zuspruchs – wohl ganz einfach deshalb, weil er ein herrlich unbeschwerter, süffiger Weisswein ist! Die hohe Qualität der Zahner-Erzeugnisse kommt indes nicht von ungefähr. Nik hat – wie sein Vater – Agronomie an der ETH studiert und ist quasi von Kindesbeinen an in den Reben aufgewachsen. Er ist ein Tüftler, der es nicht lassen kann, immer wieder neueste Entwicklungen auszuprobieren. So besuchte er vor zwei Jahren bereits zum zehnten Mal die <Pinot Noir Celebration> in Oregon.

Nik ist aber nicht nur Winzer, sondern auch ein erfolgreicher Unternehmer. Er bewirtschaftet beispielsweise alle seine Rebberge nach den Richtlinien der Integrierten Produktion; allerdings ist er ohne Zertifizierung. Er lächelt und sagt: «Ich bin äusserst stolz, keinerlei staatliche Unterstützung in Anspruch zu nehmen. Wäre ich IP-zertifiziert, erhielte ich Subventionen – das habe ich nicht nötig!»

Schon seit einigen Jahren verfolgen wir das gemeinsame Projekt, einen hochwertigen und preislich vernünftigen Pinot Noir im burgundischen Stil zu keltern. Nik erklärt: «Bei der Vergärung habe ich jetzt wieder zur Pigeage (Herunterstossen des Tresters) gewechselt. Ich pumpe nicht mehr um und behandle die Maische mit Samthandschuhen. Die Pigeage mache ich nicht oft – höchstens zweimal



Film zum Weingut
Zahner



3
Blick auf das Weingut der Familie Zahner. Nik betreibt nicht nur Rebbau nach den Regeln der Integrierten Produktion, er verwendet auch ausschliesslich aus Altglas erzeugte Weinflaschen.

täglich. So erziele ich geschmeidigere Tannine und eine verführerische Sanftheit, die perfekt zum Pinot passt!» Bei der 22monatigen Reifung unseres Weines in burgundischen Piëcen kamen nur solche aus Alliers-Eiche zum Einsatz. Nik sagt: «Diese Eiche eignet sich am besten für unsere Gewächse!»

2017 ist ein gutes, unterschätztes Jahr gewesen, das eine höhere Reife als 2016 erbrachte, wegen des Frühjahresfrosts aber nur einen kleinen Ertrag. Unsere Cuvée enthält zum grössten Teil die Trauben der ältesten 1963 gepflanzten Reben. Sie wurde diesen März gefüllt und profitierte noch von einem weiteren Monat Flaschenlagerung. Qualitativ kann der elegante, feinwürzige Pinot Noir renommierten, doppelt so teuren Bündner Herrschäftlern problemlos Paroli bieten. Wer seine verführerische Aromatik ganz zur Geltung bringen möchte, geduldet sich sogar noch weitere zwei Monate oder dekantiert ihn.



Truttiker Pinot Noir (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
Familie Zahner, Truttikon

Helleres Rubin; würziges Pinot-Bouquet; weich fließend am Gaumen, fein und elegant, bereits mit schöner Reife, verführerisch, sehr anhaltend. Frisch gefüllt: Ideal ab Herbst 2021, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)



Kaiserstuhl (Deutschland): Weingut Franz Keller

1
Friedrich Keller (links) ist seit 2016 für die Franz-Keller-Weine verantwortlich.

2
Blick auf den Achkarrer Schlossberg, eine der Spitzlagen am Kaiserstuhl.

Es ist bewundernswert, was die Familie Keller aus dem Kaiserstuhl alles zustande bringt: Seit vielen Jahrzehnten ist sie nicht nur erfolgreich in der Weinproduktion tätig, sondern auch in der Gastronomie und im Weinhandel. Fritz Keller kenne ich schon sehr lange. Sein liebstes Hobby, der Fussball, machte ihn zu einer der bekanntesten Persönlichkeiten der deutschen Sportwelt: Er ist Präsident des Deutschen Fussball-Bundes, eine aufreibende Aufgabe, die er wohl nur deshalb auf sich genommen hat, weil er das familiäre Weingut bei seinem Sohn Friedrich in besten Händen weiss. Dieser hat sich quasi im Stillen zu einem brillanten Winzer entwickelt. Friedrich ist – im Gegensatz zu seinem Vater – ein eher introvertierter, zurückhaltender Typ. Man darf mit Fug und Recht behaupten, dass er die Arbeit seines Vaters perfektioniert hat und die beeindruckende Qualitätssteigerung der Keller-Weine während der letzten Jahre seinem persönlichen Engagement zu verdanken ist.

