

Die Küferweg-Press

Nummer 42 – Februar 2008

Le Non filtré est arrivé!



Der Startschuss zur Lancierung der Spezialität »Non filtré« fällt jeweils am dritten Mittwoch im Jahr. Rund 50 Produzentinnen und Produzenten aus dem Kanton Neuenburg offerieren von diesem Tag an eine limitierte Anzahl Flaschen Chasselas-Weine des jüngsten Jahrgangs, den sie unfiltriert auf die Flasche gezogen haben. Wir haben mit Christian Rossel wiederum einen Tank für den Küferweg selektioniert. Verpassen Sie nicht, sich davon ein paar Flaschen zu ergattern, sie waren letztes Jahr rasch ausverkauft. Und kommen Sie am Freitag, 8. Februar auf ein Glas mit Ariane und Christian Rossel in Rolf's Weinbar in Zürich!

Zu den erfolgreichsten Schweizer Weinspezialitäten zählt der Non filtré, er macht heute rund zehn Prozent der gesamten Neuenburger Produktion aus. Was bei andern Weissen verpönt, ist beim Non filtré erwünscht: ein trüber Schleier in Flasche und Glas. Der stellt sich ein, wenn der Weisse vor der Abfüllung nicht filtriert wird, Hefen und Trubstoffe im Wein erhalten bleiben. Dem schlanken, mineralischen Chasselas, wie er in den Rebbergen entlang des Neuenburgersees gedeiht, gibt das etwas zusätzlich Halt, Korsett. Eric Beuret, ehemaliger Rebbaukommissär des Kantons und einer der grossen Förderer des Non filtré: »Was mich immer wieder erstaunt, wenn ich einen filtrierten und einen nicht filtrierten Chasselas vergleiche, dass letzterer die weineigenen Aromen noch verstärkt zum Tragen bringt. Die Feinhefe ist ein Geschmacksträger.



Offene Türen bei Christian Rossel: ein Besuch im malerischen Hauterive lohnt sich alleweil.

Für mich ist der Non filtré in erster Linie ein Essensbegleiter, ideal zusammen mit Käse«, resümiert er.

Der Non filtré ist in der Tat ein vorzüglicher Begleiter zur winterlichen Küche, zu Klassischem wie die Filets de palée à la neuchâteloise (Felchen an weisser Fischsauce mit Kapern und Silberzwiebeln) oder einer Saucisse au chou und einer Papet Vaudois. Eine gute Saucisse muss, wie Jacques Chessex in seinem Buch »Leben und Sterben im Waadtland« schreibt, »herb und drall und fleischig...« und im Fall der chou-Variante, gut mit »Chabis« gemischt sein. Sie wird am Tisch nicht in Tranchen geschnitten, sondern aus der Haut geschabt. Die Papet, die dazu gereicht wird, ist ein weichgekochtes Lauch-Kartoffelgericht. Im 2007 erschienenen Buch »Essen wie Gott im Welschland« hat Gisèle Peter dazu auch ein





Am Dorfplatz von Hauterive liegen Wohnhaus und Keller (rechts im Bild) von Ariane und Christian Rossel. Die Gebäude wurden 1726 erbaut.

Rezept publiziert, das wir mit ihrer Genehmigung in dieser Küferweg-Presse abdrucken. Saucisses au chou sind während der Wintermonate in Fachgeschäften wie Le Welschland in Zürich, oft auch in Metzgereien erhältlich. Man kann sie sich senden lassen, zum Beispiel von der Boucherie Grand-Rue in Vallorbe.

Am 8. Februar 2008 haben Sie Gelegenheit, sich eine Kostprobe servieren zu lassen, wenn Christian und Ariane Rossel ihren Non filtré in Zürich präsentieren und Lorenz Humbels Mitarbeiter Christian Fatzer mit Schweizer Schnäpsen beim Verdauen hilft.

Papet de poireaux (Lauchgemüse)

Das Öl in einem Topf erhitzen und den gewaschenen und in 3 bis 4 cm lange Stücke geschnittenen Lauch darin andünsten.

