



La Carraia liegt eine Viertelstunde von Orvieto entfernt, das eine der schönsten italienischen Städte ist, die zeitweise sogar Papst-Residenz war.



## La Carraia <Querciascura>, Umbria Rosso IGT (rot, Italien) 2013

Fr. 16.90

100% Sangiovese

(statt Fr. 19.80)

Der <Querciascura> ist gewissermassen La Carraias Antwort auf die kostspieligen Brunello di Montalcino. Der Eigentümer Mauro Gialletti erklärt: «Einen hochwertigen, sortenreinen Sangiovese zu produzieren ist sehr anspruchsvoll – das sieht man auch beim Brunello di Montalcino. Den <Querciascura> keltern wir nur in kleinen Mengen aus den besten Partien und bauen ihn während drei Jahren im grossen Holzfass aus. Um ihm genügend Zeit zur Reifung zu lassen, verkaufen wir ihn erst, wenn er mindestens fünfjährig ist.» 2013 war in der Region ein sehr gutes Jahr mit einem warmen Sommer und mildem Herbst, der eine optimale Lese des Sangiovese ermöglichte.

Der Wein präsentiert sich reichhaltig, elegant, herrlich nuanciert und dürfte so manchen Brunello-Fan überraschen! Der <Querciascura> ist bei uns immer rasch ausverkauft; glücklicherweise konnten wir dieses Mal etwas mehr importieren. Konsumbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2022.



Mauro Gialletti



## La Carraia <Matano>, Umbria IGT (rot, Italien) 2017

Fr. 13.90

40% Sangiovese, 40% Merlot, 20% Montepulciano

(statt Fr. 15.40)

Diese Spezialfüllung wurde in Anlehnung an die berühmten <Super Tuscans> mit Unterstützung des La Carraia-Miteigentümers und legendären Önologen Riccardo Cotarella erzeugt. Er ist der Bruder des Tignanello-Önologen Renzo Cotarella und zählt zu den gefragtesten Weinberatern Italiens. Der von den regionalen Rebsorten Sangiovese und Montepulciano geprägte exzellente, charaktervolle Rotwein gewinnt durch die Bordelaiser Rebsorte Merlot Fülle und Noblesse. Er befindet sich zurzeit im aktuellen Hauptangebot und kann jedem Liebhaber italienischer Gewächse wärmstens empfohlen werden. Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2022.



## Camino de los Romanos, Rioja (rot, Spanien) 2015

Fr. 36.90

Finca La Emperatriz, 70% Tempranillo, 28% Garnacha, 2% Viura



Eduardo Hernáiz ist wie ich ein grosser Fan der traditionellen Rioja-Weine, die mit ihrer burgunderartigen Textur und unnachahmlichen Finesse begeistern. Beim Genuss eines vorzüglichen 1964ers Rioja im Restaurant Ibai in San Sebastián beschlossen wir seinerzeit, einen Wein zu keltern, der eine solche Ausnahmequalität erreicht. Der erste Jahrgang war der 2014er, von dem wir das Vierfache hätten verkaufen können. Nun folgt der grosse 2015er, den Eduardo eigens für uns erzeugt hat (lediglich 120 Flaschen hat er davon für seinen Privatkeller abgezweigt). Dazu vergor er verschiedene Partien seiner besten Trauben zusammen in einem Gärbottich und liess die insgesamt winzige Menge Wein während 18 Monaten klassisch im Barrique reifen (60% neue französische Barriques, 40% gebrauchte amerikanische Ei-

che). Das Ergebnis ist grossartig und kann mit den allerbesten Rioja mithalten: geschmeidig, tiefgründig, von berückender Finesse, voller Eleganz, aber mit einem dichten Geschmack. Ein absolut vorzüglicher, sehr rarer Rioja, den Freunde der Tempranillo-Traube unbedingt verkosten sollten. Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2025.



Eduardo Hernáiz



Alter Tempranillo-Rebstock der Finca La Emperatriz.

## Finca la Emperatriz, Garnacha Cepas Viejas (rot, Spanien) 2015

Fr. 29.80

Rioja, 100% Garnacha



Einen reinen Grenache (Garnacha) in der Rioja Alta zu finden kommt der Suche nach der Stecknadel im Heuhaufen gleich. So ist auch Emperatriz' hundertprozentiger Grenache eine Rarität, die es zudem bald nicht mehr geben wird, da sie im Jahr 2015 zum letzten Mal produziert wurde. Eduardo erklärt: «Diese rund 60jährigen Stöcke, die sich auf einer der steinigsten Parzellen von Emperatriz befinden, erbringen meinen besten Grenache. Nachdem ich festgestellt habe, dass die Qualität meines in Bälde herauskommenden Top-Weines <Gran Vino> durch den Verschnitt mit den Trauben dieser Lage massiv gesteigert wird, musste ich mich schweren Herzens

