

DOMAINE DE ROQUEMALE

Valérie und Dominique Ibanez, der Name deutet es an, haben Vorfahren in Spanien, in Katalonien. Aufgewachsen sind die beiden jedoch im Hérault, einer Gegend unweit MontPELLIERS, wo vor allem Wein angebaut wird. Ihre Eltern lieferten die Trauben der La Cave Coopérative de Villeveyrac. Dagegen wirkt die Produktion der beiden «vignerons indépendents» bonsaimässig. 2001 kelterten sie, als Quereinsteiger, ihren ersten Jahrgang. Dafür standen ihnen Parzellen im Tal von Roque-male zur Verfügung, alte Anlagen, etwas versteckt hinter einem Viadukt, der für den Bauxitabbau in der Gegend gebaut worden war. Die Bögen des von weit her sichtbaren Bauwerks wurden zum Logo des Betriebs.

BREZZA

Die 1885 gegründete Azienda Agricola Brezza zählt zu den traditionsreichsten Weinhäusern im Barolo-Gebiet. Bereits 1910 wurden hier erste Flaschenweine abgefüllt. Der Keller befindet sich unweit des

kleinen Dorfzentrums von Barolo mit Blick auf das markante Castello. 16 Hektaren eigene Rebberge werden bewirtschaftet, seit 2010 nach biologischen Grundsätzen. Zum Betrieb gehört ein Hotel mit einem beliebten Restaurant. Brezza-Weine zeichnen sich ganz besonders durch ihre Qualität als ideale Essensbegleiter aus. Ob Dolcetto, Nebbiolo oder Barolo, alle sind ausgesprochen harmonisch, zurückhaltend und zugänglich.

CHÂTEAU COURONNEAU

1994 erwarb die Familie Piat Château Couronnau in der Nähe von Bergerac. Sie renovierten die Anlage von Grund auf, und auch die rund um das Schloss gelegenen Wein-gärten wurden wieder kultiviert und neu bestockt. 1999 erfolgte die Umstellung auf biologischen Rebbau, seit 2011 werden alle 40 Hektaren nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Der Grossteil der Fläche ist mit Merlot bestockt, dessen Trauben werden zu unterschiedlichen Produkten gekeltert: charaktervoll der Bordeaux Supérieur, besonders gehaltvoll die Cuvée Pierre de Cartier. Auch ein köstlicher Weisswein steht im Angebot. Und seit kurzem bietet Kellermeister Grégoire Piat eine süffige, rote Cuvée an, gekeltert aus Merlot- und Malbec-Trauben.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Oktober 2025

HERBSTZAUBER

Mit dem Herbst beginnt auch wieder die Hochsaison des Rotweins. Drei Köstlichkeiten vereint das Oktober-Probierpaket, zwei stammen aus Frankreich, eine aus Italien. Ihre Absender bürgen für Erstklassiges, selbstverständlich aus biologisch zertifizierter Produktion.

MÂLE

Languedoc Grés de Montpellier AOC
Domaine de Roquemale, Villeveyrac

Mâle ist eine Selektion der besten Syrah- und Grenache-Trauben. Sie stammen aus Lagen, die Valérie und Dominique Ibanez seit vielen Jahren biologisch bewirtschaften. Die Cuvée setzt sich aus 90 Prozent Syrah und 10 Prozent Grenache zusammen. Nach einer knapp zweiwöchigen Kelterung reift der Wein während eines Jahres in Holzfässern und anschliessend ein halbes Jahr im Tank. Rund 3000 Flaschen werden seit 2008 jährlich abgefüllt. Mâle ist ein körperreicher, strukturierter und zugleich geschmeidiger Wein, der durch das Dekantieren zusätzlich an Ausdruck gewinnt.

Esstipps: Bohneneintopf, Entenbrust, Ungarisches Gulasch



2022 – 75 cl – Fr. 29.–
Trinkreif:
jetzt bis acht Jahre
nach der Ernte
Serviertemperatur:
16–18 °C
Rebsorten:
Syrah, Grenache

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto d'Alba DOC
Brezza, Barolo

Der Dolcetto ist im Piemont der ideale Rotwein zu allen Vorspeisen. In manchen Jahren duftet und schmeckt er nach Kirschen. Brezzas Dolcetto wächst auf dem Gemeindegebiet von Barolo. Meist beginnt mit ihm die Ernte. Die Trauben werden während einer Woche im Stahltank gekeltert und in diesem Gebinde auch bis August ausgebaut. Dann wird abgefüllt. Ein Wein aus Dolcetto-Trauben ist, wenn sein Name auch in die Irre führen könnte, immer trocken, also ohne Restsüsse. Er schmeckt am besten in seiner Jugend und kühl ausgeschenkt.

Esstipps: Gemüsespiesschen, Kalbsleber, Hirsotto



2023 – 75 cl – Fr. 13.80
Trinkreif:
jetzt bis vier Jahre
nach der Ernte
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorte:
Dolcetto

LA VOIE DES ANGES

Vin de France
Château Couronneau, Ligeux

«A glouglou and lively wine for every moment», so steht's auf der Rücketikette des jüngsten Weines von Château Couronneau. Und so fühlt es sich auch an und schmeckt es auch. Grégoire Piat hat einen Teil der Ernte zum süffigen, leichtfüssigen Roten gekeltert, an einen beerigen Beaujolais erinnernd, auch wenn er nicht aus Gamay-sondern aus Merlot- und Malbec-Trauben gekeltert ist. Vier Kelterungsarten kamen zum Einsatz und unterschiedliche Gebinde für den Ausbau, unter anderem Tonamphoren. La voie des Anges: Château Couronneaus überraschender Spasswein.

Esstipps: Champignon-toast, paniertes Sellerie, pochierte Hühnerbrust



2024 – 75 cl – Fr. 14.80
Trinkreif:
jetzt bis drei Jahre
nach der Ernte
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorten:
Merlot, Malbec



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. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.