Mit Wasser ablöschen und 20 Minuten dämpfen.

Dann die gewaschenen und in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzufügen. Am Schluss eventuell einen Teil des Kochwassers abgiessen und rühren. Die Maizena im Essig auflösen, zugeben und noch 2 Minuten kochen.

Varianten

Einen Teil des Wassers durch Weisswein ersetzen und den Essig weglassen. Mit 1 dl Rahm binden statt mit Maizena.



Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Öl
- 1 kg Lauch
- 3 dl Wasser
- 500 g Kartoffeln
- 1 TL Maizena
- 2-3 EL Essig



Non filtré: der erste Wein des neuen Jahrgangs, der auf die Flasche gezogen wird.

Wein, Wurst und Schnaps

Im Zentrum Zürich, in Rolf's Weinbar an der Rämistrasse 7, zwei Gehminuten vom Bellevue entfernt, haben Sie am Freitag, 8. Februar ab 18 Uhr Gelegenheit, mit den Küferweg-Produzenten Ariane und Christian Rossel und Christian Fatzer, Spezialitätenbrennerei Humbel, ins Gespräch zu kommen und ihre Weine und Destillate zu geniessen. Es stehen auch ein paar Spezialitäten wie Saucisse au chou zur Auswahl. Mit dabei ist auch Gisèle Peter, die ihr Buch »Essen wie Gott im Welschland« signiert.

Wein, Wurst und Schnaps
Freitag, 8. Februar 2008
18 bis 22 Uhr
Rolf's Weinbar
Rämistrasse 7, Zürich



Rolf's Weinbar: stimmungsvoller Treffpunkt beim Bellevue in Zürich.

»Wein und Brot«, vielfältige Tage in der Toskana



Roman Günter und Christina Inauen leiten die beiden Weinwochen.

Im kommenden Herbst haben Sie Gelegenheit, unter kundiger Leitung unsere toskanischen Weingüter zu besuchen: Le Pici, Carpinata Fontalpino, Stella di Campalto. Ausgangspunkt ist der idyllisch gelegene Weiler Cetamura, der zum Weingut Le Pici gehört. Das Programm von Christina Inauen und Roman Günter, beide intime Kenner der Toskana, ist ausgesprochen vielfältig und verspricht Hochgenuss. Einen kleinen Vorgeschmack bietet das aktuelle Probierpaket »Avanti Chianti«,

das auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse vorgestellt ist.

In der Nähe von Siena, im Anbaugbiet des »Chianti classico«, liegt auf einem vorgelagerten Hügelzug der kleine Borgo Cetamura mit phantastischem Rundblick in die südliche Toskana. Der Ursprung dieses Weilers reicht bis in die Etruskerzeit zurück (2500 Jahre!). Heute ist dieser Ort, von dem eine besondere Ausstrahlung ausgeht, im Besitze der Fattoria Le Pici, einem Landwirtschaftsbetrieb mit biologischer Wein- und Olivenölproduktion.

Die Weinhandlung am Küferweg bietet in Zusammenarbeit mit Roman Günter und Christina Inauen, zwei erfahrenen Toskanakennern, im September 2008 erstmals exklusive Toskanareisen an. Exklusiv, denn Cetamura wird in den beiden Wochen nur Küferweg-Gäste beherbergen, zwei Mal maximal 16 Personen.

Hinter dem Thema »Wein und Brot« verbergen sich mehrere Angebote. Über die Woche verteilt sind Aus-

Kulturlandschaft Toskana

Die Toskana ist eine einzigartige Kulturlandschaft. Einfachheit und Klarheit sind die hier immer wiederkehrenden Merkmale, sei es in der Architektur, in der Natur oder in der Küche.

Das besondere Licht verwandelt die Landschaft mit den weiträumigen Rebbergen und Olivenhainen, den lieblichen Hügeln, den wilden und weiten Wäldern, den Kleinstädten etruskischen Ursprungs immer wieder in andere Stimmungen.



