



Weinpassion für die

Schweiz



Eine Petite Arvine der
Spitzenklasse.

2010 Petite Arvine

Domaine des Muses

Valais AOC

Fr. 26,-



GERSTL

Weinselektionen

Tasting-Box:
Die Vielfalt der
Schweiz von der
genüsslichsten Seite.

145.–
6 x 75cl

Tasting-Box:
6 x 75cl Fr. 145.– statt Fr. 175.50
Gültig bis 25. März 2012
Art. 241024

Mit unserer Top-Auswahl lernen Sie die Schweiz mit all ihren genüsslichen Facetten kennen.

2010 Petite Arvine, Domaine des Muses, Wallis

2008 Les Serpentes, Syrah, G. Besse, Wallis

2009 Gamaret, Pellegrin, Genf

2009 Pinot Blanc, Cruchon, Waadt

2009 Merlot, Trapletti di Trapletti, Tessin

2010 Pinot Noir, Schlegel, Jenins, Graubünden



Grosse Schweiz- & Österreich-Degustation

Freitag, 9. März 2012, 16–20 Uhr, Restaurant Metropol, Zürich.

Diese Dichte an Spitzenwinzern aus der Schweiz und Österreich gibt es selten an einem Ort zu bewundern und degustieren. Von den meisten Weingütern werden die Winzer persönlich anwesend sein. **Für die Schweiz sind dabei:** Domaine des Muses und Gérald Besse aus dem Wallis, Jean-Pierre Pellegrin aus Genf, Henri Cruchon aus dem Waadtland, Enrico Trapletti aus dem Tessin, aus der Bündner Herrschaft Jan Luzi von Sprecher von Bernegg, Georg Schlegel, Peter Wegelin, Thomas Studach sowie Martha und Daniel Gantenbein. **Aus Österreich:** Dorli Muhr aus dem Carnuntum, Ewald Zweytick und Sattlerhof aus der Südsteiermark, J. Heinrich, Panta Rhei und Paul Achs aus dem Burgenland, die Wachau vertreten Emmerich Knoll, Tegernseerhof und Peter Veyder Malberg und aus dem Kamptal ist Birgit Eichinger mit dabei. Aus der Schweiz für Österreich zeigt Markus Utiger seinen fantastischen Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, eine vorzeitige Anmeldung lohnt sich.

Kosten: CHF 30.– p.P. (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 7. März 2012. Vielen Dank.

Ort: Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich, Tel. 044 200 59 00

Situationsplan: www.metropol-restaurant.ch/metropol/kontakt.html

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation kulinarisch verwöhnen. (Bitte telefonisch reservieren)

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 7. März 2012. Vielen Dank.

Genüssliche Neuheiten aus der Schweizer Weinvielfalt.

Die Schweizer Weinszene ist so vielfältig wie das Land selber. Über 15 verschiedene Traubensorten finden Sie in diesem Schweizer Angebot, die Vielfalt und Qualität sind überragend. Dahinter stecken qualitätsbesessene Winzer, die auf jedes noch so kleine Detail achten und mit innovativen Ideen laufend neue Qualitätsmassstäbe setzen.

Die Petite Arvine hat es uns in diesem Jahr besonders angetan, ob nun von Gérald Besse oder auf Domaine des Muses: Die Vielschichtigkeit dieser Traubensorte ist genial. In der Bündner Herrschaft schwärmt Max Gerstl vom aktuellen Jahrgang. Ähnlich wie beim selben Jahrgang im Burgund wissen diese Weine mit ihrer filigranen Art zu begeistern.

Hier sind unsere Highlights:

- Die Petite Arvine von Domaine des Muses ist ein facettenreicher Wein, der den ganzen Reichtum dieser herrlichen Traubensorte widerspiegelt.
- Die 2010er aus der Bündner Herrschaft sind nicht so dicht wie die 09er, aber dafür verspielter und herrlich filigran.
- Der Sauvignon Blanc von Jean-Pierre Pellegrin aus Genf ist Genuss pur, knackig und frisch.

Eine genüssliche Schweizer-Reise können Sie auf zwei Arten machen: Sie bestellen die **Tasting-Box** und geniessen in aller Ruhe zu Hause. Oder Sie besuchen unsere **Schweizer Degustation am 9. März 2012 im Restaurant Metropol in Zürich**. Dort werden alle Winzer inkl. Gantenbein und Studach anwesend sein.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns auf Sie!



Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinsektionen



Roger Maurer

GRATISLIEFERUNG

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(gültig für Lieferungen in der Schweiz und Liechtenstein).



WALLIS

Domaine des Muses: Die Neuentdeckung aus Sierre.

Pier Tognini: Robert Tamarcaz ist unser neuer Star aus dem Wallis! Da ich als Sommelier seine Weine schon früher auf meinen Weinkarten führte, wollte ich dieses Juwel auch bei Gerstl Weinelektionen aufnehmen. Nun ist es mir gelungen, was mich unheimlich freut und stolz macht. Die Domaine de Muses gehört zur neuen Elite der Spitzenwinzer aus dem Wallis.

Robert empfängt uns in der Kellerei, die letzten Trauben werden gerade eingefahren. Wir dürfen zuckersüße Pinot-Gris-Beeren probieren, es ist einfach lecker, ausgereifte Trauben zu essen. Nach einem Rundgang im Keller geht es zur Degustation. Grossartig die Qualität! Robert ist ein Winzer, der voll auf Eleganz und Finesse setzt. Seine Weine sind feingliedrig, nie wirken sie opulent oder von der Barrique dominiert. Mehrere Prämierungen am Cup des Vins Suisse zeigen das deutlich auf.

26.–



Ein Petite Arvine der Spitzenklasse.

2010 Petite Arvine

AOC Valais

100% Petite Arvine

Helles, klares Zitronengelb. Typische Petite-Arvine-Nase. Noch etwas verhalten, nach Belüftung fruchtige Aromen nach Zitrusfrüchten, Grapefruit und Nektarinen mit einem Hauch schiefziger Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich straff. Die Aromen bestätigen sich, Nektarinen und weisser Pfirsich, gepaart mit Zitrusfrüchten. Sehr charaktervoller Abgang, mineralisch mit einer leichten Salzigkeit. Ein toller Petite Arvine, klassisch und eng mit dem Wallis verbunden. Als Apéro und zu rohem Fischcarpaccio oder Sushi.

18/20 • 2012 bis 2017 • Art. 241008

75cl **Fr. 26.–** (ab 26.3.2012 29.–)

26.–



Gesuchte Walliser Spezialität.

2010 Heida, AOC Valais

100% Païen

Aromen von frischen Wiesenkräutern, Zitronenschale, gelber Apfel und Quitte. Tolle, steinige Mineralik, leicht unterlegt mit einem Hauch Muskatnuss. Am Gaumen straff und sehr elegant. Schöne aromatische Tiefe mit deutlichen Zitronen- und Apfelnoten, begleitet von leichter Kräuterwürze. Der Heida endet lang mit guter Säure und deutlicher Mineralik. Sehr schöner Wein zu Käsefondue oder Walliser Teller.

