

PATRICIA ORTELLI UND IHR CHÂTEAU LA CALISSE

Seidenfeines stammt vom Château La Calisse in der Provence. Patricia Ortelli ist eine Meisterin subtiler Gewächse. Das Château La Calisse befindet sich 80 Kilometer von der Côte d'Azur entfernt in den Coteaux Varois en Provence. Aus den lokalen Sorten Rolle, Clairette und Grenache blanc keltert Patricia Ortelli Jahr für Jahr atemberaubende Weissweine und aus Grenache und Syrah betörende Rosés und Rotweine. Eines der Geheimnisse liegt in den geringen Erträgen. Mehr als 35 Hektoliter pro Hektar werden nicht produziert. Das tun andere auch und erzeugen doch nicht so Seidenfeines. Der französische Autor Didier van Cauwelaert sagt es so: «Das Geheimnis von Château La Calisse ist das Aufeinandertreffen von einem Stück Erde, von Leidenschaft und Savoir faire.»



EIN ATTRAKTIVES GESCHENK: DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen zum vorteilhaften Probierpreis per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten aus oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen.

Die Pakete werden einzeln an Sie verrechnet und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken, zuzüglich Versandkosten von 9,50 Franken.

KÜFERWEG Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon
Tel. 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01
weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch



Probierpaket April 2019

DER STOFF, AUS DEM DIE TRÄUME SIND

Jahr für Jahr präsentiert uns Patricia Ortelli an der Millésime Bio ihre aktuellsten Abfüllungen, bei Weiss und Rosé jeweils den Erstwein Patricia Ortelli und den Zweitwein Château La Calisse aus der vergangenen Ernte, bei den Rotweinen gereifere Jahrgänge der beiden Selektionen sowie zusätzlich den Lagenwein Terres. Daraus ein Probierpaket zu schnüren war eine knifflige Angelegenheit, denn auf keinen der Weine aus Patricia Ortellis Sortiment möchten wir eigentlich verzichten.



MEISTERHAFTES AUS DER PROVENCE

Die Provence ist allem voran für ihre Roséweine berühmt. Basis dafür sind rote Trauben, die nur kurz an der Maische liegen. Werden die Beeren länger gekeltert, entstehen Rotweine. Wie der Terres, eine Cuvée von Syrah und Cabernet Sauvignon. Die beiden Sorten werden einzeln ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert, je nach Jahrgang variiert die Zusammensetzung.

Patricia Ortellis Rotweinen wohnt ein besonderer Zauber inne. Sie sind gehaltvoll und zugleich von raffinierter Leichtigkeit, brauchen aber nach der Abfüllung viel Zeit zur Entfaltung. Dann halten sich Beerigkeit und Erdigkeit die Waage, die Tannine sind gut eingebunden und verleihen dem Wein Struktur. Auch zu Beginn der Trinkreife lohnt es sich, die Weine zu dekantieren. Und so zeigt sich denn jetzt der 2013er in Topform, und wir freuen uns, ihn im Probierpaket anbieten zu können, zusammen mit dem weissen Patricia Ortelli 2018, wiederum ein berausender Wein. Er setzt sich wie gewohnt aus den Sorten Rolle, Clairette und Grenache blanc zusammen, den typischen Zutaten für Weissweine aus der Provence. Der letztjährige Weisse ist einmal mehr ausgesprochen aromatisch, subtil und knackig.



PATRICIA ORTELLI BLANC

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP
CHÂTEAU LA CALISSE, PONTEVÈS

Rolle, Clairette, Grenache blanc, das sind typische Zutaten für einen Weisswein aus der Provence. Wie daraus ein so unvergleichlicher Wein wie der Château La Calisse blanc wird, das weiss nur Patricia Ortelli. Ihre Abfüllungen sind ausgesprochen aromatisch und knackig. Auf den biologischen Säureabbau wird verzichtet, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Dazu trägt auch der Ausbau im Stahltank bei. Das frisch wirkende Bouquet ist von einem Blüten- und Agrumenduft geprägt, am Gaumen wirkt der Wein gehaltvoll und doch subtil. Ein Wein, der lange nachklingt.

