

Marie-Thérèse Chappaz' Alpengarten



Schwindelerregende Fahrt zur Quelle himmlischer Gewächse: die Besichtigung der Rebberge von Marie-Thérèse Chappaz oberhalb von Fully beginnt mit einer kleinen Mutprobe.

Als wir um zehn Uhr morgens bei Marie-Thérèse Chappaz in Fully eintreffen, ruft sie uns mit klatschnassem Haar aus dem kleinen Badezimmerfenster zu: » Je viens tout de suite«. Die Winzerin hat bereits ein halbes Tagwerk hinter sich. Jetzt ist die strengste Zeit im Rebberg: es gilt überzählige Triebe auszubrechen, das Laub um die Trauben zu entfernen, die Reben konkurrenzierenden Kräuter und Pflanzen zu dezimieren. Seit fünf Jahren werden Marie-Thérèse Chappaz' Parzellen Demeter-kontrolliert und damit ist auch der rationelle, aber unökologische Einsatz von Herbiziden verpönt. Der zusätzliche Aufwand in der Vielzahl von Kleinparzellen in sechs Gemeinden ist enorm, da eine mechanisierte Bearbeitung nur partiell möglich ist. Mit Pflügen, Hacken, Zupfen werden die Rebberge ins Gleichgewicht gebracht. So trittsicher, wendig und flink wie eine Gämse führt uns Marie-Thérèse durch die Rebberge hinter ihrem Haus in Fully, wo dank unzähliger Trockensteinmauern die Reben auf dem Fels Halt finden. Ihre Parzellen sind einfach zu orten: die Farbenpracht hebt sich markant von den braunen Flächen der Nachbarn ab. » Es ist schön zu sehen, wie sich Jahr für Jahr die Vielfalt an Kräutern und Blumen vergrössert«, sagt die Gärtnerin, pardon, die Winzerin.

Organisation, Önologie, offene Türen

In den Sommermonaten arbeiten rund 15 Personen im Betrieb mit. Unterkünfte und Verpflegung müssen besorgt werden und da die Rebflächen im ganzen Unterwallis verteilt sind, stehen fünf Fahrzeuge zur Verfügung, um die Gruppe gezielt einsetzen zu können. Doch nicht genug: bald wird der neue Jahrgang geerntet und dann muss der Keller bereit stehen, das heisst, die Weine des Vorjahrs abgefüllt und in den Verkauf gebracht worden sein, bei 17 verschiedenen Weinen keine Kleinigkeit. Und sobald sie bereitstehen, rennen der bekanntesten Schweizer Winzerin Journalisten, Einkäufer und Freunde des Hauses die Türe ein ...

2007 – ein Jahrgang der Weissweine

Was uns Marie-Thérèse Chappaz nach der Wanderung durch die Rebberge an einem strahlenden Sommertag präsentiert, ist einmal mehr von eindrücklicher Präzision, von besonderer Klasse. Das beginnt mit dem Walliser Weisswein par excellence: dem Fendant. Im Chasselas wird die unterschiedliche Beschaffenheit der Lagen besonders gut spürbar. Ob er aus dem Gebiet von Martigny oder Fully stammt, ob der Boden löss- oder granithaltig ist, beides cha-





Jede der über 30 Parzellen, die durch Marie-Thérèse Chappaz bewirtschaftet wird, trägt einen Namen: Coteaux de Plamont, Planche Billon oder l'Enfer, die Hölle.

rakterisiert den Wein merklich. Der Fendant Mon puiné will, wie der Name »der Nachgeborene« andeutet, den grossen Lagenweinen ein kleiner Begleiter sein. Er wird in der Halbliterflasche mit Drehverschluss angeboten und überzeugt durch seine frische, leichte und doch gehaltvolle Art. Der Fendant Coteaux de