17/20 • 2012 bis 2017 • Art. 241009
75cl **Fr. 26.–** (ab 26.3.2012 29.–)

38.–



Grosse Weisswein-Assemblage.

2009 Euterpe, Valais AOC

50% Petite Arvine, 50% Humagne Blanche

Hoch komplexer Auftakt! Reifer Pfirsich und Nektarinen mit einem Hauch Quitten. Exotische Aromen nach Mango und Ananas. Am Gaumen straff und kräftig, mit sehr verschlossenen fruchtigen Aromen; Quitte, Marzipan und Nektarinen. Wird gut getragen von einer knackigen Säure, wunderbarer Holzeinsatz, wirkt nie opulent. Der Euterpe endet lang und anhaltend mit einem salzig-mineralischen Finale!

19/20 • 2013 bis 2020 • Art. 241028
75cl **Fr. 38.–**

34.–



Harmonie der Extraklasse.

2010 Cornalin, AOC Valais

100% Cornalin

Am Gaumen wirkt der Cornalin schlank und trinkfreudig mit deutlich erdigen Noten. Schön eingebundene Frucht und Säure mit guter Struktur und markanten Tanninen. Er endet lang und anhaltend, ohne jemals fett oder opulent zu wirken. Sehr charaktervoller Walliser Wein. Gut zu Gämse oder Rauchspeck.

17+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 241010
75cl **Fr. 34.–**



WALLIS

Gérald Besse: Geradlinige Weine aus steilsten Lagen.

Gérald Besse

Nach dem regnerischen Tag in Cully freuen wir uns auf besseres Wetter im Wallis und natürlich auf die fantastischen Weine von Gérald Besse. Gérald freut sich wie ein kleines Kind über die deutschen Rieslinge und Bordeaux, die wir ihm mitbringen. Nach dem Ausladen der Kisten geht es in die legendären Reben oberhalb von Martigny-Combes. Es ist ein beeindruckender Ort, man fährt entlang der geschlängelten Strasse Richtung Col de la Forclaz. Gérald Besse besitzt als Privat-Domaine im Durchschnitt die steilsten Lagen der Schweiz, die mit ausserordentlichen Böden gesegnet sind! Granit mit Schiefer als Untergrund, Lehm und tonhaltige Erde als Humusschicht. Hier gedeihen seine besten Gewächse, mit dem Zusatz «Les Serpentine», benannt nach der Serpentinstrasse, die nach Frankreich führt.

33.50



Top Cornalin! 2010 Domaine Saint Théodule Cornalin AOC Valais

Dichtes Schwarzrot. Aromen von schwarzen und blauen Beeren, schwarze Kirschen und Pflaumen mit würzigen Noten nach Pfeffer und Gewürznelken. Ein Hauch Vanille mit erdiger Mineralik. Am Gaumen sehr geschmeidig und mit seidigen Tanninen ausgestattet. Wirkt noch sehr jugendlich und frisch. Die Aromen kommen bestens zur Geltung, schwarze Kirschen und Pflaumen. Der Cornalin endet lang und kräftig mit Charakter und Walliser Flair. Passt gut zu geschmorten Gerichten oder Lammhaxe.

18/20 • 2012 bis 2018 • Art. 241011
75cl Fr. **33.50** (ab 26.3.2012 37.–)

29.–



Walliser Top-Syrah!

2008 Les Serpentes Syrah, AOC Valais

Am Gaumen zeigt er sich dicht, mit guter Struktur und seidigen Tanninen. Die Barrique ist fantastisch verwoben und die gut eingebundene Säure stützt den Wein perfekt. Dadurch erscheint er harmonisch und ausgewogen. Im Abgang endet er lang und nachhaltig mit einem Hauch erdiger Mineralik. Grosser Walliser Syrah, mit viel Potenzial.

18+/20 • 2013 bis 2022 • Art. 239450
75cl **Fr. 29.–** (ab 26.3.2012 35.–)

Gérald Besse investiert viel in die Rebberge und hat permanent Leute, die die Trockenmauer verbessern oder wieder instand stellen.

29.50



Zauberhafte Walliser Spezialität.

2009 Les Serpentes Païen (Heida) AOC Valais

Am Gaumen tief und harmonisch, die Aromen kommen perfekt zur Geltung. Präsender Auftritt, mit viel Schmelz und Länge. Der Païen endet kräftig und anhaltend mit deutlich mineralischer Note. Ein grosser Wein aus dem Wallis! Bitte unbedingt mit ca. 12°C in einem Burgunderglas geniessen. Ideal zu Steinbutt mit Champagnersauce.

18+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 241012
75cl **Fr. 29.50** (ab 26.3.2012 32.50)

16.50



Gamay wie Samt und Seide.

2008 Domaine Saint Théodule Gamay AOC Valais

Schwarze Brombeeren, schwarze Kirschen, fein unterlegt mit pfeffrigen Noten. Im Gaumen eine Überraschung, sehr samtiges Tannin, fein und saftig zugleich, diesen Wein hat Gérald Besse meisterhaft in Szene gesetzt, grosse Klasse!

17/20 • 2012 bis 2015 • Art. 239453
75cl **Fr. 16.50** (ab 26.3.2012 19.–)





GENF

Domaine Grand' Cour: Magische Weine aus Genf.

Jean-Pierre Pellegrin

31.–



Pier Tognini: Im Kanton Genf fahren wir direkt nach Peissy. Jean-Pierre Pellegrin empfängt uns in seinen Jahrhunderte alten Gemäuern. Mir kommt es so vor, als sei ich in einer alten Domaine in Frankreich, die kulturellen Grenzen zwischen der Schweiz und Frankreich verschmelzen hier. Nach der Besichtigung des Kellers, wo Eichenfässer und Amphoren aus Beton den Platz ehrwürdig einnehmen, führt uns Jean-Pierre in den Degustationsraum, der früher als Weinpresse diente. Man kann die Relikte aus vergangenen Tagen bestaunen, die mit viel Sorgfalt und Hingabe vom Winzer restauriert wurden. Die Degustation der neuen Jahrgänge bestätigt, was Weinkenner schon lange wissen: Der Kanton Genf gehört zum Besten, was die Schweiz zu bieten hat. Und wenn ein Ausnahmekönnner wie Jean-Pierre Pellegrin am Werk ist, werden das Niveau und die Qualität der einzelnen Gewächse sehr hoch geschraubt. Die Domaine Grand' Cour gehört für mich zur absoluten Spitze des Schweizer Weinbaus. Wir sind stolz, Ihnen diese raren Weine aus Peissy anbieten zu können.

Wunderbar knackig und überaus frisch.

**2010 Sauvignon blanc
Pellegrin, Peissy AOC**

100% Sauvignon Blanc

Ohne biologischen Säureabbau in der Beton-Amphore und im 400-Liter-Fass ausgebaut, wirkt der Wein am Gaumen straff und direkt. Die knackige Säure verleiht ihm eine gute Struktur und Balance. Holunder und Grapefruit, gepaart mit einem Hauch Cassis und floralen Noten. Lang, kräftig und anhaltend im Abgang mit mineralischer, salziger Note. Im Moment zeigt er sich noch sehr jung und wild, wird aber in Zukunft viel Freude und Genuss bereiten. Passt gut zu Muscheln und Krustentieren.

