

## CHÂTEAU LA CALISSE

---

Seidenfeines stammt von Château La Calisse in der Provence. Patricia Ortelli ist eine Meisterin subtiler Gewächse. Der Betrieb 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. Nicht mehr als 35 Hektoliter pro Hektare werden 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.»

## AMASTUOLA

---

Amastuola, unweit der Hafenstadt Taranto gelegen, geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Auf 200 Metern über Meer erbaut, dem höchsten Punkt eines flachen Plateaus, bot die burgähnliche Konstruktion

Schutz vor allerlei Ungemach. Typisch für eine Masseria sind die Unterteilung in Herrschaftshaus, Landarbeiterunterkünfte und Wirtschaftsräume, auch eine Kapelle gehört dazu. 1994 erwarb die Familie Montanaro Amastuola und begann umsichtig, die brachliegende Anlage umzugestalten. Sie liegt im Naturschutzpark Terra delle Gravine. Heute stehen 110 Hektaren Weingärten im Ertrag, damit ist Amastuola Apuliens grösster Bio-weinbaubetrieb. Ein Schwerpunkt liegt im Anbau von Primitivo.

## NELEMAN

---

Derrick Neleman ist zu seinem bisher grössten Abenteuer aufgebrochen. Seit 2013 produziert er unweit Valencias eine Reihe aufsehenerregender Weine. Das alles kommt nicht aus heiterem Himmel. Der Holländer ist in biodynamischer Landwirtschaft ausgebildet und kam während seiner Arbeit in der Lebensgemeinschaft Bingenheim auch mit deutschen Winzern in Kontakt. Er begann mit Biowein zu handeln und packte zu, als sich die Gelegenheit bot, in Valencia Land und Keller zu erwerben. Schlüsselfigur im Unternehmen ist Diego Fernández Pons. Pons bringt das önologische Fachwissen mit und ist in der Region bestens vernetzt.

## KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket August 2025

## TRILOGIE IM TAKT

---

Diese drei Weine verkörpern ihre Herkunft: Patricia Ortellis Weisser steht für Leichtigkeit und Subtilität aus der Provence, Amastuolas Primitivo für apulische Reife, Nelemas Cuvée aus Monastrell und Tempranillo für valencianisches Zusammenspiel. Drei beliebte Küferweg-Weine präsentieren sich in Bestform.

## PATRICIA ORTELLI

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 Patricia Orтели blanc wird, das weiss nur dessen Schöpferin. Ihre Abfüllung ist 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.

Esstipps: marinierte Champignons, Gemüsegratin, frischer Ziegenkäse



2024 – 75 cl – Fr. 29.50

Trinkreif:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

8–12 °C

Rebsorten:

Rolle, Clairette,  
Grenache blanc

## PRIMITIVO

Puglia IGP  
Amastuola, Massafra

Rund ein Drittel der Amastuola-Produktion entfällt auf Primitivo, eine Sorte, deren Ursprung in Kroatien liegt und dort als Tribidrag bekannt ist. Zinfandel heisst sie in den USA. Auf Amastuola wird Primitivo zu drei sortenreinen Weinen gekeltert. Der Primitivo Amastuola als Basisvariante bietet einen herzhaften Rotwein mit allem, was die Sorte auszeichnet: intensive Beerigkeit, die an Kirschen und Pflaumen erinnert, und eine Prise Mineralität und Würzigkeit im Finale. 7000 Kilogramm Trauben werden dafür pro Hektare geerntet. Der Most wird gekühlt und im Stahltank vergoren. Nach zwei Wochen wird abgepresst, anschliessend reift der Rote bis zur Abfüllung im Stahltank und im Holzfass.

Esstipps: Tintenfisch in Tomatensauce, Linsen mit Wurzelgemüse

2021 – 75 cl – Fr. 13.80

Trinkreif:

jetzt bis 2026

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte:

Primitivo



## TEMPRANILLO

### MONASTRELL

Valencia DOP  
Neleman, Casas del Rey

Tempranillo ist Spaniens Nummer 1. Keine rote Sorte wird häufiger kultiviert, auch in der Levante, der Ostküste Spaniens, ist sie verbreitet. Derrick Neleman verbindet sie in seiner Cuvée mit Monastrell, die in dieser Region auf eine lange Geschichte zurückblickt. So entsteht ein herzhafter Wein, fruchtig und beerig, doch keineswegs belanglos. Monastrell, in Frankreich unter dem Namen Mourvèdre bekannt, kann zu sehr tieffarbigem und tanninreichen Weinen gekeltert werden. In Nelemans Abfüllung hat sie die Aufgabe, den Teppich zu legen, auf dem Tempranillo tanzen kann. Die Maischegärung ist entsprechend kurz und der Ausbau erfolgt im Stahltank.

Esstipps: Spaghetti bolognese, Gemüserisotto, gebratener Meeresfisch

2024 – 75 cl – Fr. 12.80

Trinkreif:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorten:

Tempranillo, Monastrell



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 per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Verpackungs- und Versandkosten. Abonentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.