Licht, Weite, Natur, toskanische Ingredienzien erster Güte.

Die Bewohner der Toskana sind weltoffen, kritisch, immer auf Selbstbestimmung bedacht. Hier wird die Sprache Dantes gesprochen, wie sie für das übrige Italien verbindlich wurde. Und in den Städten nahm die Renaissance ihren Anfang und befruchtete das geistige Europa in prägender Weise. Auch die Landschaft mit ihrer stimmungsvollen Anordnung von Bauernhöfen und kleinen Borghi mit den typischen Zypressenalleen verdankt ihre bewusste Gestaltung dieser Epoche und einem weitsichtigen, rigorosen Landschaftsschutz seit rund einem halben Jahrhundert. Wer im Auto durch die Toskana reist, verpasst zu viel. Zu Fuss lassen sich die zauberhaften Landschaften viel besser entdecken.



Ausgangspunkt für die Steifzüge sind der Borgo Cetamura, der in dieser Zeit ausschliesslich von den Küferweg-Gästen bewohnt wird.



Toskanische Bilderbuchlandschaft: das Weingut Carpineta Fontalpino von Gioia Cresti. Der Besuch von Rebbergen und Keller steht auf dem Programm.

flüge geplant, an denen je nach Lust und Laune teilgenommen werden kann. So stehen Besuche von vier Weingütern auf dem Programm: Fattoria Le Pici, direkt vor der Haustüre gelegen, das Weingut Carpineta Fontalpino in den Colli Senesi, Azienda Agricola San Giuseppe von Stella Viola di Campalto im Anbaugbiet des Brunello di Montalcino (die Weine dieser drei Produzenten werden in der Schweiz durch die Weinhandlung am Küferweg angeboten) und, als Reverenz an die Geschichte des Chianti wie wir ihn heute kennen: Castello di Brolio. Die Besuche werden viel Wissenswertes über Rebbau und Weinkelterung

in der Toskana vermitteln und uns Land und Leute näher bringen. Und natürlich wird auch das Degustieren nicht zu kurz kommen. Auf kleinen Wanderungen (zwei bis vier Stunden) in bezaubernden Landschaften lässt

sich die Toskana in angemessenem Tempo Schritt für Schritt kennenlernen – und nach vollbrachter Tat schmecken abends die toskanischen Spezialitäten noch besser. Kulturelle Ausflüge nach Siena und Montalcino runden das Angebot ab.

Doch auch das »dolce far niente« soll nicht zu kurz kommen, denn dafür ist Cetamura ein idealer Ort. Im ruhig gelegenen, weitläufigen Weiler lässt sich herrlich ausspannen, allein oder beim geselligen Zusammensein. Ein Schwimmbad im Olivenhain lädt zum erfrischenden Bad und romantische Winkel im kleinen Borgo locken zum Lesen, Schreiben, Träumen, Plaudern, Spielen. Und noch ein Wort zur Küche: Borgo-Koch Mauro wird die Gäste mit seiner traditionellen toskanischen Küche verwöhnen. Gemeinsam wird Brot gebacken, Geheimnisse über den Pizzateig und seiner Zubereitung im Holzofen werden verraten und zusammen werden frische Teigwaren »alla casalinga« hergestellt.

Wein und Brot: das Programm der Woche

- **Samstag:** Anreise nach Florenz im Zug. Fahrt mit Minibus von Florenz nach Cetamura oder individuelle Anfahrt mit eigenem Auto.
- **Sonntag:** Kleine Wanderung in der Umgebung. Gegen Abend feuern wir den Pizza-Ofen im Freien ein und backen Brot.
- **Montag:** Besuch der Fattoria Le Pici mit Weindegustation. Kleine Wanderung durch die Rebberge.
- **Dienstag:** Besuch von Siena und kleine Wanderung vor den Toren Sienas.
- **Mittwoch:** Wanderung im Chianti-Gebiet, Besuch der Fattoria Carpineta Fontalpino. Am Abend verrät Mauro die Tipps für die Herstellung von Teigwaren.
- **Donnerstag:** Besuch des Städtchens Montalcino und der Azienda Agricola von Stella Viola di Campalto im Brunello-Gebiet, mit Weindegustation.
- **Freitag:** Wanderung nach Castello di Brolio mit Besichtigung des Weinkellers. Am Abend werden die eigenen Pizza-Kreationen genossen.
- **Samstag:** Transport mit Minibus bis Florenz, Zugfahrt in die Schweiz oder individuelle Rückreise.