dazu entschliessen, künftig auf die Produktion dieser wunderbaren Spezialität zu verzichten.» 2015 war in der Rioja ein ausgezeichnetes Jahr mit einem der wärmsten Sommer überhaupt. Glücklicherweise blieb die Witterung im Herbst zwar schön, wurde aber deutlich kühler bei grossen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. So konnten am 16. Oktober ideal ausgereifte Trauben gelesen werden; der Ertrag lag bei lediglich 31 hl/ha. Der 2015er Garnacha Cepas Viejas ist erstaunlich konzentriert, voll, noch ein wenig jung, aber bereits sehr komplex und äusserst langanhaltend. Ideale Konsumperiode ab Frühjahr 2021, haltbar bis mindestens 2024.



### Legio Ornato <Grande Reserve> (rot, Österreich) 2015

Fr. 49.80

Kellerei In Signo Leonis, 70% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt

Mit Sicherheit zu den besten österreichischen Rotweinen zählt der *In Signo Leonis*, der sich auch bei unserer Kundschaft grosser Beliebtheit erfreut. Erstmals erzeugt wurde dieser Spitzenwein im Jahrgang 1997; wir verkaufen ihn bereits seit dem Jahrgang 2001. Bei unserem vorletzten Besuch verkosteten wir verschiedene In Signo Leonis-Barriques des ausgezeichneten Jahrgangs 2015. Einige Partien zeigten sich dabei von ganz aussergewöhnlicher Qualität. Nach einigem Hin und Her gelang es uns, Patrick Bayer zu überzeugen, für uns eine Art In Signo Leonis Reserve zu selektionieren. Ende letzten Jahres prä-

sentierte er anlässlich unseres Winzertags am 23. November die fertige Cuvée, die sogleich für Furore sorgte. Verwendet hat Patrick für diesen Wein seine allerbesten Partien, die er während sage und schreibe vier Jahren in hundert Prozent neuen Barriques reifen liess. Der Legio Ornato ist äusserst nobel, konzentriert und besitzt einen Nuancenreichtum, der rundum begeistert. Wer einen wirklich grossen Österreicher sucht, wird hier fündig. Der Wein ist genussbereit und bis mindestens Ende 2025 haltbar. *Begrenzte Verfügbarkeit!*



*Ebenfalls verfügbar sind noch einige Flaschen der würzigen, charaktervollen*

### Bayer <Reserve>, Burgenland (rot, Österreich) 2013

Fr. 19.80

Kellerei In Signo Leonis, Burgenland

(statt Fr. 25.—)

50% Blaufränkisch, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Sie gleicht dem In Signo Leonis, ist aber etwas weniger konzentriert. Die <Reserve> hat sich jetzt wunderbar entwickelt und bietet – gerade für den Bor-

deaux-Liebhaber – grossen Trinkgenuss zu einem äusserst vernünftigen Preis. Haltbar bis mindestens Ende 2024.



### Amarone della Valpolicella DOCG <Thasio> (rot, Italien) 2016

Fr. 29.80

Corte Sant'Alda, 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

(statt Fr. 35.—)



Die temperamentvolle Marinella Camerani wurde für ihre Verdienste um die hohe Qualität ihrer Weine nicht nur vielfach geehrt, sondern auch zur italienischen Winzerin

des Jahres erkoren und zählt zweifelsohne zu den Stars des Veneto. Ihr Weingut, in dem ihr ganzes Herzblut steckt, ist ihr gesamter Stolz. Die Spezialfüllung <Thasio> ist ein sehr aufwendig, eigens für uns erzeugter Amaronella von imposanter, kraftvoller Statur. Er begleitet perfekt winterliche Gerichte wie Ossobuco oder würzigen Käse. Ab jetzt bis mindestens Ende 2024.



### Château de Saint Cosme, Gigondas <Le Claux> (rot) 2016

Fr. 89.—\*

100% Grenache, Rebberg zwischen 1870 und 1880 gepflanzt, biologischer Anbau

Louis Barruol, dessen Weingut Saint Cosme seit 1490 im Familienbesitz ist, erklärt uns zur Geschichte dieses Ausnahme-Rebbergs: «Eigentlich hätten die Reben des nur 1.8 ha grossen <Le Claux> 1914 wegen ihres damals bereits bedeutenden Alters ausgerissen werden sollen. Doch während des Krieges fehlten uns die Leute und danach das Geld. Zu unserem grossen Glück konnte unsere Familie sich auch später nie dazu durchringen, die alten Stöcke durch eine Neupflanzung zu ersetzen. Der <Le Claux> ist deshalb bis heute mit denselben, uralten Reben aus