Plamont, er stammt aus einer hochgelegenen Parzelle oberhalb Fully, gefällt auch dieses Jahr durch seine filigrane, tänzerische Art, ein köstlicher Weisser zum Aperitif. Neu können wir auch den Fendant Président Troillet anbieten, der an den legendären Maurice Troillet, Marie-Thérèse Chappaz' Grossonkel erinnert. Der

Domaine und Bewirtschaftung

Der Betrieb von Marie-Thérèse Chappaz umfasst 6,5 Hektaren Reben verteilt auf über 30 Parzellen. Sie liegen in den Unterwalliser Orten Fully, Charrat, Martigny, Leytron, Chamoson und Saillon. Aus Fully stammen Weiss- und Rotweine aus den Lagen La Liaudisaz und Les Claives. In Martigny bewirtschaftet sie in der Lage Les Bans eine Chasselas-Parzelle. In Charrat wird in der Lage Les Esserts Pinot noir kultiviert. Der Grain sauvage Humagne rouge stammt aus der Lage Planche Billon in Fully. In Leytron stehen ebenfalls Humagne rouge im Ertrag und Cornalin. Die beiden ergeben den Grain Mariage. Ausserdem wird in Leytron die

Sorte Malvoisie angebaut wie der Pinot gris im Wallis heisst. Chamoson liefert Pinot noir- und Gamay-Trauben für die beiden Dôle.

Seit 2004 sind die Rebberge Demeter-zertifiziert, nicht aber die Weine. Durch die im Wallis typische Kleinparzellierung und Heterogenität der Lagen kann Marie-Thérèse nicht garantieren, dass man in ihren Weinen nicht minimalste, unerlaubte Rückstände, verursacht durch Spritzungen in Nachbarparzellen, findet. Um dieses Risiko so gering als möglich zu halten, bearbeitet sie, die Zustimmung der Nachbarn vorausgesetzt, auf eigene Rechnung angrenzende Rebzeilen. Ziel der biodynamischen Bewirtschaftung ist, »des vins vivants avec plus d'énergie« zu erzeugen.

Wein aus alten Reben, die sich in den Granit krallen, präsentiert sich komplex, mineralisch, lebhaft – ein grosser Weisswein, der alle Zungen Lügen straft, die den Chasselas als harmlose Sorte abqualifizieren.

Aus derselben Lage wie der Fendant Président Troillet (les vignes des Claives) stammt der erstmals produzierte Weisswein Grain Cinq. Der Name bezieht sich auf die fünf Traubensorten Heida, Silvaner, Petite Arvine, Ermitage, Pinot blanc, die diesen im Stahltank ausgebauten, vielschichtigen Wein prägen.

Reinsortig präsentieren sich die beiden in Barriques ausgebauten Gewächse Petite Arvine Grain blanc und Ermitage Grain d'Or. Ein ungleiches Paar: die Petite Arvine mit frischer Säure, floral mit Zitrusnoten, der Ermitage aromatisch und füllig wie nicht süsser Honig. Beides sind eigenständige Perlen der Weinkultur, die den grössten Trinkgenuss in ein paar Jahren bieten werden.

Konklusion der Verkostung: 2007 wird als grosses Weissweinjahr in die Geschichte eingehen.



Farbenpracht versus braune Einöde. Die biodynamische Bewirtschaftung verändert die Landschaft.



Gibt es glückliche Reben? Wer bei Marie-Thérèse Chappaz durch die Zeilen streift, sagt ja.



Lourdes 165 heures, Apero 7 sec: Wegweiser in Fully und wie er nur im Wallis stehen kann.