Daten:
6.–13. und 13.–20. September 2008

Maximale Gruppengrösse: 16

Leitung: Christina Inauen und Roman Günter. Beide verfügen über eine 20-jährige Toskana-Erfahrung. Eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter der Weinhandlung am Küferweg begleitet die Gruppe.

Programmänderungen: sind in Rücksprache mit den Teilnehmenden möglich.

Anreise: Die Anreise erfolgt individuell. Direkte Züge ab Zürich. In Florenz steht für die Weiterfahrt nach Cetamura kostenlos ein Minibus bereit.

Kosten: Fr. 1'720.–. Darin enthalten sind Unterkunft im Doppelzimmer (relativ einfache Ausstattung, teilweise eigenes Bad oder Bad für je zwei Zimmer), Frühstücksbuffet, Lunch-Paket nach eigenem Gusto, reichhaltiges Abendessen (Getränke extra), Reiseleitung, Kochkurse mit Mauro, Minibus, sämtliche Ausflüge und Besichtigungen; Einzelzimmerzuschlag Fr. 30.– pro Nacht (nur sehr beschränkt möglich)

Anmeldungen: telefonisch bei der Weinhandlung am Küferweg 043 322 60 00. Die Teilnehmenden erhalten ein detailliertes Programm.

PS: Wein und Brot ist auch der Titel eines Buches von Ignazio Silone (1900–1978). Eine empfehlenswerte Ferienlektüre ...



Stella di Campalto erwartet die Küferwegler auf ihrem Weingut in Montalcino.

Wie Kirschbrenner Lorenz Humbel auf den Cognac-Geschmack kam ...

Was den Schweizern der Kirsch, ist den Franzosen der Cognac – die Spirituose schlechthin. Das war mitunter der Grund, weshalb ich im Herbst 1984 in die Charantais aufbrach. Mit dem alten Volvo Combi der Eltern fuhren mein Bruder und ich zwei Tage durch Frankreich Richtung Westen. In Rouillac, auf der Domaine de Lignère, Hauptsitz der Distillerie Bisquit, war ich als Stagiaire angemeldet – ich wollte die Welt des Weinbrands kennen lernen.

Vorerst kapierte ich nur, wie wenig mir die sieben Jahre Französischunterricht in der Schweiz weiterhalfen, die Einheimischen hatten dafür kein Musikgehör; erst hier lernte ich sprechen! Und eben so wichtig: in der Charantais begann ich zu begreifen, was gut essen sein kann; vor allem das Austernschlürfen hatte es mir angetan ... Aber nicht nur die exquisiten Leckerbissen begeisterten mich, auch die einfachen, alltäglichen. Sie zu entdecken fiel leicht, die ausserordentliche Gastfreundschaft der Bevölkerung bot dazu oft Gelegenheit. Als Obstbrenner aus dem Aargau kam ich mit einer mir unbekannteren Spirituosen-Dimension in Kontakt: dem Ausbau, der Reifung eines Destillats im Holzfass. Jahre später begannen diese Erfahrungen auch in Stetten zu fruchten.

Der Aufenthalt bei den Cognac-Produzenten hat mir aber auch vor Augen geführt, wie vergleichsweise beschämend es hierzulande um die Wertschätzung unserer eigenen Schnäpse steht. Das war mir Antrieb, Gegensteuer zu geben.

