

Die Küferweg-Presse

Nummer 39 – August 2007

Nachrichtenblatt der Weinhandlung am Küferweg – CH-8912 Obfelden
Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – www.kueferweg.ch

Dión, Buradón, Padús – Rioja aus Rebellenhand



Luis Palacios Duque ist ein wilder Kerl. Er spielt E-Gitarre und schwärmt für die Backyard Babies, die seit 20 Jahren mit heftigem Rock à la AC/DC einheizen.

Hinter der harten Schale verbirgt sich ein weicher Kern. Fast zärtlich spricht Luis über die uralten Rebstöcke, über das Rücksichtsvolle der biologischen Bewirtschaftung, über die sorgfältige Kelterung und den bedächtigen Ausbau der Weine.

Von der Ernte 2003 zog er seine ersten eigenen Weine auf die Flasche. Die Stars von morgen sind über die Weinhandlung am Küferweg nun auch in der Schweiz erhältlich.

Bodegas Palacios Duque – ein vielversprechender neuer Name in der Rioja

Flirrende Hitze liegt über Oion, einem unscheinbaren Ort in der Rioja unweit Logroños. Die Zeit der Siesta neigt sich dem Ende zu und wir machen uns auf den Weg zu den Bodegas Palacios Duque. Luis und sein Compagnon Roberto erwarten uns im neuen Keller, einem wabenförmigen Gebäude, grossräumig und angenehm kühl. Die Höhe des Raums, das gedämpfte Licht und die Schlichtheit der Einrichtung erinnern an einen sakralen Raum. Wir stehen im Zentrum, über uns die Kuppel, um uns eine Kette blitzblanker Stahltanks. Luis Palacios Duque redet sich ins Feuer und Roberto hat bei diesem Tempo und dieser Intensität alle Mühe, uns das Wichtigste ins Englische zu übersetzen. Die beiden bilden ein gutes Team: Heissporn und Köhlkopf.

Luis hat als Winzer seine Trauben lange Jahre der lokalen Kooperative Marqués de Vitoria verkauft. Dort hat er über die Mitarbeit im Keller auch Erfahrung in der Weinbereitung gesammelt. Bereits in den 1995er Jahren kamen die ersten zertifizierten Bioweine auf den Markt, keine schlechten Gewächse zwar, aber nicht das, was Luis möglich schien, denn er hat von seiner Familie ein phantastisches Erbe übernommen: Parzellen bestockt mit »Tempranillo

peludo«, einer selten gewordenen Spielart aus der Tempranillo-Familie. Der »Peludo« musste in den 1980er Jahren ertragsreicheren Klonen weichen. Ein besonderes Prachtstück aus dem Familiensilber ist ein kleiner Reberg mit »wurzel-echten« Stöcken.



Di3n, Burad3n, Pad3s – Rioja aus Rebellenhand



Das Potential der Gew3chse von Palacios Duque liegt in den Rebbergen begr3ndet, in denen eine extensive, biologische Bewirtschaftung gepflegt wird. Die Bodega verarbeitet ausschliesslich eigene Trauben.

Die knorrigen Skulpturen haben die Reblaus-Epidemie 3berlebt und sind also 3ber 100 Jahre alt. Ihre Wurzeln sind europ3ischen und nicht amerikanischen Ursprungs, eine seltene Ausnahme im heutigen Rebbau. Das wenige, das die Methusalems noch hergeben, ist von stupender G3te und wird Teil der beiden hochwertigsten Weine, die Luis keltert: »Pad3s«, von dem wir eine Partie des sublimes Jahrgangs 2003er ergattern konnten, und »Palacios Duque«, der noch in den F3ssern zum k3nftigen Flaggschiff der Bodegas heranreift.

Rund 50 Hektaren eigene und gepachtete Reben bewirtschaften Luis und sein Team nach biologischen Richtlinien. In der Regel gen3gen w3hrend des Wachstums- und Reifezyklus zwei Pflanzen- und Traubenschutzbehandlungen.