Aufgrund ihrer Tätigkeit im Weinhandel pflegten die Kellers beste Kontakte ins Burgund. Schon seit 1947 importieren sie die legendären Weine der Familie Armand Rousseau. Dank dieser Geschäftsbeziehung, aus der sich eine enge Freundschaft entwickelt hat, haben sie als erste im Badischen originale Pinot-Noir-Klone aus Frankreich eingeführt und angepflanzt. «Etwas vom Wichtigsten in unserer Region ist, den präzisen Lesezeitpunkt zu erwischen», erklärt Friedrich. «Eine zu späte Lese schadet dem Pinot Noir empfindlich. Das bedingt, dass jeweils eine grosse Truppe Erntehelfer auf Abruf bereitstehen muss, damit wir im exakt richtigen Moment mit der Ernte beginnen können.»



3
Der Schwarze Adler ist ein herrlicher Landgasthof!

4
Die Kellers verfügen über drei imposante Tunnels, in denen die Temperatur auf natürliche Weise konstant bleibt. Ein Tunnel dient zur Lagerung von Bordeaux- und Burgunderweinen.

Der 2018er Pinot Noir, den Friedrich letztes Jahr speziell für uns gefüllt hat, ist ein riesiger Erfolg geworden; ein elegantes, äusserst nobles Pinot-Erzeugnis, das ich bereits öfters in Blinddegustationen mit namhaften Burgundern hineingeschmuggelt habe. Friedrich lacht und sagt: «Ihr habt ja auch eine absolute Luxusversion bekommen!» Nun bin ich sehr glücklich, dass wir vom 2019er, der den 2018er sogar noch übertreffen soll, wiederum eine solche Spezialfüllung anbieten dürfen. Der Wein ist exzellent ausgefallen und kann mit wesentlich teureren Burgundern problemlos mithalten. Dieses Jahr wählten wir zudem einen superben Chardonnay aus, der es in sich hat: Er lag eineinhalb Jahre auf der Hefe und verbindet Reichhaltigkeit und Frische entsprechend ähnlich einem grossen weissen Burgunder!



**Chardonnay «Reserve» (weiss) 2019
Spezialfüllung Schwander
Weingut Franz Keller**

Feine, ein wenig vom Barrique geprägte Aromatik; Frische, Frucht und Reichhaltigkeit ideal vermählt, vorzüglicher Geschmack; ein exzellenter Wein! Genussbereit, haltbar bis mind. 2025.

Fr. 24.— (ab September 21 Fr. 26.80)



**Spätburgunder «Reserve» (rot) 2019
Spezialfüllung Schwander
Weingut Franz Keller**

Noch junges, nobles Pinot-Bouquet; elegant, weich fließend, nuanciert und sehr anhaltend am Gaumen; äusserst attraktiv; ideal ab Herbst 21, haltbar bis mindestens Ende 2025.

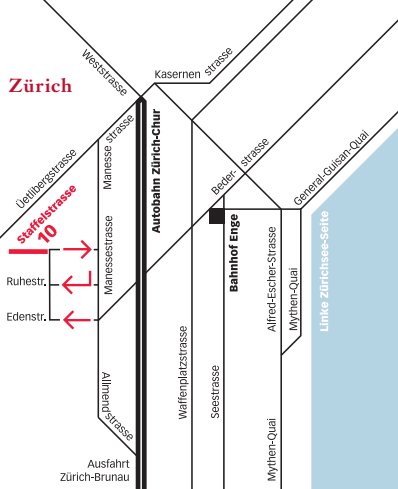
Fr. 22.— (ab September 21 Fr. 24.90)



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 Barell, 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 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

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 Stafelstrasse 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 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 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

Terrassenlagen am Kaiserstuhl.

Anfahrt Stafelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz Richtung Autobahn Chur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Stafelstrasse.

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 Stafelstrasse.

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

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



Wir empfehlen:

Spätburgunder 'Reserve' (rot) 2019 Spezialfüllung Schwander Weingut Franz Keller

Fr. 22.– (ab September 21 Fr. 24.90)

Angebot Nr.3/Mai 2021.