17+/20 • 2012 bis 2017 • Art. 241013 • 75cl **Fr. 31.–**

27.–



Toller Gamaret der anderen Art.

2009 Gamaret Pellegrin, Peissy AOC

Am Gaumen beeindruckt er durch weiche, zugängliche Tannine, gepaart mit einer schönen Extraktssüße, die an dunkle Waldbeeren erinnert. Durch das Antrocknen der Trauben gewinnt dieses Gewächs an Aroma und Geschmeidigkeit, was den Wein trinkfreudig und harmonisch erscheinen lässt. Im Abgang mittelkräftig und weich, mit fruchtigem Finale. Passt gut zu Schmorbraten und Wild.

17+/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240195
75cl **Fr. 27.–**

35.–



Grosse Assemblage.

2010 Kerner – Sauvignon blanc Grand' Cour blanc, Peissy AOC

Kerner 45%, Sauvignon Blanc 45%, Riesling 10%

Leuchtendes Zitronengelb. Tolle fruchtbetonte Aromen. Deutlich mineralische Anklänge, die an nassen Stein erinnern. Am Gaumen besticht er durch Eleganz und Schmelz. Die Aromen werden von der schönen Säure bestens getragen. Der Kerner-Sauvignon blanc endet lang und anhaltend mit markantem, mineralischem Finish. Toll zu Loup de Mer in der Salzkruste.

18+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 241014
75cl **Fr. 35.–**

35.–



Pinot der Sonderklasse.

2010 Pinot Noir Pellegrin, Peissy AOC

100% Pinot Noir

Am Gaumen zeigt sich der Pinot weich und zugänglich, mit reifen Tanninen und perfekt integrierter Barrique. Die Aromen bestätigen sich; Erdbeeren, Sauerkirsche und ein Hauch Lakritze. Toller, eleganter Pinot Noir, der kräftig, mineralisch und lang anhaltend endet. Zu Poularde oder Rindsfilet mit Rotweinsauce.

18/20 • 2012 bis 2017 • Art. 241015
75cl **Fr. 35.–**

Pellegrin erklärt die Vorteile des Ausbaus in seinen Beton-Amphoren. Die eierförmigen Amphoren sind absolut kantenfrei – der Wein zirkuliert optimal.

Pellegrins erster Syrah, ein Donnerschlag!

Assemblage von
Syrah 2007 & 2008
Peissy AOC

Max. 6 Flaschen pro Person

100% Syrah

Dichtes, funkelndes Rubinrot. Komplexer Auftakt! Aromen nach schwarzem Pfeffer, Nelken, reifen Weichselkirschen und Hagebutten. Dazu Tabak, Zedernholz und Mocca, gepaart mit einer granitartigen Mineralik. Grandiose Nase! Noch verschlossen mit perfekter Balance. Am Gaumen ausgestattet mit seidigen Tanninen, gut getragen von der harmonisch eingebauten Säure. Die Mineralik ist kaum zu fassen, einfach grandios. Der Einsatz der Barrique ist kaum spürbar, verleiht dem Wein eine beeindruckende Struktur. Die Aromen bestätigen sich, wirken jedoch noch verschlossen und jugendlich. Im Abgang baut er eine enorme Spannung auf, lang und anhaltend, endet mineralisch und komplex. Für mich einer der besten Syrah der Schweiz. Passt gut zu Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln und Gänseleber (Filet Rossini).

19/20 • 2013 bis 2022
Art. 241016 • 75cl **Fr. 45.–**

45.–



Wegen Sortimentsänderung: Letzte Flaschen zu tiefen Preisen.

%

Vollfruchtiger Humagne Rouge.

2007 Humagne Rouge, Cédric Flaction
AOC Valais

Feine rote Beerenfrucht, leicht pfeffrige Noten. Frischer Auftakt, extrem fruchtig, das ist doppelt erfreulich, feinstes Tannin, rundherum trinkfreudiger Humagne. Oft kommen diese ungehobelt daher, aber dieser hier ist definitiv gelungen und zeigt sich von seiner fruchtigsten Seite.

17/20 • 2012 bis 2014 • Art. 238743
75cl **Fr. 18.50** statt 26.–



18.50

Kostbares Gold.

2004 Lo Terôn, Cédric Flaction
AOC Valais

Traubensorten: Pâien, Marsanne. Eingedickter Birnensaft, Ananas, feinstes Vanille, Honigduft, tiefstes Konzentrat. Voluminös, sehr reine Aromatik, ausladend, ohne plump zu wirken, köstlich wie sich der Wein an den Gaumen schmiegt und sich ausgesprochen lange hält.

18/20 • 2012 bis 2018 • Art. 238747
75cl **Fr. 29.–** statt 44.–



29.–

Beeindruckende Präsenz, immenses Potenzial.

2006 Malbec-Merlot
Premier, Grillette

Malbec 45%, Merlot 40%, Cabernet Franc 15%

Sehr viel schwarze Frucht, Noten von Tabak, Nadelholz und Leder, Röstaromen, sehr intensiv und mediterran. Saftiger Auftakt, feines Tanningerüst, hat grosses Potenzial, fast unglaublich für einen Schweizer Wein!

17+/20 • 2012 bis 2015 • Art. 238720
75cl **Fr. 17.50** statt 31.–



17.50



WAADT

Domaine Henri Cruchon: Biodynamische Weine in Bestform.

Pier Tognini mit
Raoul Cruchon

18.–



Der engagierte Winzer Raoul Cruchon betreibt seinen Betrieb auf biodynamische Weise und der Erfolg gibt ihm Recht. Seine bescheidene Art drückt sich in seinen Weinen auf bemerkenswerte Weise aus. Seine Gewächse beeindrucken durch ihre filigrane Art und ihren ausgeprägten Charakter. Durch die schonende Arbeitsweise im Rebberg gelingt es Henri Cruchon immer wieder, die Fachwelt zu begeistern und zu überzeugen, dass biodynamischer Weinbau in der Schweiz durchaus möglich ist. Die Degustation macht richtig Spaß! So viel Frische und Fruchtigkeit habe ich schon lange nicht mehr in Weinen vom Genfersee verspürt. Es sind wunderbare Essensbegleiter, die nie aufdringlich oder opulent wirken. Ich begegne diesen Gewächsen jeweils mit hohem Respekt, da mir genau bewusst ist, wie viel Arbeit hinter dieser naturnahen Art der Bewirtschaftung der Reben steckt. Die neuen Jahrgänge sind eingetroffen, lassen Sie sich in die Welt der natürlichen Weine von der Domaine Henri Cruchon verführen.

Mineralischer Chasselas.