Rotweine mit Potential

Weniger homogen fiel die Rotweinernte aus. Dank Erfahrung, Intuition und Klugheit ist Marie-Thérèse Chappaz trotzdem eine überzeugende und in einigen Punkten überraschende Rotweinlinie gelungen. Der Dôle Ma puinée (Halbliterflasche, Drehverschluss) und der Dôle La Liaudisaz (Pinot noir, Gamay, Merlot) werden nach der Abfüllung in den nächsten Monaten an Offenheit und Harmonie gewinnen und viel Trinkgenuss bieten. Die Eigenheiten des Jahrgangs haben zu einer neuen Kreation geführt: Grain Mariage, eine ausgesprochen gelungene Assemblage von zwei Drittel Humagne rouge und einem Drittel Cornalin. Aus dem Jahrgang 2006 stammt der barriqueausgebaute Grain Noir mit der Bordeaux-Mischung Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, der begehrte rote Klassiker aus dem Hause Chappaz, der einmal mehr durch Mächtigkeit überzeugt und ein langes Leben vor sich hat, wenn ihm die Ungeduld der Geniesser und Geniesserinnen keinen Streich spielt.

Mit dem Grain Sauvage 2007 ist Marie-Thérèse Chappaz das seltene Kunststück gelungen, aus der uralten Walliser Sorte Humagne rouge einen spektakulären Rotwein zu keltern der allen, denen diese Sorte am Herzen liegt, eine Sternstunde beschert ... falls es ihnen gelingt, davon eine Flasche zu ergattern. Die 400 Liter Konzentrat alter Reben (Lage Planche Billon bei Fully) wurden in 300 Magnum-Flaschen abgefüllt.



René Zimmermann, Wirt in Zürich und Stefan Keller, Weinhandlung am Küferweg, erkunden den Jahrgang.



Marie-Thérèse Chappaz' Eltern René und Claude geniessen die Raclette mit einem Glas Fendant der Tochter.

Finale mit süsser Trilogie

Weiss, rot und – süss, das ist Marie-Thérèse Chappaz' Trilogie. Ob die fruchtbetonte, im Stahltank ausgebaut Spätlese Grain Doux (Silvaner, Petite Arvine, Chardonnay), den likorösen, mit Zimt- und Honignoten gesegneten Malvoisie (Produktion 2006: 300 Liter) oder den monumentalen Grain Noble Jahrgang 2005, nicht wie in den Vorjahren getrennt nach den Sorten Petite Arvine und Marsanne abgefüllt sondern als Assemblage der beiden: alle drei begeistern auf ihre Art. Stellt sich bloss die Frage, mag ich lieber Vivaldi, Mozart oder Bach ...



Grosse Weissweine, Rote mit Potential und süsse Delikatessen: die Vielfalt und Klasse lässt keine Wünsche offen.



Die Winzerin auf dem Heimweg in einer einmaligen Kulturlandschaft. Wird es auch in den nächsten 2000 Jahren Menschen geben, die sich um sie bemühen?

Abseits der medialen Trampelpfade gibt es im Bordelais viel zu entdecken. Verwunschene Schlösser ohne klingende Namen, bescheidene Anwesen, in deren Keller traumhafte Weine reifen, herzliche Gastgeber, die ihre Weinberge selber bestellen wie die Familien Piat, Mauros und Ferbos.



Ein Schloss wie aus dem Bilderbuch: Château Couronneau mit seinen typischen Rundtürmen umgeben von Rebbergen.

Kein Weinbaugebiet ist bekannter als das Bordelais und keines wird so selektiv wahrgenommen. Fällt der Name Bordeaux, wird bald von den astronomischen Preisen gesprochen, die ein paar wenige Châteaux zu lösen vermögen. Oft wird vergessen, dass es in einem Gebiet mit über 100'000 Hektar Anbaufläche (rund sechs Mal mehr als die gesamten Schweizer Rebberge) Tausende von Betrieben gibt, die oftmals hervorragende Weine zu rasonablen, mitunter sehr günstigen Preisen anbieten. Sie stehen im medialen Schatten, zum Nachteil der Betriebsrechnung, zum Vorteil einer Kennerschaft, die den Etikettentrinkern das Subskribieren von Gewächsen überlässt, auf die sich alle Welt stürzt. Und oft wird vergessen, dass im Bordelais vor allem rote Alltagsweine aus hochwertigen Sorten wie Merlot und Cabernet produziert werden und trockene Weissweine aus Sémillon- und Sauvignon-Trauben, die grosse Trinkfreude bieten. Abgerundet wird das Angebot durch eine Vielzahl von Süssweinen. Der bekannteste unter ihnen ist der Sauternes.