Sakraler Bau f3r weltliche Gen3sse: der Kellerneubau der Bodegas Palacios Duque in Oion.

Mut zum Aufbruch

Der Bruch mit der Genossenschaft, der Mut zum eigenen Betrieb in einem Gebiet, das von m3chtigen Bodegas beherrscht wird, die konsequente Bewirtschaftung nach biologischen Richtlinien unter Kontrolle der Zertifikationsstelle ES-VAS-AE, sind bemerkenswert. Im riesigen Anbaugebiet der Rioja (60'000 ha, was der vierfachen gesamtschweizerischen Anbaufl3che entspricht) arbeiten wohl rund 20'000 Winzer, verarbeitet werden die Trauben aber durch bloss 250 Bodegas, zum Teil riesigen Kellereien mit gigantischen Fasslagern; rund eine Million Barricas werden zur Zeit f3r die Reifung der Rioja-Weine verwendet.

Dass der Wein in dieser Region schon lange von Bedeutung ist, beweisen zahlreiche in Stein gehauene G3rbecken aus der R3merzeit. Und bereits 1560 schlossen sich Winzer zu einem Verband zusammen und einigten sich auf ein einheitliches Brandzeichen f3r ihre F3sser, um den Ursprung des Weins zu garantieren. Der Rioja-Wein, wie wir ihn heute kennen und sch3tzen, geht in die Zeit der Carlisten-Kriege (Traditionalisten gegen Liberale) Mitte des 19. Jahrhunderts zur3ck. Luciano de Murrieta und Marqu3s de Riscal (beide Namen stehen noch

La Paloma empf3ngt in Bilbao

Wer die Rioja besuchen will, hat verschiedene Reisem3glichkeiten: mit dem Nachtzug von der Schweiz aus nach Barcelona und anschliessend mit dem Auto in mehrst3ndiger Fahrt ins Weinbaugebiet. Von Madrid aus mit dem Auto ebenfalls in mehrst3ndiger Fahrt 3ber Land (Variante Zugreise, eindrucklich, aber weitausholend und entsprechend lang). Mit dem Flugzeug nach Bilbao, der gr3ssten Stadt des spanischen Baskenlandes. Von hier aus ist die Rioja in anderthalb Fahrstunden erreichbar. Die Landung in Bilbao ist eindrucklich. In einer gr3nen, wenig besiedelten Landschaft hat Santiago Calatrava einen eleganten Flughafen konstruiert (2005); das weisse Gebilde heisst im Volksmund »La Paloma«, die Taube. Ein weiterer architektonischer Leckerbissen ist das Museo Guggenheim im Stadtinnern, nach Pl3nen von Frank Gehry, 1997 nach vierj3hriger Bauzeit er3ffnet. Schwerpunkt der Dauer- und Wechselausstellungen ist die Kunst des 20. Jahrhunderts.

Auf der Reise ins Weinbaugebiet ist der br3ske Wechsel zwischen dem Baskenland (atlantisches Klima mit Weiden, Tannen, Milchwirtschaft) und Kastilien-Le3n (mediterrane Einfl3sse mit Steineichen, Ginster, Reben) auf einer Fahrt 3ber das Sierra de Cantabria-Gebirge erlebbar. Die Strasse f3hrt 3berdies direkt an der Granja Remelluri vorbei...



Die Spinne vor dem Guggenheim Museum in Bilbao macht den Menschen zur M3cke.

heute für bedeutende Bodegas) kamen im Londoner Exil mit den Gewächsen aus Bordeaux in Kontakt. Unabhängig voneinander gingen sie ins Anbaugebiet und führten nach ihrer Heimkehr in die Rioja die Art und Weise des französischen Weinmachens ein, unter anderem den Ausbau des Jungweins in kleinen Holzfässern, den Barricas.