2011 Les Petoleyres

Chasselas, Morges AOC

Lieferbar ab Mitte März 2012

Diese Parzelle ist bereits seit 8 Jahren auf biodynamische Arbeitsweise umgestellt. Leuchtendes, klares Strohgelb. Der Wein öffnet sich sehr langsam, nach Belüftung fruchtige Aromen nach Nektarinen und weissem Pfirsich. Am Gaumen schöner Trinkfluss mit Balance und Harmonie. Crèmig mit leichter Hefenote und fruchtigen Anklängen von Zitrone und Pfirsich. Wirkt noch sehr jung und zurückhaltend. Anhaltender, leicht mineralischer Abgang. Toller Chasselas, der nach einigen Monaten Flaschenreife garantiert noch zulegen wird. Passt gut zu Süßwasserfischen und Fondue.

16+ / 20 • 2012 bis 2016 • Art. 241017

75cl **Fr. 18.–** (ab 26.3.2012 19.–)

24.–



Kräftiger Sauvignon Blanc.

2009 Sauvignon Blanc

Morges AOC

Am Gaumen zeigt er sich kräftig mit einer knackigen Säure, die den 12g Restzucker voll entgegen halten. Die Aromen kommen schön zur Geltung, Stachelbeere, Cassis und eine Holundernote, die für einen hochwertigen Sauvignon Blanc so typisch ist. Der Wein endet lang und anhaltend mit mineralisch-salzigem Abgang. Passt sehr gut zu rohem Thunfisch, Austern und Meeresfrüchten.

17+/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240192
75cl **Fr. 24.–**

22.–



Vollmundig und peppig.

2009 Pinot Blanc, Morges AOC

Biodynamischer Anbau, natürlich reduzierter Ertrag von nur 35 hl/ha! In der Nase feine Noten von weissen Blüten und Honig, sehr delikat. Im Gaumen zuerst feine Konzentration, dann zeigt er sich mehr von der üppigen Seite bis die knackige Säure (8,7g/l!) dahergeschossen kommt und diesen Wein zu einem Tornado macht. Sehr saftig und peppig, ein kleines Feuerwerk!

18/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240193
75cl **Fr. 22.–** (ab 26.3.2012 24.–)

24.50



Ein rarer Klon des Pinot Noir als wunderbare Spezialität.

2008 Le Servagnin

Pinot Noir, Morges AOC

Der Servagnin ist ein fast vergessener Klon vom Pinot Noir, der hier schon vor 600 Jahren kultiviert wurde. Biodynamischer Anbau. Feinste rote Beerenfrucht, wirkt fast cremig, feine Würzigkeit. Zartes Tannin, präsent, genau richtig dosiert, sehr feine, fast filigrane Frucht, reife Erdbeeren, Weichselkirsche, hat Klasse und endet in einem langen Finale.

18/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240194
75cl **Fr. 24.50** (ab 26.3.2012 26.–)





WAADT

Louis Bovard: Der Meister des Terroirs.

Louis-Phillippe
Bovard

Wir haben mit dem Altmeister in Sachen Dézaley und Calamin früh am Morgen einen Termin in Cully vereinbart. Freundlich und wie immer elegant im Cordanzug gekleidet, führt uns Louis Bovard in sein Reich der Weissweine am Genfersee. Da es so stark regnet, können wir leider die steilen Lagen des Lavaux, die zum Weltkulturerbe gehören, nicht besichtigen. Doch Louis erklärt uns anhand einer von ihm erarbeiteten Terroir-Karte die einzelnen Lagen und Climats an den Hängen oberhalb von Cully. Beeindruckend, wie die lebende Winzerlegende sich auskennt! Stolz zeigt er uns danach seinen neuen Keller. Da er jedes Jahr einige tausend Flaschen zurückbehält, um sie reifen zu lassen, braucht er einfach mehr Platz. Dann geht es ohne Umschweife zur Degustation. Wir probieren Chasselas, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Pinot Noir. Alle Weine von höchster Qualität und Güte. Ein Beweis, dass Chasselas mit dem richtigen Terroir und einer kompromisslosen Hingabe des Winzers sehr lange reifen kann und auch noch nach 10 Jahren ein Weinerlebnis der besonderen Art ist.

24.–



Unglaublich, was aus Chasselas werden kann!

2009 Ilex

Calamin Grand Cru

100% Chasselas

Chasselas aus der Grand Cru Lage Calamin. Ohne biologischen Säureabbau. Ausbau in der Doppelbarrique. In der Nase Noten von weissem Pfirsich, Limetten mit leichter Kräuterwürze. Tolle Mineralik, die an nassen Stein erinnert, gepaart mit feinen floralen Noten. Am Gaumen sehr elegant und fruchtbetont mit deutlich mineralischen Anklängen. Gut integrierte Barrique und schöne, reife Säure. Chasselas vom Feinsten, passt gut zu Zander mit Salzkartoffeln oder zu asiatischen Speisen.

17+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240389

75cl Fr. 24.– (ab 26.3.2012 26.–)

24.50



Der Kultwein vom Genfersee.

2009 Dézaley Médinette

Grand Cru

100% Chasselas

Wenn man Dézaley mag, kommt man nicht darum herum, diesen Kultwein in den Keller zu legen. Leuchtendes Strohgelb. Noch verschlossene Nase, mit Belüftung schöne fruchtige Aromen von weissem Pfirsich, Melonen und tropischen Früchten. Tief und sehr feingliedrig. Am Gaumen die pure Eleganz und Finesse. Sehr samtiger Gaumenfluss mit fruchtbetonten Aromen nach grünem Apfel, Melone und reifem Pfirsich. Tolle Mineralik gibt dem Wein Komplexität und Spannung. Gut stützende Säure, der Médinette endet lang und sehr harmonisch. Passt perfekt zu Süßwasserfischen aller Art oder Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube.

18+/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240391

75cl **Fr. 24.50**

24.–



Exotischer Sauvignon Blanc.

2009 Ribex

Sauvignon du Pays de Vaud

100% Sauvignon Blanc

Leuchtendes Zitronengelb. Expressive Aromatik mit Noten von tropischer Frucht, grünem Apfel, Holunderblüten und Cassis. Im Gaumen unglaublich dicht, hohe Struktur mit schönem Schmelz. Weist neben einer knackigen Säure auch mineralische Noten und eine gewisse Salzigkeit im Abgang auf. Der Ribex endet lang und anhaltend, ein Sauvignon Blanc der Extraklasse. Passt gut zu Sushi und Venusmuscheln mit Safran.

18/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240388

75cl **Fr. 24.–**





TESSIN

Enrico Trapletti: SpitzenkÖnner aus dem Tessin.