Die drei Weingüter, die im Küferwegsortiment das Bordelais repräsentieren, bieten eine breite und durchs Band ausgesprochen preiswerte Auswahl an biozertifizierten Gewächsen, die sich lohnt, wieder- oder neuentdeckt zu werden.

Beachten Sie dazu auch unsere besonderen Angebote auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse.

Château Couronneau: neu auch in Weiss

Unweit des schmucken Städtchens von Bergerac liegt das Château Couronneau von Bénédicte und Christophe Piat. Die beiden haben das zerfallene Anwesen mit seinen markanten Türmen zu neuem Leben erweckt. Die vier Kinder, der Hund und die Pferde halten sie in Trab. Christophe kennt keinen Arbeitsweg, die Rebberge sind alle rund ums Château angesiedelt und der Chai, wo die Trauben gepresst und zu Wein ausgebaut werden, ist Teil der Anlage. Der Grossteil der Produktion entfällt auf Rotwein: L'Ecuyer, Château Couronneau, Cuvée Pierre de Cartier. Bei allen dominiert die Merlot-Traube und alle drei sind kräftige, gehaltvolle, mitunter wuchtige Bordeaux-Gewächse. Mit dem Jahrgang 2007 ist Christophe Piat erstmals ein Weisswein gelungen, wie er ihn sich für Château Couronneau wünscht: knackig, frisch, mit den für Sauvignon oftmals typischen Noten von Stachelbeeren und Zitrusfrüchten.



Innerhalb von zehn Jahren haben Bénédicte und Christophe Piat aus Château Couronneau einen mustergültigen Betrieb geformt.



Die Detailpflege und der Sinn für Formen und Farben zeichnen das Anwesen des Weinguts in der Nähe von Bergerac aus.

Clos Lauriol: preiswerter Roter für jeden Tag

Vor den Toren der Stadt Bordeaux, direkt am Ufer der Garonne, liegt das Gut Clos Lauriol der Familie Mauros, die zu den Pionieren des biologischen Rebbaus im Bordelais gehört und auch heute noch wöchentlich auf dem lokalen Biomarché in der Nachbarschaft ihre Weine zum Kauf anbietet. Jean-François und sein Sohn Jean-Philippe arbeiten im Keller Hand in Hand. Die Weine werden in grossen Tanks vinifiziert und anschliessend je nach Typ weiter im Tank oder in Barriques ausgebaut. In den Rebgärten von Clos Lauriol gedeiht vor allem der Merlot, der hier nicht geschliffen und üppig ausfällt, sondern kernig und fruchtig. Ihm werden Cabernet Sauvignon und Malbec zur Seite gestellt. Seit vielen Jahren reserviert Jean-François Mauros ein Teil des Jahrgangs speziell für die Pfandflaschenabfüllung des Küferwegs, die in ihrer Qualität der Originalabfüllung in nichts nachsteht und zu den beliebtesten der Pfandflaschenweine zählt.



Drei Generationen Mauros bevölkern das Weingut Clos Lauriol vor den Toren der Stadt Bordeaux.



Auf dem Weingut in Isle-St-George am Ufer der Garonne wachsen charaktervolle Rotweine.

