



1 In Castiglione Falletto befindet sich Viettis Kellerei. 2 Oktober 2020: Luciana Vietti ist immer noch in Bestform.



Vietti, Barbaera d'Asti, Spezialfüllung Schwander (rot, Italien) 2016 Fr. 36.— Barbaera d'Asti DOCG Superiore Nizza, Piemont (statt Fr. 41.—)

2016 war gewissermassen ein Traumjahrgang im Piemont; selten habe ich die Winzer der Region mit einem derart verklärten Blick über einen Jahrgang berichten hören. Entsprechend präsentiert sich auch unsere Spezialfüllung von Viettis seit fünf Jahren biologisch kultiviertem Barbaera-Rebberg La Crena in Höchstform. **Für uns werden jeweils ausschliesslich die Trauben der ältesten, 1932 und 1936 gepflanzten Reben separat gefüllt.** Wir verkosten diesen eindrucklichen 2016er Barbaera bereits seit drei Jahren regelmässig: Es ist eine wahre Freude, seine Entwicklung mitzuverfolgen. Im Gegensatz zum gleichfalls sehr gelungenen 2015er ist er noch ein

Quentchen dichter, mit seidigeren, abgerundeteren Gerbstoffen. Luca Currado Vietti erklärt: «2016 ist im Piemont tatsächlich ein Jahrhundertjahrgang mit einer Reife und Finesse, die wir nie zuvor gesehen haben! Obwohl der 2016er mehr Tannine hat, gewinnt man den Eindruck, dass er viel runder und harmonischer als der 2015er ist.» Wer einen erstklassigen, hochstehenden Piemonteser sucht, aber nicht gewillt ist, die mittlerweile exorbitanten Preise der gesuchten Barolo zu entrichten, dem kann ich diesen Vietti Barbaera vorbehaltlos empfehlen. Ideal ab Frühjahr 2021, haltbar bis mindestens Ende 2028.



Champagne Bernard Remy <Selection Schwander> brut 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Fr. 29.80
(statt Fr. 34.50)

Die aktuelle Füllung unseres Winzerchampagners der Familie Remy ist äusserst attraktiv und ein Paradebeispiel für einen köstlichen, hochstehenden Apéro-Schaumwein. Wer nicht Prestige, sondern einen eleganten Champagner sucht, ist mit Bernard Remy bestens bedient. Er besticht durch verführerische Geschmeidigkeit und Finesse, wo manche (berühmten) Champagner häufig mit einer etwas burschikosen, markanten Säure auffallen.





Blick Richtung Süden zum Indischen Ozean (False Bay), rechts ein Teil des Constantiabergs.

Klein Constantia, Südafrika

Ich war erst zweimal in Südafrika, aber beide Besuche (der letzte vor vier Jahren) haben mich zutiefst bewegt. Es gibt wenige Länder, die eine derartige Schönheit und Vielfalt aufweisen. Vor einem Jahr lud mich ein guter Freund zu sich nach Hause ein; er ist Weinfan und so verkosteten wir einige bemerkenswerte Bordeaux. Der Wein des Abends, der mir später noch in Erinnerung blieb, war überraschenderweise kein Bordeaux, sondern ein Süsswein, den er zum Abschluss des Abendessens zum Käse auftischte. Im Gegensatz zu den schweren Sauternes begeisterte mich dieser Süsswein durch seine Frische und Finesse. Mein Freund lächelte und freute sich sehr und ein ebenfalls geladener, mir mit Hans vorgestellter Gast freute sich noch mehr. Wie sich herausstellte, leitet Hans dieses Weingut seit dem Jahr 2011 und hat es zu neuen Höhenflügen gebracht: Es handelte sich um den Süsswein des Weinguts Klein Constantia in der Nähe von Kapstadt.

Nun ist dieser **Vin de Constance** nicht irgendein Süsswein, der vor kurzem kreiert wurde, **vielmehr handelt es sich hierbei um einen der berühmtesten historischen Süssweine** überhaupt. Das Weingut Constantia, gegründet 1685 von Simon van der Stel, dem ersten Gouverneur der Kapkolonie, war schon früh für die Qualität seiner Weine bekannt. **Inbesondere der Süsswein erfreute sich im 17. und 18. Jahrhundert an den Königs- und Fürstenhöfen Europas grösster Beliebtheit.** Der eifrigste Bewunderer war vermutlich Napoleon I., der sich jährlich rund 700