Enrico Trapletti

19.50



Pier Tognini: In Coldrerio empfängt mich Enrico voller Freude auf seinem Weingut. Er bewirtschaftet ca. 9 ha in den besten Lagen im Sottoceneri, genau genommen in Coldrerio an der italienischen Grenze. Bei einem kurzen Rundgang im Keller erklärt mir Enrico seine Art der Weinbereitung. Jede Traubensorte wird separat vinifiziert und ausgebaut. Darum stehen auch kleinere und grössere Gärtanks zahlreich in den engen Räumen herum. Was er schlussendlich auf die Flasche bringt, ist beeindruckend. Schon die Fassproben des 2009er Cudrée begeistern mich, und ich freue mich jetzt schon auf diesen aussergewöhnlichen Wein, der im Juli auf die Flasche gezogen wird. Nun geht es zur Degustation. Seine Weine sind würdige, charaktervolle Vertreter aus dem südlichen Tessin mit eindeutigen Merlot-Aromen, die sich mit den besten Rotweinen der Schweiz messen können. Der Besuch in den Reben überzeugt mich restlos vom hohen Anspruch Traplettis. Seine Lagen liegen in einer traumhaften Umgebung mit tiefgründigen Böden, sie sind perfekt gepflegt, alles wird selbstverständlich von Hand bearbeitet.

Tessiner Merlot in purezza!

2010 Gaio

Rosso della Svizzera italiana VdT

100% Merlot

Dunkles Rubingranat. Aromen von dunklen Beeren und reifen Pflaumen mit leichten Gewürznoten. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Begleitet von etwas Mocca und Tabak. Am Gaumen elegant und mittelkräftig mit seidigen Tanninen und gut integrierter Säure. Wieder Aromen von dunklen Beeren und Früchten mit leicht erdiger Mineralik. Der Gaio endet fruchtbetont mit guter Länge. Passt gut zu Polenta mit Bergkäse oder Trockenfleisch und Salami.

17/20 • 2012 bis 2020 • Art. 241018

75cl **Fr. 19.50** (ab 26.3.2012 21.50)

35.–



Charaktervoller, typischer Tessiner Merlot!

2009 Trapletti

100% Merlot

Tolle Nase, alles ohne einen Tag Barrique. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und saftig mit festen, fruchtigen Tanninen. Die gut eingebaute Säure und Mineralik lassen den Wein straff und direkt erscheinen. Lang und fruchtbetont im Abgang. Ein toller, charaktervoller Merlot, der den Stil des Weinguts eindrücklich bestätigt. Passt sehr gut zu Tessiner Risotto mit Steinpilzen oder Luganighe mit Polenta.

18/20 • 2012 bis 2022 • Art. 239426

75cl **Fr. 35.–** (ab 26.3.2012 39.–)

Die nächste Generation
hilft schon kräftig mit.

35.–



Harmonischer, kräftiger Merlot!

2009 Tera Creda

Merlot, Ticino DOC

100% Merlot

Riecht nach roten und dunklen Waldbeeren mit Anflügen von Sandelholz und Tabak. Hohe erdige Mineralität. Am Gaumen wirkt er jung und frisch. Legt sich geschmeidig auf die Zunge mit seidigen, festen Tanninen. Die Aromen bestätigen sich vollends. Die Barrique ist perfekt verwoben, wird durch eine schöne Mineralik unterstützt. Der Wein endet lang und anhaltend.

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240204

75cl **Fr. 35.–**





MALANS

Peter Wegelin, Scadenagut: Mit Frische und Eleganz durchs 2010.

Max Gerstl mit
Peter Wegelin

Auch Peter Wegelin konnte Mitte Oktober 2010 einiges weniger ernten als im Vorjahr. Er keltert inzwischen all seine Weissweine – ausser dem Chardonnay – ohne Säureabbau, um die Frische und die Rasse in den Weinen zu bewahren. Das hat sich selbst im Jahrgang 2010 bewährt, wo die Weine von Natur aus schon ausgeprägte Säurestrukturen besitzen.

37.–



Ein köstliches Kraftpaket.

2009 Pinot Noir Reserve
Malans

Im Duft wirkt er reich, opulent und herrlich tiefgründig, vor allem aber sehr edel und burgundisch fein, elegant, komplex, vermischt zartes Himbeer mit konzentrierten schwarzen Beeren und feiner Mineralität. Am Gaumen ein köstlich süsses Kraftpaket, aber auch hier bewahrt er die Eleganz, zeigt Saft und Schmelz, cremig weicher Fluss, aber auch gute Struktur, das ist grandioser Pinot, edel, leichtfüssig und wunderbar aromatisch, geniale Länge.

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240724 • 75cl Fr. 37.–

29.–



Schönes Fruchtbündel.

2010 Chardonnay

Malans

Ein feines Fruchtbündel strahlt mich an, reife gelbe Frucht, Pfirsich, Aprikose und ein Hauch Tropenfrüchte, edle Würze, herrliche Komplexität. Süsser, ganz dezent von edlem Holz begleiteter Gaumen, cremig weicher Fluss, der Wein wirkt sehr nobel, burgundisch, zeigt auch Nerv und Fülle, köstliche Aromatik, feine Extraktsüsse, herrliche Länge, genialer Wein.

17/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240722

75cl **Fr. 29.–**

25.–



Beeindruckender Klassiker.

2010 Blauburgunder Classic, Malans

Herrlicher erfrischender Pinot-Duft, wirkt dezent und dadurch besonders edel, unaufdringlich, aber mit viel Strahlkraft. Saftiger, schmackhafter, süffiger Gaumen, der Wein wirkt so herrlich verspielt, süffig, perfekt ausgewogen, sehr klassisch, charaktervoll, herrlich aromatisches, lang anhaltendes Rückaroma, traumhafter Pinot, pures Trinkvergnügen.

17/20 • 2012 bis 2016 • Art. 240723

75cl **Fr. 25.–**

24.–



Letzte Flaschen des herrlichen 09er.

2009 Blauburgunder Classic, Malans

Herrliche Frucht, schwarze Kirschen und feines Himbeer, schöne Kräutervariationen, die die Hitze des Jahrgangs ausstrahlen. Ein sinnliches Fruchtbündel, traumhaft süss, leicht ins Opulente tendierend, aber immer noch sehr auf der eleganten Seite, cremig weicher, geschmeidiger Fluss, es fehlt auch nicht an Frische, die Harmonie ist perfekt, der Wein bleibt bei aller Kraft auf der leichtfüssigen, eleganten Seite.

17/20 • 2012 bis 2016 • Art. 240026

75cl **Fr. 24.–**





JENINS

Georg Schlegel, Weingut zur alten Post: Raffinesse steht beim 2010er im Vordergrund.

Georg Schlegel
mit Max Gerstl

Georg Schlegel Junior ist jetzt aktiv in den Betrieb eingestiegen, Vater und Sohn harmonieren sehr gut, da auch der Senior immer ein offenes Ohr für die neuen Ideen des Sohnes hat. Im 2010 konnten Sie rund 10% weniger ernten als noch im Jahr zuvor, der Grund dafür waren vor allem die sehr kleinen Beeren.

Georg Schlegel ist bestrebt, ein möglichst ideales Gleichgewicht im Rebberg zu haben. Schwächere Rebstöcke werden markiert und dann einzeln gedüngt, um ihnen mehr Kraft zu verleihen. Die Jungreben pflanzt er zuerst in einen Topf, um sie aufzuziehen, so haben sie schon eine gewisse Grösse und Stärke, bevor sie dem «Kampf» in der freien Natur ausgesetzt werden.