Château La Garenne: Gold im Glas

Wer kennt ihn nicht – wenigstens vom Hörensagen – den legendären Château d'Yquem, der zu den kostbarsten Weinen der Welt zählt ... In der Umgebung dieses Monuments sind eine Vielzahl Betriebe angesiedelt, die ebenfalls vorzügliche Süssweine herstellen, ohne Apothekerpreise zu verlangen. Einer davon ist das Gut von Nicole und Christian Ferbos, die seit vielen Jahren biologisch zertifizierten Sauternes anbieten, eine Rarität erster Güte. Sie verwenden dafür die Sorten Sémillon, Sauvignon und Muscadet, die in mehreren Durchgängen geerntet, im Tank vergoren und in Barriques ausgebaut werden. Die Ernte kann je nach Jahrgang von September bis November dauern. Je höher der Anteil an edelfaulen Beeren, um so grösser die Komplexität im Wein. In den Rebgärten von Christian Ferbos dominiert die Sémillon-Traube. Sie prägt den Sauternes von La Garenne. Der Nektar betört durch Aromen kandierter Früchte und Honig.



Christian und Nicole Ferbos zählen zu den Pionieren des biologischen Rebbaus im Sauternais.



Auf Château La Garenne bei Preignac werden in aufwändigem Verfahren weltweit gesuchte Sauternes-Weine gekeltert.

Weinpreise unter Druck

Bei jeder neuen Lieferung sind wir zur Zeit gespannt, wie hoch die Preissteigerung ausfallen wird. Besonders krass zeigt sich die Situation im Valpolicella-Gebiet. Eine enorme weltweite Nachfrage (vor allem für den Amarone) und eine kleine Ernte 2006 (Hagel) heizen die Preise an. Durch die generell geringe Bioproduktion in diesem Gebiet akzentuiert sich die Verknappung. Nach wie vor sind die Preise für unsere Ninfo-Gewächse (Valpolicella, Ripasso, Amarone) sehr fair.

Es ist nicht nur die Gunst der Stunde, die viele Produzenten die Preise anheben lässt. Steigende Produktionskosten (Geräte, Treibstoff, Verpackungsmaterial) sind Katalysatoren. Wir überprüfen in der Kalkulation jeden Wein nach bestem Wissen und Gewissen mit dem Ziel, Ihnen auch künftig ein hervorragendes Preis-Wert-Verhältnis bieten zu können.

Voyagez vert – mangez bio

Wer mit dem Eurostar von Paris nach London oder umgekehrt flitzt, dem werden auf der zweieinhalbstündigen Fahrt biologische Gerichte serviert, auf Porzellan, und biologische Weine in richtigen Gläsern. Lokal und Fairtrade sind weitere Kriterien. Zurück in die Zukunft.



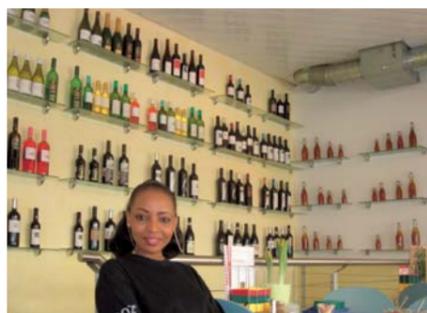
Auf der Fahrt von Paris nach London St.Pancras werden Bioweine serviert.

Gastronomisches Frauenprojekt

Weltoffen-kulinarisch-integrierend, so präsentiert sich das durch die Stadt Zürich initiierte Projekt Paprika. Begleitet von Fachexpertinnen erlernen Migrantinnen in praktischen Einsätzen Grundkenntnisse und Abläufe von Grossküchen- und Catering-Organisation, von der Vorbereitung bis zum Service. In der Produktionsstätte an der Schaffhauserstrasse in Oerlikon arbeiten bis zu dreissig Frauen aus aller Welt gleichzeitig. Sie bereiten das Tagesangebot im kleinen Restaurant und wickeln die Catering-Aufträge ab. Exklusiver Weinlieferant ist die Weinhandlung am Küferweg. Die Qualität und die bio-logische Herstellung überzeugen die Paprika-Betreiberinnen. Die Weine werden nicht nur im Restaurant prominent angeboten, sondern auch an vielen offiziellen Anlässen der Stadt Zürich.