Flaschen ins Exil nach St. Helena schicken liess und angeblich sogar auf dem Sterbebett hingebungsvoll Constantia geschlürft haben soll. Aber auch Friedrich der Grosse, der französische König Louis XVI., George Washington, Brillat-Savarin und viele andere verehrten den Constantia. Der berühmte Dichter Friedrich Gottlieb Klopstock verewigte diesen Süsswein sogar 1795 in seiner Ode <Der Kapwein und der Johannisberger>, in welcher er der <Tochter Konstanzia> gegenüber dem Johannisberg den Vorzug gab. In den 1880er Jahren, als Rebrokrankheiten (Phylloxera), lokale Kriege und Arbeitskräftemangel das Weingut Constantia heimsuchten, wurde die Produktion eingestellt. Erst hundert Jahre später begann die behutsame Wiederbelebung dieses bedeutenden Weines auf dem 1823 von Constantia abgespaltenen Klein Constantia. Diese Renaissance wurde begleitet von Chris Orffer, dem ehemaligen Leiter der Weinbauschule in Stellenbosch, und Ernst le Roux, einem der angesehensten Rebspezialisten Südafrikas. Sie studierten die Quellen und konnten auch noch einige originale Constantia aus dem 19. Jahrhundert zur Degustation auftreiben.

Hans Astrom erklärt mir: «Der originale Wein bestand mit grosser Sicherheit aus der Sorte **Muscat de Frontignan**. Glücklicherweise entdeckten wir **einen uralten Muscat-Rebberg auf Klein**

Anfang November 2020: Besuch von Hans Astrom (Mitte) in Zürich; Hans leitet Klein Constantia seit 2011 und ist Mitbesitzer. Ebenfalls beteiligt sind u.a. Bruno Prats (ehemals Cos-d'Estournel) und Hubert de Bouïard (Château Angélu).





Das Hauptgebäude von Klein Constantia im kapholländischen Stil, erbaut Anfang des 18. Jahrhunderts.

Constantia, dessen Stöcke von Klonen aus dieser Zeit stammen mussten, da die Sorte seit 200 Jahren nicht mehr nach Südafrika importiert worden ist.» Mit der eigenen Rebschule vermehrten sie die Reiser und pflanzten einen neuen Muscat-Rebberg. Hans betont: **«Unser Süsswein ist ein frischer Wein mit Süsse, keinesfalls ist er ein Süsswein mit Frische!»** Bei der Erzeugung wird alles darauf ausgelegt, einen belebenden, rassigen, keineswegs klebrigen Dessertwein hervorzubringen. Dazu wird zu unterschiedlichen Zeiten auf zwanzig verschiedenen Parzellen gelesen; früh geerntete Lots werden mit reiferen Partien kombiniert, um sowohl Frische als

auch Süsse zu erzielen. Hans lacht und meint: «Die Produktion ist sehr kostspielig, denn wir ernten während zwei Monaten in unterschiedlichen Reifestadien, immer streng ohne Botrytis. Durch aufwendige Verkostungen wird dann schliesslich der finale Blend erzeugt. Die Lagerung erfolgt während fast drei Jahren hälftig in neuen 500-Liter-Eichenfässern und zur anderen im 5000-Liter-Fuderfass.»

All diese Bemühungen erbringen letztlich einen einzigartigen Süsswein, der durch seine Frische und Finesse begeistert. Ich habe ihn wie folgt verkostet:

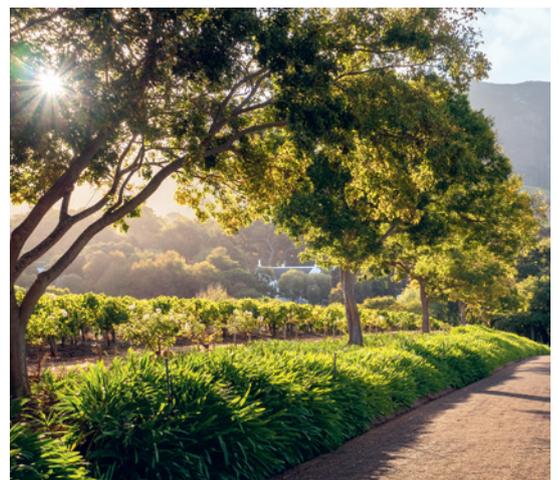


**Vin de Constance, Klein Constantia (süss, weiss) 2017
Südafrika, Muscat de Frontignan**

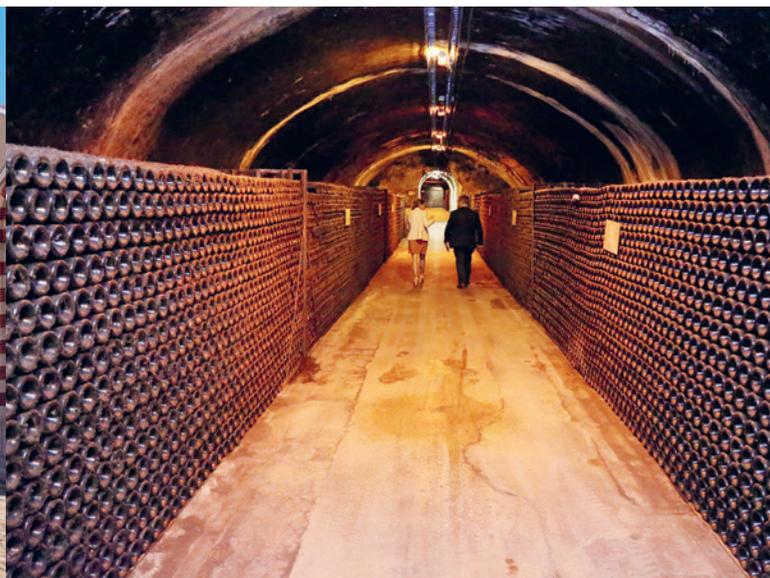
50 cl Fr.49.80*
(statt Fr. 55.—)

Hellgoldene Farbe; herrlich delikate Muskateller-Aromatik mit Anklängen von Orangen und reifen Zitrusfrüchten; am Gaumen erfrischend und inspirierend, elegant, mit glasklarer, belebender Säure und edler, zurückhaltender Süsse. Jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2040. Wichtig: gut gekühlt servieren. **Jede Flasche ist einzeln verpackt in einer attraktiven Geschenkbox.**

Blick Richtung Norden zum Tafelberg; links erkennt man einen Teil der Muscat-Stöcke für den Vin de Constance, im Hintergrund das Hauptgebäude.



* Keine Mengenrabatte möglich.



Champagne Bollinger

Eigentlich wollten wir heuer mit einem anderen Champagner als Bollinger aufwarten, bieten wir diesen köstlichen Schaumwein nun doch schon einige Jahre an. Allerdings kam uns dann der **superbe 2012er** in die Quere, der von den meisten Produzenten als **einer der besten Jahrgänge seit dem legendären 2004er** angesehen wird. Entsprechend präsentiert sich auch der 2012er Bollinger schlicht grossartig und verbindet – das hat heute Seltenheitswert – Frische mit einer vollen, tiefgründigen Fruchtigkeit. Die Gewächse von Bollinger sind weit mehr als Schaumweine, vielmehr spricht die Firma von «vins de champagne». Demgemäss liegt das Schwergewicht denn auch auf der Rebbergsarbeit, die mit gut 500 Arbeitsstunden pro Hektar und Jahr rund 40 Prozent höher als sonst in der Champagne ausfällt. Die besten Weine des Hauses sind die Jahrgangschampagner, die nur in sehr guten Jahren erzeugt

werden und lediglich etwa zehn Prozent der Produktion ausmachen. Die Trauben stammen fast vollumfänglich von Grand Cru Lagen, im Fall des 2012ers hauptsächlich von Aÿ, Verzenay, Le Mesnil-sur-Oger und Oiry. Ein wichtiger Unterschied zu vielen anderen Produzenten ist, dass der **Traubenmost der Jahrgangschampagner die erste Gärung zur Gänze in den traditionellen 205-Liter-Holzfüssern** durchläuft – Bollinger besitzt über 3500 davon. Ein immenser Aufwand, der aber einen ungemein komplexeren und lagerfähigeren Wein erbringt. Nach der zweiten Gärung in der Flasche, für die nach wie vor Naturkork verwendet wird, erfolgt die sehr ausgedehnte Reife von rund acht Jahren; der Rüttelvorgang, sonst üblicherweise mechanisch, wird im Hause Bollinger von Hand durchgeführt. All diese Massnahmen ergeben schliesslich Champagner, die unbestritten zu den besten zählen.