dem 19. Jahrhundert bestockt und schenkt uns Jahr für Jahr in Kleinstmengen einen grossartigen Wein.» Wer einen noblen Grenache im Stile der allerbesten Châteauneuf-du-Pape sucht, sollte sich einige Flaschen dieses Gewächses aus dem aussergewöhnlichen Jahrgang 2016 gönnen. (Erst kürzlich degustierte ich den qualitativ bescheideneren Saint Cosme <Valbelle> 2007 neben einem Château Rayas 2007 und war begeistert, wie gut er sich neben dem Rayas hielt.) Trinkbereit ab 2026, haltbar bis mindestens 2033. *Begrenzte Verfügbarkeit!*



### Saint Cosme blanc, <Les Deux Albion> (weiss, trocken) 2018

Fr. 15.80

Principauté d'Orange, IGP Vacluse, biologischer Anbau

(statt Fr. 17.90)

40% Viognier, 20% Marsanne, 30% Picpoul, 4% Clairette, 6% Ugni blanc und Bourboulenc

Als wir vorletztes Jahr den ersten Jahrgang des weissen <Les Deux Albion> anboten, hätten wir aufgrund der grossen Nachfrage deutlich mehr verkaufen können. Das Spezielle an diesem Wein ist, dass er seine wahre Grösse wohl erst als kulinarischer Begleiter offenbart. Im Zusammenspiel mit einem Gericht verwandelt er sich regelrecht, unterstützt dessen Geschmack und gewinnt weiter an Komplexität. Jedem Käufer dieses Weines kann ich deshalb inständigst empfehlen, ihn zum Essen, beispielsweise zu Meerfisch, Geflügel oder Käse zu geniessen.

Lage ein königliches Privileg zur Erzeugung von weissen Weinen. Louis Barruol bepflanzte sie kürzlich neu mit Reiseren aus Condrieu und Hermitage und sieht sich bestätigt: «Die sehr kalkhaltigen Böden eignen sich hervorragend für Weisswein, ich bin mehr als zufrieden!» Der <Les Deux Albion> wird so aufwendig wie ein weisser Burgunder aus handverlesenen, auf dem *table de tri* sortierten Trauben gekeltert, die mehrheitlich in Eichenfässern (225 und 500 Liter) vergoren und dann auf der Feinhefe gelagert werden. Der 2018er besitzt eine feine, zurückhaltende Aromatik, einen dichten, aber mineralischen Geschmack mit einer frischen Note und einen anhaltenden, langen Abgang. Er ist eine exzellente Alternative zu einem weissen Burgunder. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.



Der in der Nähe von Gigondas gelegene Rebberg ist etwas Besonderes, gehörte er doch früher zum Fürstentum Orange, das 1713 an Frankreich fiel. Aufgrund der ausserordentlichen Qualität besass die

*Zusammen mit dem <Les Deux Albion> haben wir nochmals eine kleine Menge des vorzüglichen 2017er Châteauneuf-du-Pape importiert*

### Châteauneuf-du-Pape, Saint Cosme (rot) 2017

Fr. 44.90

50% Grenache, 30% Mourvèdre, 15% Syrah, 5% Cinsault

(statt Fr. 50.—)

Eine Charmeoﬀensive und bereits sehr geschmeidig und zugänglich; aufgrund der ungewöhnlich tiefen

Erträge 2017 von grossartigem Aromareichtum. Ein vorzüglicher Châteauneuf-du-Pape!

## <SOLO>, Domaine de Gensac (rot, Gascogne) 2012

100% Tannat, Gers IGP

Fr. 39.80

(statt Fr. 45.—)



Ungeduldig von vielen Weinliebhabern wird der neueste Jahrgang des <SOLO> erwartet. Es ist dies der rareste Rotwein der Domaine de Gensac; vom 2012er wurden insgesamt lediglich 2700 Flaschen erzeugt, in den Jahren 2013 und 2014 konnte überhaupt kein <SOLO> gekeltert werden. Ohne zu übertreiben darf man festhalten, dass es sich hierbei mit Sicherheit um einen der weltbesten Weine der Traubensorte *Tannat* handelt, die einen besonders hohen Polyphenol-Anteil aufweist und der deshalb auch gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben werden. (Die Region Gers zählt angeblich doppelt so viele über 90jährige Bewohner wie der Rest Frankreichs.) Gensac-Eigentümer Jan Schürmann erklärt: «Da Tannat sehr spätreifend und anfällig auf Fäulnis ist, muss besonders sorgfältig gearbeitet und so spät wie möglich gelesen werden. Die Trauben stammen vom ältesten Teil einer ganz besonderen Parzelle mit über 70jährigen Rebstöcken. Nach einer langen Maischegärung wurde der Wein in hundert Prozent neuen Barriques während zwei Jahren gelagert.» Der 2012er <SOLO> ist ein Naturereignis: von tiefdunkler, fast schwarzer Farbe,