März 2007: ich kehre zurück in die Gegend des Cognac, bin erneut berührt von der grossartigen Landschaft und dem einzigartigen Brand, den sie hervorbringt. Basis dafür sind Trauben. Sie schmecken, frisch gepflückt, saftig und aromatisch, wir trinken unvergorenen Saft oder gärenden Sauser, geniessen Weine aus aller Welt, schäumend, trocken oder mit Restsüsse. Essen Korinthen in



1984: Grünschnabel Lorenz Humbel mit der Brennereiequipe von Cognac-Bisquit, Rouillac, der damals grössten Brennerei im Cognac.

Kuchen, streichen Gelée aufs Brot. Und wir nippen an Gläschen gefüllt mit Lie, Grappa, Traubenbrand, mit Brandy und mit Cognac.

Die Cognacs von Pinard

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit Jean-Baptiste Pinard zusammen, der in 5. Generation einen stattlichen

Hof in Foussignac bewirtschaftet. Drei Viertel der 40 Hektaren Land sind mit Reben bestockt und werden seit 1969 nach biologischen Richtlinien gepflegt; ihr Ertrag ist für die Cognac-Produktion bestimmt. Der daraus gekelterte säuerliche Wein wird von Jean-Baptiste Pinard auf einer typischen Charentaiser Brenn-



Gebrannt wird bei Pinard nach alter Väter Sitte: mit der Charentaiser Brennblase in doppeltem Durchgang.



blase (1500 Liter Inhalt) in zwei Durchgängen destilliert und anschliessend in Holzfässern ausgebaut.

Bislang führten wir nur einen Typ im Angebot, den wir offen importierten und in die 35-cl-Biolinie abfüllten. Was mir Jean-Baptiste Pinard bei meinem Besuch unter die Nase hielt, hat mich so begeistert, dass wir uns entschlossen, weitere Produkte – in Originalabfüllung – ins Sortiment aufzunehmen, unter anderem einen klassischen Cognac VS (mindestens zwei



Nach dem Brennen reift der Cognac während mindestens zwei Jahren in Holzfässern. Er gewinnt dabei an Feinheit, Finesse und Farbe.

Jahre Eichenfasslagerung) in der 70-cl-Flasche, der nun auch im Sortiment der Weinhandlung am Küferweg gelistet ist.



In der 5. Generation bewirtschaftet die Familie von Jean-Baptiste Pinard den Hof in Foussignac. Die Trauben für den Cognac stammen aus den eigenen Rebbergen.

Wie wird Cognac hergestellt?

Cognac gilt als König unter den Weinbränden. Als Produktionszonen sind die Gebiete Charente und Charente-Maritime bestimmt, sie befinden sich nördlich des Flusses Gironde, die bei Bordeaux ins Meer fliesst. Basis des Destillats bilden weisse Trauben, hauptsächlich der Sorte Ugni Blanc, die in Italien Trebbiano heisst. Zusätzlich kommen Folle Blanche und Colombard ins Spiel. In einem ersten Produktionsschritt wird ein

säuerlicher Weisswein hergestellt, der je nach Jahr 8 bis 9 % Vol aufweist. Ein höherer Alkoholgehalt ist unerwünscht. Der zweifache Brennvorgang dauert gut und gerne zwölf Stunden, er ergibt einen Brand mit nicht mehr als 72% Vol. Er wird während mindestens zwei Jahren in neuen Eichenholzfässern (Typ Tronçais- oder Limousin, 270 bis 450 Liter) ausgebaut.

Der ganze Prozess ist anschaulich dargestellt auf der Informationsplattform www.cognac.fr

Weitere Neuheiten vom Biobrenner

Nebst den klassischen bio-zertifizierten Fruchtschnäpsen Grappa und Rum bietet das Küferwegsortiment neu nebst dem Cognac Pinard auch ein fassgelagerte Grappa. Die Trester stammen aus der Weinproduktion von Claudio Menicocci, der einen Mischbetrieb in Fabrica di Roma nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet; seit 1997 ist er auch Bio-Suisse-zertifiziert. Die Trester werden von den Fratelli Brunello in Montegalda zu einer typischen und gleichwohl eleganten Grappa destilliert. In Humbels Stettener Keller wird der junge Brand während ein paar Monaten im Holzfass zur Grappa Oro ausgebaut, was Farbe und Aroma verändert.