Esstipp: marinierte Champignons,
Gemüsegratin, frischer Ziegenkäse

2018 – 75 cl – Fr. 27.–
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2022
Serviertemperatur: 10–12 °C
Rebsorten: Rolle, Grenache blanc,
Clairette



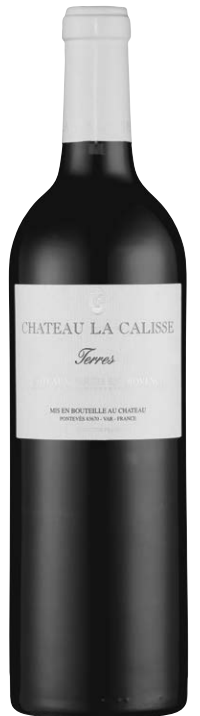
CHÂTEAU LA CALISSE TERRES

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP
CHÂTEAU LA CALISSE, PONTEVÈS

Die Provence ist allem voran für ihre Roséweine berühmt. Basis dafür sind rote Trauben, die nur kurz an der Maische liegen. Werden die Beeren länger gekeltert, entstehen Rotweine. Für die hochwertigsten Gewächse von Château La Calisse kommen die Sorten Syrah und Cabernet Sauvignon zum Zuge, im Wein Terres Trauben aus ganz bestimmten Parzellen. Sie werden einzeln ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert, je nach Jahrgang variiert die Zusammensetzung. Die Rotweine von Patricia Ortelli sind gehaltvoll und zugleich von raffinierter Leichtigkeit. Sie brauchen nach der Abfüllung etwas Zeit zur Entfaltung. Beerigkeit und Erdigkeit halten sich die Waage, das Tannin ist gut eingebunden und verleiht dem Wein Struktur. Es lohnt sich, den Wein zu dekantieren.

Esstipp: Reis mit Ratatouille, Rindfleischspieß, Tintenfisch mit Tomatensauce

2013 – 75 cl – Fr. 27.–
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2021
Serviertemperatur: 16–18 °C
Rebsorten: Syrah, Cabernet
Sauvignon



MEISTERHAFTES AUS DER PROVENCE

Die Provence ist allem voran für ihre Roséweine berühmt. Basis dafür sind rote Trauben, die nur kurz an der Maische liegen. Werden die Beeren länger gekeltert, entstehen Rotweine. Wie der Terres, eine Cuvée von Syrah und Cabernet Sauvignon. Die beiden Sorten werden einzeln ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert, je nach Jahrgang variiert die Zusammensetzung.

Patricia Ortellis Rotweinen wohnt ein besonderer Zauber inne. Sie sind gehaltvoll und zugleich von raffinierter Leichtigkeit, brauchen aber nach der Abfüllung viel Zeit zur Entfaltung. Dann halten sich Beerigkeit und Erdigkeit die Waage, die Tannine sind gut eingebunden und verleihen dem Wein Struktur. Auch zu Beginn der Trinkreife lohnt es sich, die Weine zu dekantieren. Und so zeigt sich denn jetzt der 2013er in Topform, und wir freuen uns, ihn im Probierpaket anbieten zu können, zusammen mit dem weissen Patricia Ortelli 2018, wiederum ein berauschender Wein. Er setzt sich wie gewohnt aus den Sorten Rolle, Clairette und Grenache blanc zusammen, den typischen Zutaten für Weissweine aus der Provence. Der letztjährige Weisse ist einmal mehr ausgesprochen aromatisch, subtil und knackig.



PATRICIA ORTELLI BLANC

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP
CHÂTEAU LA CALISSE, PONTEVÈS

Rolle, Clairette, Grenache blanc, das sind typische Zutaten für einen Weisswein aus der Provence. Wie daraus ein so unvergleichlicher Wein wie der Château La Calisse blanc wird, das weiss nur Patricia Ortelli. Ihre Abfüllungen sind ausgesprochen aromatisch und knackig. Auf den biologischen Säureabbau wird verzichtet, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Dazu trägt auch der Ausbau im Stahltank bei. Das frisch wirkende Bouquet ist von einem Blüten- und Agrumenduft geprägt, am Gaumen wirkt der Wein gehaltvoll und doch subtil. Ein Wein, der lange nachklingt.