Die Tempranillo-Trilogie des Luis Palacios Duque

Holzfässer, Barricas, stapeln sich auch in den Bodegas von Oion. In ihnen reifen die beiden Gewächse »Buradón« und »Padús«. Das jüngste der drei reinsortigen Tempranillo-Gewächse, der »Dión« aus der letztjährigen Ernte, wird ausschliesslich im Stahltank gekeltert und ausgebaut. »Dión« ist das Leichtgewicht des Trios: kurz und bei kühlen Temperaturen gekeltert, sucht er den raschen, unbekümmerten Genuss zu Tapas, zu Knabbereien, zu einem leichten sommerlichen Essen. Der »Buradón« (Jahrgang 2004) stammt aus älteren Anlagen mit entsprechend geringeren und konzentrierteren Erträgen,



High Noon in der Rioja (v.l.n.r.): Markus und Ariane Schamberger (Weinhandlung am Küferweg), Roberto Gauna, der befreundete Sommelier Daniel, Luis Palacios Duque, Stefan Keller.

wird länger an der Maische vergoren und reift nach dem Abpressen in Barricas, im Tank und in Flaschen. Dieselbe Taktik wird beim »Padús« angewendet. Die »materia prima«, die dafür verwendeten Trauben, ist eine Selektion vom Besten, das der Jahrgang 2003 hergegeben hat. »Buradón« wie »Padús« sind Weine, die am Beginn ihrer schönsten Trinkrei-

fe stehen und sich in der Flasche in den nächsten Jahren noch verfeinern werden. Beide sind vorzügliche Begleiter zu Reisgerichten mit Fleisch oder Fisch, zu grilliertem Lamm, zu reifem Käse.

Haben wir Ihre Neugier geweckt? Dann bestellen Sie diese Rioja-Trilogie zum Probierpreis. Das Angebot finden Sie auf der Rückseite.

Telmo Rodriguez: Baustellen für die Zukunft

1994 hat Telmo Rodriguez seine Compañía de Vinos gegründet. Seither entstehen unter seiner Obhut in den bedeutendsten spanischen Anbaugebieten Weine, die für die jeweilige DO (Denominación de Origen) Massstäbe setzen. Zusammen mit seinem Team gelingt es ihm, Jahr für Jahr die Messlatte noch ein bisschen höher zu legen. Was wir in den alten Kellern von Ollauri an Fassmustern und neu abgefüllten Flaschen verkostet haben, ist vielversprechend, einiges bereits jetzt begeisternd.

Die permanente Qualitätssteigerung wird von verschiedenen Seiten her angegangen. Dazu gehört beispielsweise die Neupflanzung in

der Lage »Las Beatas«, einem Rebberg unweit der Ortschaft Labastida in der Rioja.

Was heisst Neupflanzung: ein vergandeter Rebberg, steil, karg, ohne Zufahrt, wird von Grund auf wieder erstellt. Die Nachbarn schütteln bloss den Kopf über so viel Starrsinn, Trockensteinmauern statt Strassen zu bauen, mühsam mit der Hacke das Unkraut zu entfernen statt Herbizide einzusetzen, Pferdemit statt Kunstdünger auszutragen.

Wenn das Werk, an dem schon seit Jahren gebaut wird, vollbracht ist, werden drei Hektaren in Ertrag stehen und den Stoff liefern, aus dem Telmos Träume sind...

Bereits für diese Ernte soll der

neue Keller bei Lanciego in Betrieb sein. Nebst der Kelterung der verschiedenen Rioja-Gewächse wird er zum neuen Zentrum der in ganz Spanien tätigen Compañía Telmo Rodriguez.



Telmo Rodriguez mit seinen beiden Geschäftspartnern Richard Etchats und Pablo Eguzkiza auf dem Bauplatz.