21.50



Trinkvergnügen vom Feinsten.

2010 Pinot Noir

Jenins

Feine Pinot-Frucht, zartes Himbeer, schwarze Kirschen, noble Würze, duftet süss, reif und eindrücklich vielschichtig. Schlanker, wunderschön aromatischer Gaumen, saftig, rassig, herrlich süffiger, traumhaft verspielter Wein, der auch eine gewisse Sinnlichkeit ausstrahlt, das ist unkompliziertes Trinkvergnügen, aber unendlich gut.

17/20 • 2012 bis 2016 • Art. 240713 • 75cl **Fr. 21.50**

28.–



Burgundisch elegant. 2010 Chardonnay, Jenins

Die Frucht ist ganz fein, daneben kommt die Mineralität wunderschön zum Tragen, duftet erfrischend rassig, burgundisch elegant. Am Gaumen ist geniale Rasse, feine Zitrusfrucht, schöne Extraktsüsse, raffinierte Aromatik, der Wein kommt spielerisch leicht daher, obwohl es absolut nicht an Konzentration und Fülle mangelt, verspielter, tänzerischer, lang anhaltender Nachhall, herrliches Trinkvergnügen.

17/20 • 2012 bis 2016 • Art. 240725
75cl **Fr. 28.–**

28.–



Rasse und Klasse. 2010 Weissburgunder, Jenins

«Es war die Idee meines Sohnes Georg, ich war zuerst etwas skeptisch, muss aber eingestehen, dass mir das Resultat sehr gut gefällt. Wir haben diesen Wein zum ersten Mal ohne malolaktische Gärung gekeltert.» Am Gaumen zeigt er geniale Rasse, kommt trotz intensiver Aromatik verspielt leicht daher, der Wein hat Klasse, vereint köstliche Extraktsüsse mit feiner Rasse, wirkt vollmundig, reich, elegant und voller raffinierter Finessen, langes, traumhaft aromatisches Finale.

17/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240712
75cl **Fr. 28.–**

38.–



Noblesse und Raffinesse. 2009 Pinot Noir Barrique, Jenins

Kraftvoller, reicher Gaumen, herrlich saftig und cremig weich, zeigt eine gewisse Opulenz, wirkt aber vor allem sehr edel und elegant mit guter Struktur. Seine noble pfeffrige Art und das sinnliche Pinot-Aroma verleihen Raffinesse, der Wein hat auch noch einiges an Potenzial, in 2–3 Jahren kommt da zweifellos noch eine zusätzliche Dimension zum Vorschein.

18/20 • 2014 bis 2025 • Art. 240714
70cl **Fr. 38.–**





JENINS

Jan Luzi, Sprecher von Bernegg: Insidertipp und schon sehr begehrt.

Jan Luzi

44.–



Dieses Weingut haben wir dem Tipp von Daniel Gantenbein zu verdanken. Jan Luzi hat das 2 Hektar kleine, aber traditionsreiche Haus von seiner Tante übernommen und ist beim Jahrgang 2008 das erste Mal für Rebberge und Vinifikation verantwortlich. Er verrät uns bei unserem Besuch, dass er sich auf vier Weine konzentrieren wird. Sein Ziel ist, geschmeidige Weine zu kreieren, die die Typizität der Lagen von Jenins reflektieren. Wir sind total überzeugt von Jan Luzi und seinen Weinen. Wie im letzten Sommer versprochen, lancieren wir jetzt seinen raffinierten Top-Wein. **Tipp: Warten Sie mit dem Bestellen des Calander nicht bis zur Degustation, höchstwahrscheinlich wird er vorher ausverkauft sein. Zu probieren wird es ihn aber trotzdem geben.**

Grosse Klasse von Jan Luzi.

2010 Calander Pinot Noir

Max Gerstl: Der Duft kommt wunderbar aus der Tiefe, schwarze Frucht, enorm konzentriert und reich, strahlt Reife und Süsse aus, grosse Komplexität und viel burgundische Raffinesse, das ist edler Pinot der Spitzenklasse. Köstlich süsser, traumhaft aromatischer Gaumen, das ist grosse Klasse, der Wein zeigt zwar die typischen Charaktereigenschaften der Bündner Herrschaft, gleicht aber stilistisch einem ganz grossen Burgunder, vereint tänzerische Leichtigkeit mit enormer Konzentration, was für eine geniale Saftigkeit, cremiger Schmelz, ein Traum von Wein, gefällt mir persönlich sogar noch etwas besser als der herrliche 2009er.

18+/20 • 2013 bis 2030 • Art. 240706
75cl Fr. 44.–

Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselektionen sprechen:

1. STRENGE SELEKTION. Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ. Max Gerstl, Roger Maurer, Pier Tognini und Beat Caduff sind vier absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle vier garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG. Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

4. KLARE INFORMATIONEN. Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.

19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.

18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.

17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.

16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.

15 Punkte: Kommt nicht in unsere Selektion.

5. GROSSZÜGIGE GARANTIE. Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir selektionieren nur qualitativ hervorragende Weine. Dennoch kann es sein, dass Ihnen ein Wein nicht gefällt. Dann nehmen wir ungeöffnete Flaschen eines maximal 10 Jahre alten Weins gegen Vorweisung der bezahlten Rechnung anstandslos zurück und tauschen sie gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt, vorausgesetzt der Wein wurde immer einwandfrei gelagert.

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag:
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen:

Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen.

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



Angebot gültig bis 25. März 2012 oder solange Vorrat.



FLÄSCH

Martha und Daniel Gantenbein: Leidenschaft und Perfektion bis ins letzte Detail.

Max Gerstl: Martha und Daniel Gantenbein trinken gerne die grossen Weine dieser Welt, insbesondere jene aus dem Burgund. Das sind ihre Vorbilder. 1982 haben sie begonnen, ihren eigenen Wein zu machen. Am Anfang noch den typischen Herrschäftler, genau so, wie er seit Urzeiten in der Region gemacht wurde, leicht, fruchtig, süffig. Aber schon sehr bald wollten sie mehr, mehr Konzentration, mehr Fülle, mehr Raffinesse, aber noch ohne die Stilistik der Region zu verlassen. Das Barrique war anfangs noch absolut tabu. Unsere Zusammenarbeit mit Gantenbeins begann mit dem Jahrgang 1987. Sehr bekannt waren sie damals noch nicht, aber ein Insider – dem ich heute noch dankbar bin – hat mir damals den Geheimtipp verraten. Kenner zählten die Gantenbeins also schon damals, nach lediglich fünf Jahren Tätigkeit, zu den besten Produzenten der Region.