Ich habe den herausragenden Jahrgang 2012 wie folgt degustiert:

Champagne Bollinger «Grande Année» brut 2012

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Fr. 110.—*
(statt Fr. 149.—)

Mitteltiefes Gelb; frisch, glasklar, von herrlicher Frucht, charmant und zugänglich, herrlich trocken, ausgesprochen harmonisch und wohlbalanciert. Trotz seiner Kraft mit einer wunderschönen Komplexität und Finesse ausgestattet. Ein grossartiger, klassischer Champagner wie aus dem Bilderbuch. Konsumbereit, kann allerdings problemlos weitere fünf Jahre bei guten Bedingungen reifen.





Preiswerte Favoriten unserer Kunden für den gepflegten Feierabend

Die nachfolgenden Weine sind bei unseren Kunden besonders beliebt und bieten hervorragenden Trinkgenuss zu einem sehr vernünftigen Preis:



Chardonnay Saint-Peyre (weiss, trocken) 2019
Côtes de Thau IGP, Languedoc

Fr. 11.—
(statt Fr. 12.90)

Selten war ich so angetan von einem sogenannt «einfachen» Chardonnay: Man sollte den Saint-Peyre auf keinen Fall in eine Blindverkostung mit kostspieligeren Chardonnay aufnehmen, das Ergebnis wäre verheerend – für seine Konkurrenten. Der Wein begeistert durch einen verführerischen Geschmack mit viel Eleganz.



Ardon «Rives du Soleil» (weiss, trocken) 2019
Jean-René Germanier
Chasselas, Wallis

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.40)

Die Fondue- und Raclettezeit ist da und was könnte besser zu diesen Käsespeisen passen als ein lebendiger Chasselas? Der eigens für uns gefüllte Chasselas der hervorragenden Gemeinde Ardon stammt von kargen Schiefersteillagen und schmeckt frisch, rassig und mineralisch.



Yvorne Clos de l'Abbaye, Waadt (weiss, trocken) 2019
1er Grand Cru, Chasselas, Commune d'Yvorne

Fr. 19.90
(statt Fr. 22.50)

Einer der Jahr für Jahr besten waadtländischen Weissweine stammt aus dem nur 1,5 ha umfassenden Clos de l'Abbaye. Oft wird der Wein erst ein Jahr später gefüllt, weil er von einer zusätzlichen weiteren Lagerung enorm profitiert. Die Waadtländer Regierung wählte 2019 den Clos de l'Abbaye zum «Vin d'honneur» ihrer offiziellen Anlässe.



Alidis Tinto, Ribera del Duero (rot, Spanien) 2017

100% Tempranillo

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.90)

Unser Bestseller unter den einfachen spanischen Rotweinen ist dieser Tinto von einem der besten Ribera-Produzenten: Ein wunderbar unbeschwerter, fruchtiger Tempranillo und eine veritable Charmeoffensive!



Grassl <Selection Schwander>, Carnuntum (rot, Österreich) 2018

70% Zweigelt, 20% Merlot, 10% Blaufränkisch

Fr. 13.90
(statt Fr. 15.90)

Der ausgezeichnete Jahrgang 2018 erbrachte einen vollen, würzigen Rotwein, der sich jetzt schön gereift präsentiert. Dies ist eine ideale, äusserst spannende Alternative zu den gängigen mediterranen Tischweinen! Der Wein ist genussbereit, hält sich aber mindestens bis Ende 2024.



<Nero di Morgante>, Sizilien (rot, Italien) 2016

Nero d'Avola, Grotte – Valle dei Templi

Fr. 14.90
(statt Fr. 16.90)

Ein herzhafter, aber zugleich belebender Rotwein aus der nobelsten sizilianischen Traubensorte Nero d'Avola, der keinerlei rosinierte, beschwerliche Aromen aufweist, wie sie bei den roten Sizilianern so häufig zu finden sind. Er ist trinkbereit und bis mindestens Ende 2023 haltbar.



Priorat <Marge>, Katalonien (rot, Spanien) 2017

Raimon Castellví

Fr. 22.90
(statt Fr. 26.—)

Raimon Castellví erzeugt mit die besten Priorat. So nimmt es selbst sein sogenannt <einfacher> Priorat problemlos mit den sehr guten und deutlich höherpreisigen Weinen der Region auf. Der <Marge> ist voll und abgerundet, gewinnt aber mit mehr Reife zusätzlich an Komplexität. Der 2017er zeigt sich schon jetzt äusserst attraktiv; er begleitet ideal kräftige Wintergerichte. Haltbar bis mindestens Ende 2026.