enorm konzentriert und tanninreich, männlich, markant und äusserst anhaltend – ohne Zweifel der Latour der Gascogne! Vor dem Konsum unbedingt zwei bis drei Stunden dekantieren, ideale Konsumerperiode ab 2022, haltbar bis mindestens Ende 2026. Da die Nachfrage nach diesem Wein das Angebot bei weitem übersteigt, bitte ich Sie deshalb um Nachsicht und um Verzeihung, dass wir Gensac-Kunden bevorzugt bei der Zuteilung des <SOLO> behandeln.



## Domaine de Gensac <Pesade> (rot, Gascogne) 2016

62% Merlot, 12% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat, 5% Malbec

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.80)

Zu Unrecht im Schatten des legendären <SOLO> steht der exzellente <Pesade>, ein kräftiger, nobler Rotwein im Bordeauxstil, dessen Cuvée ich gemeinsam mit Jan Schürmann zusammengestellt habe. Der <Pesade> be-

geistert durch Kraft, Substanz und erstaunliche Tiefgründigkeit. Nicht nur Bordeaux-Liebhaber sollten ihn unbedingt verkosten! Bitte vor dem Konsum dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Château de Gensac im Département Gers. Das prächtige, 300 ha umfassende Anwesen liegt rund 150 km südwestlich von Bordeaux. Die Gegend ist eine der unberührtesten und faszinierendsten Regionen Frankreichs; gutes Essen und Trinken nehmen bei der Bevölkerung einen besonderen Stellenwert ein.



Mit Pierre Bories von Château Ollieux Romanis in einem seiner Rebberge.

## Aktuelles Hauptangebot

Bitte beachten Sie auch unser aktuelles Hauptangebot mit <Weinen für jeden Tag> sowie einigen ausgesuchten, besonders hochstehenden Gewächsen:

### Comenge <Biberius>, Ribera del Duero (rot, Spanien) 2018

100% Tempranillo

**Fr. 12.20**

(statt Fr. 14.—)

Frisch, fruchtig und verführerisch – der ideale Begleiter für schmackhafte, rustikale Speisen.

### Barka rouge, Bekaa Tal (rot, Libanon) 2014

50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

**Fr. 12.90**

(statt Fr. 14.40)

Eine vorzügliche Trouvaille von einem der besten Betriebe dieses auf die Griechen zurückgehenden, historischen Anbaugebiets: Voll, dicht und sehr aromatisch – wagen Sie einen Versuch, dieser Wein ist ein Erlebnis!

### Château Ollieux Romanis <Cuvée Prestige> (rot, Frankreich) 2018

Corbières-Boutenac a.c., Languedoc

**Fr. 14.90**

(statt Fr. 16.90)

Erinnert vom Charakter her an einen hochwertigen Châteauneuf-du-Pape: ein kräftiger, würziger Rotwein mit der Kraft des Südens.

### Quinta de la Quietud <Selección Privada>, Toro (rot, Spanien) 2014

100% Tempranillo, Spezialfüllung, biologischer Rotwein

**Fr. 26.90**

(statt Fr. 30.—)

Einer meiner persönlichen Favoriten ist dieses Kraftpaket von einem Wein aus einem grossartigen Jahrgang! Der <Selección Privada> hält mit berühmten, wesentlich kostspieligeren Tempranillo mit.

### Murua Gran Reserva <Veguin>, Rioja (rot, Spanien) 2010

100% Tempranillo

**Fr. 33.80**

(statt Fr. 38.—)

Von Muruas Reserva Especial 2010 verkauften wir letztes Jahr über 30000 Flaschen. Aus dem gleichen, grossen Jahr offerieren wir Ihnen nun die denkwürdige Gran Reserva, die ich zu den besten Tempranillo zähle.

### Tua Rita <Bosco dei Sugheri>, Toskana (rot, Italien) 2017

Rosso Toscano IGT, Suvereto, 71% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon

**Fr. 49.80**

(statt Fr. 56.—)

Seit 2014 erzeugt Tua Rita mit dem <Bosco dei Sugheri> eine Art <Turbo-Giusto di Notri> für uns. Der 2017er ist bis dato wahrscheinlich der beste Jahrgang: äusserst kraftvoll, komplex und reichhaltig, mächtiger Abgang. Noch jung. Haltbar bis mindestens Ende 2029.