



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.

KÜFERWEG
Weine mit Kultur



Probierpaket August 2022

BORDEAUX

Cabernet Sauvignon versus Merlot, zwei der grossen Bordelaiser Sorten prägen die Weine von Château Durfort-Vivens in Margaux und Château Couronneau in Liqueux.

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Bordeaux AOC

Château Couronneau, Ligeux

Der Bordeaux Supérieur heimst Jahr für Jahr an internationalen Weinwettbewerben Auszeichnungen ein. Erstmals wurde er 2001 abgefüllt. Es ist ein reinsortiger Merlot und wird, wie alle Weine von Château Couronneau, ausschliesslich mit eigenen Trauben gekeltert. Nach einer rund dreiwöchigen Kelterung wird der Rote während eines Jahres in Barriques ausgebaut. Vermehrt setzt Christophe Piat dabei auf 400-Liter- statt 225-Liter-Fässer. Die Bordeaux-Supérieur-Abfüllung ist ein gehaltvoller, fast fleischig wirkender Rotwein mit einem schönen Spiel von Beerigkeit und Würze. Er mundet sowohl in der Jugend als auch nach ein paar Jahren Flaschenreifung.

Esstipp: Entrecôte à la Bordelaise, Lammvoressen, Linsensbolognese aus dem Römertopf



2020 – 75 cl – Fr. 16.50
Trinkreif: jetzt bis 2025
Serviertemperatur:
16–18 °C
Rebsorte: Merlot



CHÂTEAU COURONNEAU

Christophe und Sohn Grégoire betreiben mit Château Couronneau eine erstklassige Adresse für preiswerten Bordeaux. Bénédicte und Christophe Piat erwarben das Château 1994. Sie renovierten die Anlage von Grund auf, und die rund um das Schloss gelegenen Weingärten 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. Er wird zu drei Produkten gekeltert: Fruchtig und süffig ist der L'Ecuver, dicht und charaktervoll der Bordeaux Supérieur, gehaltvoll der Cuvée Pierre de Cartier. Auch ein köstlicher Weisswein steht im Angebot.

VIVENS

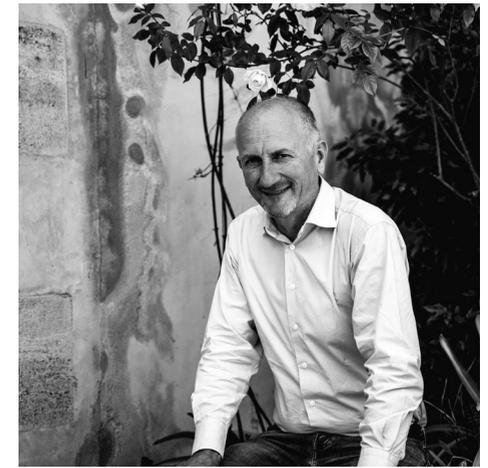
Margaux AOC

Château Durfort-Vivens, Margaux

Gonzague Lurton leitet das Familiengut mit 55 Hektaren Rebfläche, sie sind mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot bestockt. Der Zweitwein des Betriebs, die Abfüllung Vivens, setzt sich aus rund 70 Prozent Cabernet Sauvignon und 30 Prozent Merlot zusammen. Für die Kelterung kommen Zement- und Holzbehälter zum Einsatz. Ziel ist es, für jeden Teil der Ernte das passende Gefäss zur Verfügung zu haben. Der 16-monatige Ausbau findet in Barriques statt, ein Fünftel davon ist Neuholz. Ab Jahrgang 2016 sind die Weine von Château Durfort-Vivens durch Demeter zertifiziert.

Esstipp: Rindsragout, Steinpilzrisotto, Tatar

2015 – 75 cl – Fr. 38.–
Trinkreif: jetzt bis 2025
Serviertemperatur:
16–18 °C
Rebsorten: Cabernet
Sauvignon, Merlot



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Das Château Durfort-Vivens liegt in der Gemeinde Margaux im Médoc. Der Ursprung reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück, die damaligen Besitzer waren die Comtes Durfort de Duras. Diesen gehörten zu jener Zeit auch Weinberge, die in den heute eigenständigen Weingütern Château Margaux und Château Lascombes aufgingen. 1824 kam das Gut in die Hände der mit den Durforts verwandten Familie Vivens, die ihren Namen anfügte. Bei der Bordeaux-Klassifizierung 1855 wurde das Château Durfort-Vivens als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft. Seit 1961 ist das Weingut in Besitz der Familie Lurton.