Rückblick Degustationsfest

Musik auf der Bühne, Musik im Glas

Das diesjährige Degustationsfest eröffnete Rémy Soulié am Samstagmorgen mit einer eindrucksvollen Präsentation seiner vielfältigen Weine. Zum Schluss der geführten Weinprobe wartete er mit einer Überraschung auf: einem herrlich gereiften Rotwein aus Malbec-Trauben, abgefüllt ausschliesslich in Magnum-Flaschen. Die Begeisterung im Publikum war gross, ebenso die Nachfrage. Bloss:

kaufen kann man den Wein nicht – noch nicht. Rémy Soulié fehlt der passende Etiketten(ent)wurf für das grossartige Gewächs...

Vom Küchenzelt her duftete es gegen Ende der Degustation immer verführerischer. Dort bereitete Simon Kraft, er führt in Luzern das Lokal »Kostgeberei«, ein feines, sommerlich leichtes Essen zu. Kein Wunder, dass es die Gäste vor der

freien Verkostung im Lager als erstes zu den Töpfen hinzog. Während der ganzen Veranstaltungszeit konnten alle Produkte aus dem Sortiment der Weinhandlung am Küferweg probiert werden, beraten vom Team des Küferwegs und den anwesenden Produzenten. Auf besonderes Interesse stiessen die acht neuen biozertifizierten spanischen Weine aus den Gebieten Valencia, Yecla und Rioja.

Zum Abschluss des ersten Veranstaltungstages spielten Max Lässer und das kleine Überlandorchester auf. Ihre frisch-fröhliche Alpenmusik sorgte für Stimmung im Festzelt.

Am Sonntagmorgen begrüsst Irene Huwyler und Stefan Keller Miguel Velazquez auf dem Podium. Der Valencianer leitet die familien-eigenen Bodegas Los Frailes im Hinterland Valencias. Drei seiner Weine sind neu im Angebot des Küferwegs. Die zahlreichen Anwesenden hatten Gelegenheit, die vielfältigen Nuancen der bedeutenden spanischen Rebsorte Monastrell aus erster Hand kennen zu lernen und ihre Präferenzen zu entdecken.



Miguel Velazquez von den Bodegas Los Frailes und Trudi Keller, Weinhandlung am Küferweg, schwören die Besucherinnen und Besucher auf spanischen Wein ein.



Max Lässer und das kleine Überlandorchester brachten am Degustationsfest mit ihrer beschwingten Musik viel Stimmung ins Festzelt.



Simon Kraft verwöhnte die hungrigen Gäste mit biologischen Köstlichkeiten.



Keiner zu klein ein Brot- und Olivenöl-Degustator zu sein!

Ein Bad im Chardonnay



Wer hat nicht schon heimlich davon geträumt - von einem Bad im Wein? Für den Weichkäse »Moser Chardonnay Bio Premium« ist der Traum wahr geworden. Und dass dieser neue Bio-Käse im Chardonnay des Bouches du Rhône der Domaine du Haut-Attilon baden darf, das freut uns vom Küferweg natürlich sehr. Wir führen diesen deli-

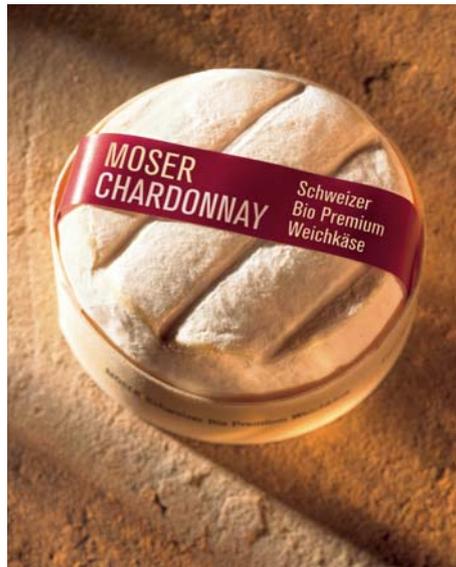
katen Weisswein aus Südfrankreich seit vielen Jahren in der Vinothek-Linie. Die Käseidee stammt von Maître Fromager Ueli Moser aus Dotzigen im Berner Seeland. Hier führt Moser die Weichkäserei bonCas AG.