Nicht an einer Flaniermeile und doch erfolgreich: das »prima Paprika« in Oerlikon.



Köchinnen aus aller Welt, Weine vom Küferweg: das Paprika-Konzept in Oerlikon.

Rot in die Agenda!

Die Sommerdegustation am Küferweg mit den Winzern aus Österreich und der Musikgruppe Baldrian aus der Schweiz ist Geschichte und wir sind bereits an der Vorbereitung für die kommende Winterdegustation. Halten Sie sich das Wochenende vom 15. und 16. November frei. Wiederum werden Sie die Gelegenheit haben, das gesamte Küferweg-Sortiment zu verkosten, beraten von Winzerinnen und Winzern und dem Küferweg-Team.



Die Degustationen am Küferweg: informativ und gesellig.

Gaumenkitzel zur Feier des Tages

Bei unserem kürzlichen Besuch auf der Domaine de Villeneuve, Châteauneuf-du-Pape, schwärmten wir vom grossartigen, preisgekrönten Jahrgang 2003. Stanislaus Wallut liess uns stehen und holte aus dem Keller eine Chopine-Flasche (37,5 cl), die er für einen amerikanischen Importeur abgefüllt hatte, der in geschäftliche Schwierigkeiten geraten war. Eine Palette dieses köstlichen Weins bot er uns zum Kauf an; wir liessen uns nicht zweimal bitten. Voilà: hier ist er, der seidene Traum eines Rotweins.



Châteauneuf-du-Pape 2003
Domaine de Villeneuve
37,5 dl – Fr. 19.60



Gastgeber Daniel Gantenbein (oben am Tisch) zeigte sich am Küferweganlass in Festlaune. Das Essen von Doris und Roland Kalberer und die dazu servierten Gantenbein-Weine wurden in höchsten Tönen gelobt.

Delirium Elysium ...

Die Plätze für die exklusive Betriebsbesichtigung bei Martha und Daniel Gantenbein in Fläsch waren rasch vergeben. Die glücklichen Küferwegkundinnen und -kunden genossen die Führung durch den neuen Keller und die hervorragende Küche von Doris und Roland Kalberer. Es war ein Anlass geprägt von heiterer Stimmung.

Am Saum des Vorhangs mit den eingewobenen stilisierten Weinranken entdeckt man, eher zufällig, die beiden Wörter »Delirium Elysium«. Das Blattmuster wird vom einfallenden Licht ins Zeltdach des Festraums projiziert. Weil das Hirn daran gewöhnt ist, dass die Decke in der Regel eine statische Angelegenheit ist, löst das Spiel der Blätter über dem Kopf einen leichten, durchaus angenehmen Schwindel aus. Gerade dieser Vorhang war es, der nach der Begehung des Betriebes im Übergang zum kulinarischen Erlebnis alle landläufigen Vorstellungen über einen Weinbaubetrieb definitiv aufhob. Die Besucher staunten über ein Gesamtkunstwerk, in welchem sich

eine bis ins kleinste Detail ausgeklügelte Technik zur Weinherstellung verbirgt.

Was Doris und Roland Kalberer auftrichteten, mit dem Defilé der Weine Gantenbein, war die ganz grosse Küche. Einen Nachmittag lang befanden sich die Gäste in Elysium – auf der Insel der Seligen.

In der Sonderausgabe von Hochparterre (Verlag für Architektur und Design) wird der Kellerbau dokumentiert: »Lichterglanz und Schattenspiel, die Geschichte einer Leidenschaft«, erschienen im Februar zum 25-Jahre-Jubiläum des Weinbaubetriebes von Martha und Daniel Gantenbein, zu beziehen bei Hochparterre für Fr. 13.– inkl. Versand. Mailadresse: verlag@hochparterre.ch Tel. 044 444 28 88.