Nur direkt bei Humbel in Stetten sind folgende Neuheiten erhältlich:

- die kostbare Rarität Cognac Single Cask Jahrgang 1999 aus der Folle Blanche-Traube, die in der Regel nur einen geringen Anteil des Grundweins ausmacht.
- Pineau de Charente, ein süsses, verführerisches Getränk (18 % Vol.) auf Basis von Traubensaft, der durch die Beigabe von Cognac konserviert wird.
- Muscat bleu-Traubenbrand aus dem Stettener Rebberg von Beat Humbel. Eine hocharomatische Leckerei!
- Degustationsset mit je einer 10-cl-Flasche Tresterbrand, Traubenbrand und Weinbrand, destilliert aus demselben Grundstoff. So lernt man die Unterschiede kennen.

Wieder erhältlich: Stella di Campalto Rosso di Montalcino

Der aussergewöhnliche Rosso di Montalcino 2004 von Stella di Campalto war trotz seines beachtlichen Preises rasch ausverkauft. Anfang Jahr konnten wir den Nachfolgejahrgang importieren, er steht ab sofort in limitierter Menge zum Verkauf (600 von insgesamt 7700 produzierten Flaschen). Der Vegetationsverlauf 2005 stellte hohe Anforderungen an die Winzerin: der nasse August setzte Reben und Trauben zu. Bei der Ernte waren vier Durchgänge notwendig, um eine optimale Qualität unter Dach und Fach zu bringen. Mit dem Resultat ist Stella di Campalto sehr zufrieden: »Der Jahrgang 2005 zeigt sich eleganter als sein Vorgänger, er ist von vielfältiger Aromatik und trinkt sich ausgesprochen gut zum Essen.«



Die Gelegenheit, den Betrieb von Stella di Campalto kennen zu lernen, bieten die beiden Küferweg-Weinwochen »Wein und Brot« im September 2008.

Azienda Agricola San Giuseppe Rosso di Montalcino DOC

2005 – 75 cl – Fr. 38.–

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Küferweg-Weinrätsels

In der Küferweg-Presse November 2007 publizierten wir Irene Huwylers Weinrätsel. Die richtigen Antworten waren: Regula Büsser (Gestalterin Etiketten Cuvée Henri); Rioja (Anbaugebiet Padús und Lanzaga); Nummer 22 (so viele Küferweg-Weinbücher sind bereits erschienen); Markus Weber (produziert Sauvignon und Blauburgunder); Sherry (Weintip Sierra Morena); Chenin (Nicola Jolys Traubensorte); Châteauneuf-du-Pape (Goldmedaille Basler Weinprämierung). Daraus ergab sich das Lösungswort: BIOWEIN.

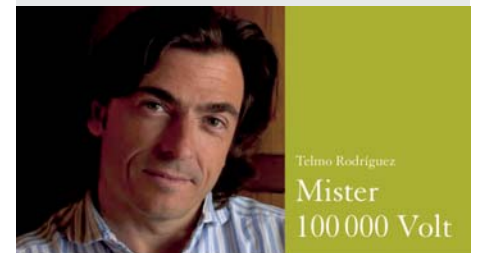
1. Preis: Therese Herle, Binningen;
2. Preis: Kathrin & Peter Meyer, Uetikon a.S.;
3. Preis: Joachim Schmidt, Uetligen.
4. bis 10. Preis: Klaus Konrad, Sins; Erwin Müller, Zürich; Gabriele Hitz, Hertenstein; Laurent Gaillard, Neuchâtel; Hilde & Christian Schlatter; Marianne Forster, Winterthur; Monika Szokody, Hinwil.

PS: Haben Sie Lust, ein Küferweg-Kreuzworträtsel oder Weinrätsel zu entwickeln? Wir freuen uns auf Ihren Vorschlag ...