Schon vor zehn Jahren hatte er die Idee, Wein und Käse in einem neuen Produkt zusammenzuführen. Ein langer Weg. Ueli Moser probierte mit verschiedensten Weinen und kam zum Schluss: »Je einfacher der Wein gekeltert ist, desto besser für den Käse. Im Barrique ausgebaute Gewächse eignen sich für unsere Zwecke nicht«. Aber warum gerade Chardonnay?

Zwar ist die Traubentypizität im Käse nicht direkt erkennbar, von Bedeutung sind aber seine charakteristische Säure- und Hefestruktur. Der Käse nimmt über die Behandlung keinen Alkohol, wohl aber Weingeschmack auf.

Ein geheimnisvoller Genuss

Wie wird dieser aussergewöhnliche Weichkäse hergestellt? Zu Beginn nicht anders als alle andern seiner Kategorie. Die Käsemasse wird von Hand in die Formen gefüllt und kommt zur Weiterverarbeitung für ungefähr eine Woche ins kühle Lager. Hier werden die Formen in den Chardonnay gelegt. Wie und wie lange der Weichkäse im Weinbad liegt, das wollte uns Ueli Moser partout nicht verraten. »Das ist Be-



Weich im Biss, zart im Geschmack: die mit Chardonnay verfeinerte Käsecreation von Ueli Moser.

triebsgeheimnis, denn dieser Prozess entscheidet über Reifung und Geschmack«, so der Käsermeister. Einen ersten Erfolg feierte Ueli Moser vor ein paar Jahren mit einem Rahmkäse »RieslingxSylvaner«, der beim Swiss CheeseAward den Titel »Innovation des Jahres« gewann. Die in der Folge stark wachsende Nachfrage zwang ihn zur Optimierung des Verfahrens, um trotz grösserer Produktion die gewünschte Qualität beibehalten zu können.

Diese Vorarbeiten kommen ihm nun zugute, denn der »Moser Chardonnay Bio Premium« hat noch eindrücklicher als der Rahmkäse »RieslingxSylvaner« eingeschlagen: erst zwei Wochen auf dem Markt, gewann er den Swiss Cheese Award 2006!

Inzwischen stellt Moser in Dotzigen wöchentlich tausend Käselein her, vier Fünftel werden in der Schweiz, ein Fünftel im Ausland gegessen. Und bereits tüfelt Ueli Moser an weiteren Kreationen. Wie schmeckt wohl ein Käse verfeinert mit Schnaps oder angereichert mit einer Rotweingewürzmischung? Es wird kaum lange dauern, bis wir auch auf diese Fragen mundgerechte Antworten haben. Doch freuen wir uns vorerst an »Moser Chardonnay Bio Premium«. Der besondere Tipp von Ueli Moser: mit Speck umwickeln, auf einem Salatbouquet anrichten und sofort servieren. Nichts passt besser dazu als ein Glas Chardonnay des Bouches du Rhône...

»Moser Chardonnay Bio Premium« ist im Biofachhandel erhältlich. Weitere Informationen finden Sie bei www.biopremium.ch



Maître Fromager Ueli Moser von der bonCas AG in Dotzigen stellt wöchentlich tausend Formen seiner jüngsten Spezialität her. Die delikaten Weichkäse gehen weg wie warme Weggli...

Küferweg Schaufenster

Weingala im Hotel Waldhaus Sils mit Marina Marcarino und Gianfranco Torelli



Hoch über Sils Maria thront das Hotel Waldhaus, Schauplatz der hochkarätigen Weinveranstaltung.



Gianfranco Torelli ist an der Piemonteser Weingala mit seinem fruchtigen Moscato d'Asti präsent.



Marina Marcarino stellt ihre famosen Arneis, Dolcetto, Nebbiolo und Barbaresco vor.