Markus Schambergers Weintipp: spanisches Blut

Es gibt wenig Weine, die ich lieber und öfter genieße als die spanischen Gewächse von Telmo Rodriguez. Je nach Stimmung und je nach den Ge-



Küferweg-Geschäftsführer Markus Schamberger schwärmt für Dehesa Gago und Rioja Lanzaga.

richten, die sie begleiten, bevorzuge ich einmal diesen, einmal jenen. Zur Zeit bin ich vor allem von zwei Weinen hell begeistert: den Rioja Lanzaga 2004, der sich jetzt in schönster Trinkreife zeigt, ein Rotwein voller Harmonie und Feinheit. Von ganz anderem Geblüt ist der Dehesa Gago 2007 aus dem Anbaugebiet Toro. Ein temperamentvoller Jungspund, eben erst auf die Flasche gezogen. Es empfindet sich, diese beiden Weine im Sommer etwas kühler zu servieren.

Fertig lustig Vino Zero

Das alkoholfreie Weinmärchen ist – vorläufig – zu Ende. Die Vertriebsfirma Euresis musste ihrer Kundschaft mitteilen, dass sie nicht mehr in der Lage ist, die beliebten Vino Zero-Weine anzubieten. Grund: der Hersteller hat die Produktion eingestellt. Bisher konnten weder Euresis noch wir eine valable Alternative ausfindig machen. Wir bleiben dran ...

Zur Zeit ist nur noch der Weisswein erhältlich.



Da hilft auch keine gute Laune: Jacques Héon und Andrew Bonell von Vino Zero sitzen auf dem Trockenen.

Die neuen Probierpakete »Bordeaux«

Diese Probierpakete werden den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos nicht automatisch zugestellt.

frisch & frech



Bordeaux Blanc
Bordeaux supérieur AC
Château Couronneau
2007 – 75 cl – Fr. 13.80
Biokontrolle: Ecocert

Mit dem Jahrgang 2007 ist Christophe Piat ein ausgesprochen knackiger und rassiger Weisswein gelungen. Kalt serviert wirkt er wie ein erfrischender Sommerregen nach einem heissen Tag.



L'Ecuyer de Couronneau 2005
Bordeaux supérieur AC
Château Couronneau
2006 – 75 cl – Fr. 11.–
Biokontrolle: Ecocert

L'Ecuyer bezeichnete früher den Schildknappen oder Junker, heute den Reitlehrer, auf dem Etikett symbolisch als Fabelwesen dargestellt. Wo gibt es mehr guten Wein für weniger Geld?

modern & traditionell



Château Couronneau 2006
Bordeaux supérieur AC
Château Couronneau
2006 – 75 cl – Fr. 14.50
Biokontrolle: Ecocert

Christophe Piat überlässt nichts dem Zufall. Er setzt die Errungenschaften der modernen Önologie gezielt ein, ohne dem Wein zu starke Fesseln anzulegen. Fülle und Wärme prägen diesen Bordeaux-Typ.



Clos Lauriol
Bordeaux supérieur AC
Château Couronneau
2004 – 75 cl – Fr. 16.60
Biokontrolle: Ecocert

Jean-François und Jean-Philippe Mauros keltern ihre Weine nach traditioneller Art. Ihre Weine sind charaktervolle, kräftige, doch delikate Gewächse. Es sind ausgezeichnete Essensbegleiter.

Probier-Pakete »Bordeaux« bestellen:

»frisch & frech«: wir offerieren je eine Flasche Bordeaux Blanc und l'Ecuyer zum Probierpreis von Fr. 20.– (statt Fr. 24.80) plus Fr. 9.50 Versandkosten.

»modern & traditionell«: wir offerieren je eine Flasche Château Couronneau und Clos Lauriol zum Probierpreis von Fr. 26.– (statt Fr. 31.10) plus Fr. 9.50 Versandkosten.

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 45 – Juli 2008

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, 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