Vinum portätiert Telmo Rodriguez

Vier Seiten widmete die Dezember-Ausgabe der internationalen Fachzeitschrift VINUM Telmo Rodriguez. Parallel dazu kamen 2000 Mitglieder des Club les Domaines in den Genuss eines Degustationspakets mit drei Weinen aus dem Sortiment der Compañia de Vinos Telmo Rodriguez, selektioniert von der Weinhandlung am Küferweg. Die von VINUM-Autor Thomas Vaterlaus verfassten Informationen, die das Paket begleiteten, haben wir diesem Versand beigelegt.

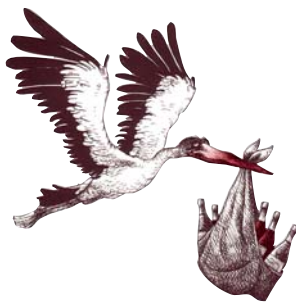


Telmo Rodriguez Mister 100 000 Volt

Der Thomas Vaterlaus... *Ich werde während, wenn ich in einer aussergewöhnlichen Landschaft ein bewässertes Stück Regen sehe...*

Veranstaltungskalender

- Freitag, 8. Februar 2008: Le Non filtré est arrivé! 18 bis 22 Uhr in Rolf's Weinbar beim Bellevue in Zürich.
- Montag, 3. März 2008: Im Rahmen des Dia del Vino Español im Kongresshaus Zürich präsentiert der Küferweg seine spanischen Weine dem Fachhandel und der Gastronomie.
- Donnerstag, 3. April bis Donnerstag, 10. April 2008: Die Weinhandlung am Küferweg an der Expovina-Primavera, Messezentrum Zürich.
- Samstag, 31. Mai, Sonntag, 1. Juni 2008: Küferweg-Sommerdegustation in Obfelden
- Freitag, 20. Juni bis Sonntag, 22. Juni: der Küferweg am Biomarché in Zofingen
- 6.–13. September und 13.–20. September 2008: Wein und Brot, die Küferweg-Toskana-Wochen



Das neue Probierpaket »Avanti Chianti!«

Chianti Colli Senesi und Chianti Classico

NZZ am Sonntag

In der NZZ am Sonntag vom 6.1.2008 testete Peter Keller 33 Sangiovese-Weine unter Fr. 20.– Der Chianti Colli Senesi 2005 von Gioia Cresti landete auf dem dritten Platz.

Chianti Colli Senesi 2006 DOCG

Carpineta Fontalpino
2006 – 75 cl – Fr. 21.–
Biokontrolle: ICEA

Chianti Classico 2003 DOCG

Le Pici
2005 – 75 cl – Fr. 19.50
Biokontrolle: ICEA



Obwohl die beiden Weingüter Le Pici und Carpineta Fontalpino keine halbe Fahrstunde voneinander entfernt liegen, zeigen sich die beiden Gewächse deutlich unterschiedlich. Dafür gibt es viele Gründe: Bodenstruktur, Klima, die Handschrift der Winzerin, des Winzers, die Eigenheiten des Jahrgangs. Sie machen deutlich, welche faszinierende Vielfalt die Chianti-Weine Geniesserinnen und Geniessern zu bieten haben.

Probier-Paket »Avanti Chianti« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser beiden Weine, zum Probierpreis von Fr. 35.– (statt Fr. 40.50) pro 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.

Das besondere Angebot!

Non filtré 2007, Christian Rossel, Hauterive

Die Neuenburger Spezialität, ein unfiltrierter, junger Chasselas aus Demeter-zertifiziertem Anbau. Nur beschränkt erhältlich!

Karton à 6 Flaschen 75 cl: Fr. 88.80

Versandkosten: bis 6 Flaschen Fr. 14.–; bis 47 Flaschen Fr. 25.–; über 47 Flaschen gratis.

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 Küberweg-Presse – Nummer 42 – Februar 2008

Herausgeberin: Weinhandlung am Küberweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

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