Am Dienstag, 28. August 2007 findet im legendären Hotel Waldhaus in Sils Maria eine öffentliche Weingala mit 13 herausragenden Winzerinnen und Winzern aus den wichtigsten piemontesischen Anbaugebieten statt. Marina Marcarino wird mit ihren Gewächsen die DOCG Barbaresco, Gianfranco Torelli die DOCG Moscato d'Asti vertreten. Beides sind langjährige Küferweg-Lieferanten. Organisiert wird der Anlass von Stefan Keller, der durch das Nachmittags-Seminar und den Abend führt. Die freie Verkostung findet ab 16 Uhr statt, die Soirée beginnt um 19 Uhr. Für detaillierte Informationen: www.kueferweg.ch



Stefan Keller leitet das nachmittägliche Weinseminar und bittet anschliessend Produzenten und Gäste zum gemeinsamen Nachtessen mit piemonteser Spezialitäten.

Jann Benz's Weintipp: Sauvignon blanc, Turmgut Erlenbach

Eigentlich mag ich alle Weine von Barbara und Markus Weber vom Turmgut Erlenbach. Doch der Sauvignon blanc hat es mir besonders angetan. Es ist ein aromatischer Wein, der nach Zitrusfrüchten duftet, im Gaumen ist er fruchtig und leicht pfeffrig. Nicht zuletzt – ich gebe es zu – hat der Sauvignon blanc eine elegante Etikette, die mir sehr gut gefällt. Nach getaner Arbeit genehmige ich mir abends gerne ein Glas Wein. Dabei bin ich ein ausgesprochener Liebhaber von weissem Rebensaft. Ich bevorzuge Weine aus unserer Region. Aufgewachsen am Zürichsee,

kenne ich die schönen Weinberge entlang des Sees von Kindsbeinen auf. Besonders beeindruckend finde ich die steilen Lagen des Turmguts Erlenbach, da wo Barbara und Markus Weber die Reben pflegen und zu eigenständigen Weinen verarbeiten.

Jann Benz ist verantwortlich für unser Lager, die Logistik und die Kontrolle der Weinlieferungen.



Nicht nur der Inhalt, auch die Etikette gefällt Jann Benz an Markus Webers Sauvignon.



»Cuvée Pierre de Cartier« von Château Couronneau ist Siegerwein

Das Gastro-Magazin Food&Beverage organisierte eine grosse Degustation von Bordeaux-Produzenten, die ihre Weine zu günstigen Preisen anbieten. Zur Fachjury gehörte unter anderem auch Bordeaux-Spezialist und »Master of Wine« Philipp Schwander. Nach Bekanntwerden der Resultate hatte die Weinhandlung am Küferweg allen Grund zur Freude: Die »Cuvée Pierre de Cartier« von Château Couronneau wurde mit 16,5 von 20 Punkten zum Siegerwein erkoren! Nicht viel weiter hinten platzierte sich der »Château Couronneau«: mit 15 von 20 Punkten erreichte der Wein von Bénédicte und Christophe Piat Platz 4 von 21 eingereichten Weinen.



Die Reben für die Weine von Château Couronneau wachsen in idyllischer Umgebung um das Schloss herum, das Bénédicte und Christophe Piat sorgfältig renoviert haben und mit ihrer Familie bewohnen.



Château Couronneau, Cuvée Pierre de Cartier, Bordeaux Supérieur AC, 2004

Dunkles, jugendliches Rot. Duftiger Auftakt mit schönen Noten nach schwarzen Beeren und wenig Peperoni. Kräftiger Geschmack, gute Fülle, spürbare Tannine. Ein 100-Prozent-Merlot mit grossem Trinkvergnügen. Unser Degustationssieger!

Note: 16,5/20

Preis: Fr. 21.– inkl. MwSt.

Verkauf: Weinhandlung am Küferweg, Obfelden

Tel. 043 322 60 00

www.kueferweg.ch



Château Couronneau, Bordeaux Supérieur AC, 2004

Jugendliches Granat. Sehr beerige, leicht kompottige Nase. Vollmundig mit guter, saftiger Säure und noch etwas strengen Tanninen. Würzig-rassiger, noch jugendlich wirkender, Merlot-betonter Biowein, der in zwei bis drei Jahren seinen Höhepunkt erreichen dürfte. Günstig!