1990 wagte man dann doch einen ersten Versuch mit Barrique, und nachdem dieser ausserordentlich vielversprechend ausfiel, ging es ganz behutsam, aber sehr zielorientiert in Richtung ganz grosse Weine. Vorbild waren jetzt nicht mehr die besten Weine der Region, sondern die besten Weine der Welt. Das heisst aber nicht, dass jetzt gleich alles umgekrempelt wurde und dass die Weine jetzt gleich nach burgundischer Methode gekeltert wurden, nein, man ging in ganz kleinen Schritten vor. Zuerst ein Doppelbarrique und dann kamen Jahr für Jahr immer mehr Barriques dazu und immer mehr neue, bis im Jahr 1993 zum ersten Mal ein Pinot zu 100% in neuen Fässern ausgebaut wurde. Nicht filtrieren ist heute eine Selbstverständlichkeit, aber bis man den Schritt dazu gewagt hatte, vergingen viele Jahre mit diversen Tests. Wollte man all die Details aufzählen, die seit den Anfangszeiten verbessert wurden, man könnte ein ganzes, spannendes Buch darüber schreiben. Heute ist alles Standard, was der Qualität der Weine dient. Die Weine werden durch Schwerkraft bewegt, nichts wird gepumpt.

Vergoren wird in Holzständen – praktisch neue Inoxständen wurden ersetzt, da sich das Holz bei diversen Versuchen als besser erwies – dabei wird der Tresterhut regelmässig in den Saft gedrückt (pigeage).

Kurz und gut: Es wird alles getan, um das Traubengut möglichst schonend zu keltern, um möglichst nichts von der Aromatik zu verlieren, die in den Trauben ist. Der Ausbau des Pinots erfolgt in 100% neuen Barriques aus französischer Eiche. (beim Chardonnay haben Gantenbeins den Neuholzanteil etwas reduziert). Und auch bei den Barriques ist nur das Beste gut genug. Gantenbeins kaufen das Holz, lassen es 3 Jahren an der Luft trocknen, bevor daraus ihre Barriques gemacht werden. Aber noch viel wichtiger als all das im Keller ist die Arbeit im Rebberg. Perfekt reife und kerngesunde Trauben zu ernten ist das Ziel. Und um dieses zu erreichen, ist kein Aufwand zu hoch. Sämtliche dafür wichtigen Arbeiten werden von Martha und Daniel persönlich gemacht. Ganz auf Qualität ausgerichteter Rebschnitt war schon von Anfang an eine Selbstverständlichkeit. Wichtige Arbeiten wie Verlesen und Auslauben werden nicht einfach nach System ausgeführt, sondern immer den Witterungsverhältnissen angepasst. Und vielleicht das Allerwichtigste: Gantenbeins haben das perfekte, aber auch das aufwändigste System der Traubensortierung. Schon einige Wochen vor der Ernte gehen Gantenbeins praktisch täglich durch die Reben und entfernen alles, was die Qualität beeinträchtigen könnte. Den Sperberaugen von Martha entgeht keine unreife, faule oder sonst irgendwie beschädigte Traubenbeere. Mit bewundernswerter Geduld verbringt sie unzählige Stunden im Rebberg, damit am Lesetag nur noch perfekt reife und kerngesunde Trauben hängen. Die Erntehelfer können dann nur noch abschneiden, brauchen auf nichts mehr zu achten, und ein Sortiertisch ist selbstverständlich überflüssig.

2010 Chardonnay

Martha Gantenbein: «Beim Chardonnay ist das Alter der Reben noch wichtiger als beim Pinot. Die ältesten sind jetzt schon 20 Jahre alt, dann 15- und 11-jährige und ganz wenig junge. Die Weine erreichen jetzt so langsam die Eleganz, die wir uns wünschen, und die Mineralität kommt immer schöner zur Geltung. Wichtig ist, dass man nicht überreif erntet und vorsichtig batoniert. Wir lieben Chablis und arbeiten wo immer möglich in Richtung Eleganz.» Ende Juni 2011 haben Gantenbeins eine präzise Assemblage aller verschiedenen Lots gemacht. Nachfolgend mein Eindruck davon: Der Duft ist gewaltig, intensiv, reich, fast opulent, aber auch sehr edel und mit burgundischer Raffinesse, eine absolut köstliche Duftwolke. Die Komplexität ist enorm, reife süsse Frucht von edler Tropenfrucht bis zu feinen Aprikosen und Pfirsichen, unterlegt mit feiner Mineralität, Würze und floralen Noten, ein sinnliches Parfüm. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, köstlich süss und durch feine Rasse perfekt ausbalanciert, was für ein Traumwein, vereint Kraft und Fülle mit Charme und Raffinesse, geht so wunderbar in die Länge und packt im minutenlangen Nachhall nochmals seine ganze Vielfalt aus, Spitzenklasse.

19/20 • 2014 bis 2030

2010 Pinot Noir

Martha Gantenbein: «Im Nachhinein bin ich sicher, dass wir den perfekten Erntezeitpunkt erwischt haben. Der Wein ist reif, aber kein bisschen überreif.» Wow, dieser Kirschenduft, das sind süsse schwarze Kirschen der sinnlichen Art, ausdrucksvoll und intensiv, aber vor allem fein, raffiniert und mit sagenhafter Vielfalt. Mit etwas Luft kommt auch immer mehr das burgundische Himbeer zum Vorschein. Schon vom Duft her ist das der eleganteste Pinot von Gantenbeins. Auch am Gaumen ist vor allem Raffinesse angesagt, der Wein ist traumhaft aromatisch, wunderbar süss und besitzt eine raffinierte Rasse, die Konzentration ist enorm, aber der Wein kommt leichtfüssig und beschwingt daher, welch irre innere Kraft! Ich fühle mich ins Burgund versetzt, der Wein ist sagenhaft raffiniert. Ich kann nicht jedes Mal schreiben, es ist wieder der beste Wein, den Gantenbeins je produziert haben, aber 2010 ist mein ganz persönlich liebster, diese burgundische Beschwingtheit fasziniert mich, das ist grosser, wenn nicht sogar legendärer Pinot.

19+/20 • 2015 bis 2040

2010 Riesling Spätlese

Martha Gantenbein: «Wir möchten etwas aromatischer Konzentriertes, aber der Wein soll dabei nicht breit werden.» Der Duft kommt so richtig aus der Tiefe, strotzt vor edler Mineralität, reife gelbe Frucht und rassistige Zitrus bilden zusammen mit der raffinierten Mineralität ein Riesling-Duftbild von betörender Schönheit. Am Gaumen vereint er edle Rasse, feine Süsse und herrliche Frucht zu einem harmonischen Ganzen. Interessant, dass die Jahrgangstilistik gewisse Ähnlichkeiten mit Deutschland zeigt, in Form von ausgeprägter Säurestruktur, enormer Konzentration, cremigem Schmelz. Das ist eine Riesling Spätlese wie aus dem Bilderbuch.

18/20 • bis 2030

ANGEBOT UND ZUTEILUNG:

Die Nachfrage nach Gantenbein-Weinen ist enorm, das Interesse steigt von Jahr zu Jahr. Somit wird es immer schwieriger, die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

Die Spielregeln für die Zuteilungen:

- Die Zuteilungen werden am 15. März 2012 gemacht.
- Kunden, die uns das ganze Jahr mit ausgewogenen Bestellungen unterstützen, haben selbstverständlich ein Vorrecht.
- Die Auslieferung des Jahrgangs 2010 erfolgt bis April 2012.