Esstipp: marinierte Champignons,
Gemüsegratin, frischer Ziegenkäse

2018 – 75 cl – Fr. 27.–
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2022
Serviertemperatur: 10–12 °C
Rebsorten: Rolle, Grenache blanc,
Clairette



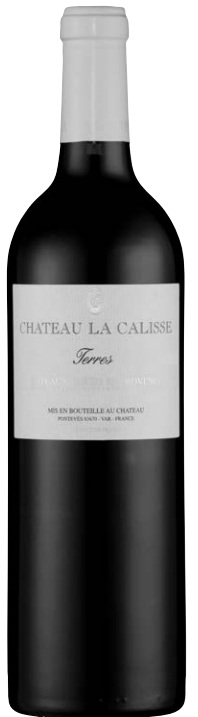
CHÂTEAU LA CALISSE TERRES

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP
CHÂTEAU LA CALISSE, PONTEVÈS

Die Provence ist allem voran für ihre Roséweine berühmt. Basis dafür sind rote Trauben, die nur kurz an der Maische liegen. Werden die Beeren länger gekeltert, entstehen Rotweine. Für die hochwertigsten Gewächse von Château La Calisse kommen die Sorten Syrah und Cabernet Sauvignon zum Zuge, im Wein Terres Trauben aus ganz bestimmten Parzellen. Sie werden einzeln ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert, je nach Jahrgang variiert die Zusammensetzung. Die Rotweine von Patricia Ortelli sind gehaltvoll und zugleich von raffinierter Leichtigkeit. Sie brauchen nach der Abfüllung etwas Zeit zur Entfaltung. Beerigkeit und Erdigkeit halten sich die Waage, das Tannin ist gut eingebunden und verleiht dem Wein Struktur. Es lohnt sich, den Wein zu dekantieren.

Esstipp: Reis mit Ratatouille, Rindfleischspieß, Tintenfisch mit Tomatensauce

2013 – 75 cl – Fr. 27.–
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2021
Serviertemperatur: 16–18 °C
Rebsorten: Syrah, Cabernet
Sauvignon



PATRICIA ORTELLI UND IHR CHÂTEAU LA CALISSE

Seidenfeines stammt vom Château La Calisse in der Provence. Patricia Ortelli ist eine Meisterin subtiler Gewächse. Das Château La Calisse befindet sich 80 Kilometer von der Côte d'Azur entfernt in den Coteaux Varois en Provence. Aus den lokalen Sorten Rolle, Clairette und Grenache blanc keltert Patricia Ortelli Jahr für Jahr atemberaubende Weissweine und aus Grenache und Syrah betörende Rosés und Rotweine. Eines der Geheimnisse liegt in den geringen Erträgen. Mehr als 35 Hektoliter pro Hektar werden nicht produziert. Das tun andere auch und erzeugen doch nicht so Seidenfeines. Der französische Autor Didier van Cauwelaert sagt es so: «Das Geheimnis von Château La Calisse ist das Aufeinandertreffen von einem Stück Erde, von Leidenschaft und Savoir faire.»



EIN ATTRAKTIVES GESCHENK: DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen zum vorteilhaften Probierpreis per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten aus oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen.

Die Pakete werden einzeln an Sie verrechnet und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken, zuzüglich Versandkosten von 9,50 Franken.

KÜFERWEG Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon
Tel. 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01
weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch



Probierpaket April 2019

DER STOFF, AUS DEM DIE TRÄUME SIND

Jahr für Jahr präsentiert uns Patricia Ortelli an der Millésime Bio ihre aktuellsten Abfüllungen, bei Weiss und Rosé jeweils den Erstwein Patricia Ortelli und den Zweitwein Château La Calisse aus der vergangenen Ernte, bei den Rotweinen gereifere Jahrgänge der beiden Selektionen sowie zusätzlich den Lagenwein Terres. Daraus ein Probierpaket zu schnüren war eine knifflige Angelegenheit, denn auf keinen der Weine aus Patricia Ortellis Sortiment möchten wir eigentlich verzichten.