Note: 15/20

Preis: Fr. 14.50 inkl. MwSt.

Verkauf: Weinhandlung am Küferweg, Obfelden

Tel. 043 322 60 00

www.kueferweg.ch

Endlich wieder erhältlich: Vino tinto, ein rassiger Spanier in der Pfandflasche

Nach längerer Durststrecke ist auch die Farbe rot des Pfandflaschen-Sortiments wieder mit einem Wein vertreten, mit einem »Vino tinto«, angebaut und gekelert durch die Bodegas La Purísima in Yecla. Basis des Weins sind Monastrell-Reben, die auf 900 Meter über Meer in kargem, steinigem, kalkhaltigem Boden wachsen und einen gehaltvollen und eleganten Wein ergeben. Der Vino tinto passt bestens zu einem kräftigen Gemüsebraten oder zu auf dem Grill gebratenem Fleisch. Mit dem »Vino tinto« ist die Auswahl an auserlesenen Bioweinen in Pfandflaschen auf zehn verschiedene Varietäten angewachsen: drei Weissweine, ein Rosé und sechs Rotweine bieten einen abwechslungsreichen Trinkgenuss. Ebenfalls neu im Küferweg-Sortiment sind die Purísima-Originalabfüllungen Valcorso und der Estio Barrica.



Vino tinto
Bodegas La Purísima
2005 – 50 cl – Fr. 5.60



Legales Doping für Velofahrer und andere: Blutverdünner aus den Bodegas La Purísima.

Veranstaltungskalender

- 28. August: Piemonteser Weingala im Hotel Waldhaus Sils, unter anderem mit Marina Marcarino und Marco Torelli
- 17./18. November: Degustations-Wochenende in Obfelden



Das neue Probierpaket »Palacios Duque«

Tempranillo-Trilogie aus der Rioja

Dión, Rioja DO, 2006
Palacios Duque
2006 – 7,5 dl – Fr. 13.50
Biokontrolle: ES-VAS-AE

Buradón, Rioja DO, 2005
Palacios Duque
2005 – 7,5 dl – Fr. 17.80
Biokontrolle: ES-VAS-AE

Padús, Rioja DO, 2003
Palacios Duque
2003 – 7,5 dl – Fr. 29.80
Biokontrolle: ES-VAS-AE



Erstmals in der Schweiz erhältlich: biozertifizierte Rioja aus den Bodegas Palacios Duque. Drei neue Glanzlichter im Küferweg-Sortiment.

Dión 2006, der jüngste und süffigste des Tempranillo-Trios, ist im Gegensatz zum Buradón und Padús ausschliesslich im Stahltank ausgebaut. Das Leichtgewicht mündet in seiner frischen Art kühl getrunken. Genuss zu Tapas, zu Knabbereien, zu einem leichten sommerlichen Essen.

Buradón 2005, wie alle drei Weine ein hundertprozentiger Tempranillo, stammt aus älteren Anlagen mit entsprechend geringerem Ertrag. Der Rote

wurde unter anderem während mehrerer Monate in Barricas ausgebaut. Er mündet besonders gut zu Reisgerichten mit Fleisch oder Fisch, zu reifem Käse.

Padús 2003 ist der Mächtigste und Geschmeidigste des Trios. Das Geheimnis seiner Güte liegt unter anderem im »Tempranillo peludo«, einer besonders wertvollen Tempranillo-Varietät, geringsten Erträgen, langer Flaschenreife. Ein Gedicht zu Lammgigot, gefüllten Aubergines, grilliertem Meerfisch.

Probier-Paket »Palacios Duque« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine zum Probierpreis von Fr. 55.– pro 3er-Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Probier-Pakets.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete Ihnen oder Ihren Freunden und Bekannten zu

Die Küferweg-Presse – Nummer 39 – August 2007

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden. Redaktion: Irene Huwyler und Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