■ 2010 Pinot Noir

Gantenbein, Fläsch
75cl Fr. 72.–, Art. 241021,
max. 12 Flaschen pro Person

■ 6er Gantenbein Sortiment 2010

6x75cl Fr. 403.–, Art. 241022,
im 6er Originalkarton
Bestehend aus 3 Fl. Pinot Noir,
2 Fl. Chardonnay und 1 Fl. Riesling Spätlese

Folgende Weine sind nur im Gantenbein-Sortiment (und nicht einzeln) erhältlich.

Die Preise dienen zu Ihrer Information:

2010 Chardonnay
Gantenbein, Fläsch
75cl Fr. 72.–

2010 Riesling Spätlese
Gantenbein, Fläsch
75cl Fr. 43.–



MALANS

Thomas Studach: Klassische, hervorragende 2010er.

Nach der Winzer- und Oenologenlehre begann Thomas Studach 1988 mit dem Aufbau seines Weingutes, arbeitete aber noch zu 50% bei anderen Malanser Weinbauern. Ab 1991 machte er sich dann ganz selbstständig. Seit dem Jahrgang 1998 gibt es bei Studach – so wie bei Gantenbein – nur noch einen im Barrique ausgebauten Pinot Noir.

Dieser stammt von fünf verschiedenen Böden und gewinnt dadurch zusätzlich an Komplexität. Nur absolut kompromisslose Qualitätsarbeit erlaubt es, auf jegliche Zweit- und Deklassementweine zu verzichten. Eine gesamte Ernte auf diesem Niveau zu halten ist ungleich aufwändiger als ein paar wenige Fässer davon zu erzeugen. Studachs Weine gehören schon seit vielen Jahren zur absoluten Spitze der Region. «Ich trinke sehr gerne Wein, verschwinde dann aber auch gerne immer wieder in meinen Reben», sagt Thomas Studach von sich selber. Das sagt eigentlich schon fast alles aus. Studach ist kein Mann der lauten Töne, er ist im Gegenteil ein stiller Schaffer, der sich nicht überall in den Mittelpunkt stellen möchte, und das macht ihn zusätzlich so sympathisch. Dass da viel Leidenschaft dahinter steckt, spürt jeder, der ihn kennt. Das Weingut Studach umfasst heute insgesamt 3 Hektaren. 2,4 ha davon sind mit Pinot Noir bepflanzt, 75% davon mit Burgunder Klonen, 0,35 ha mit Chardonnay, 0,15 ha mit Completer und 0,1 ha mit Merlot. Bei einer Normalernte produziert Studach ca. 15'000 Flaschen. Das war aber zuletzt 2008 der Fall. In den letzten beiden Jahren waren es lediglich 12'000. Falls da oder dort ein paar Reben zu vernünftigen Konditionen zu haben wären, würde Thomas Studach die zwar gerne erwerben, aber sehr viel grösser möch-



te er den Betrieb nicht mehr machen. Studach erledigt praktisch sämtliche anfallenden Arbeiten selber. Als Winzer fühlt er sich wohl, Manager eines Grossbetriebes zu sein wäre nicht sein Ding.

Thomas Studach: «2010 war keine einfaches Jahr, man musste schon eine Strategie haben, um reifes und gesundes

Traubengut lesen zu können. Ertragsregulierung war besonders wichtig, bei zu hohen Erträgen wären die Trauben niemals reif geworden. Die Burgunderklone brachten auch in diesem Jahrgang besonders gute Resultate. Für die Erntehelfer war es hart, in dieser Kälte zu arbeiten, es herrschten tagsüber Temperaturen zwischen 5 und 10 Grad, und heisser Tee war das beliebteste Getränk. Im Keller war es optimal, dass die Trauben schon gekühlt eintrafen. Man konnte problemlos lange Standzeiten machen, und wir haben praktisch alles mit Spontangärung vergoren. Der Säureabbau hingegen verlief sehr schleppend. Ich habe nur wenig Ganztraubengärung gemacht und ausschliesslich mit Burgunderklonen. Das Holz der Stiele war nicht überall ganz perfekt reif, da wollte ich kein Risiko eingehen. 2010 ist ein klassisches Jahr, ähnlich wie 2008, eigentlich so wie ich es persönlich am liebsten mag.»

44.–



Mit viel Tiefgang. 2010 Chardonnay

Wunderschöner, viel Reife ausstrahlender Duft, wirkt sehr reich und komplex, fast mächtig und doch elegant und mit viel Tiefgang. Kraftvoller, opulenter und gleichzeitig wunderschön schlanker, köstlich süsser Gaumen, herrlich saftig mit cremigem Schmelz und feiner Rasse, langer, aromatischer, sehr delikater Nachhall.

18/20 • 2012 bis 2018 • Art. 241019
75cl **Fr. 44.–**

44.–



Geniale Rasse. 2010 Pinot Noir

Wirkt sehr edel, elegant im Duft, eher zart, aber mit genialer Tiefe und viel Strahlkraft, herrlich würzig und mit feiner frischer Frucht unterlegt, das ist verführerischer, sinnlicher Pinot-Duft. Feiner, cremig weicher Fluss, verbunden mit der genialen Rasse des Jahrgangs. Der Wein ist wunderbar schlank, kommt beschwingt leichtfüssig daher und strotzt vor köstlich süsser Aromatik, das ist Pinot vom Feinsten. Diese eher kühle, zurückhaltende, aber sehr noble, die Seele berührende Art des Pinot Noir begeistert mich, was für eine köstliche Delikatesse!

18+/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241020
75cl **Fr. 44.–**

Der perfekte Wein für jeden Tag.

Ein Wein für jeden Tag muss keineswegs ein alltäglicher Wein sein. Im Gegenteil: Man darf von ihm ebenfalls besondere Qualitäten erwarten. Zu den wichtigsten gehören – neben einer tadellosen Machart – sicher Charakter, Stil und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Solche Weine muss man aber suchen, die findet man nicht einfach, wenn man sich im Supermarkt auf eine Design-Etikette stürzt. Unser 2010 Gaío von Trapletti erfüllt alle Kriterien für einen perfekten Wein für jeden Tag. Denn mit seiner Qualität und seinem Preis verspricht er Ihnen jeden Tag genau den Genuss, der aus einem Alltag einen Genusstag macht.

19.50



Tessiner Merlot in purezza!

2010 Gaío

Rosso della Svizzera italiana VdT

100% Merlot

Dunkles Rubingranat. Aromen von dunklen Beeren und reifen Pflaumen mit leichten Gewürznoten. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Begleitet von etwas Mocca und Tabak. Am Gaumen elegant und mittelkräftig mit seidigen Tanninen und gut integrierter Säure. Wieder Aromen von dunklen Beeren und Früchten mit leicht erdiger Mineralik. Der Gaío endet fruchtbetont mit guter Länge. Passt gut zu Polenta mit Bergkäse oder Trockenfleisch und Salami.

17/20 • 2012 bis 2020 • Art. 241018

75cl **Fr. 19.50** (ab 26.3.2012 21.50)