

WEINGUT LENZ, UESSLINGEN

Am Iselisberg im Thurgau befindet sich der grösste Deutschschweizer Bio-Weinbaubetrieb. Dass auch die Produkte führend sind, beweist die Ehrung durch die Weinfachzeitschrift «Vinum»: Roland und Karin Lenz wurden 2015 wie auch 2018 als Winzer des Jahres ausgezeichnet. Für die Weinhandlung am Küferweg haben die beiden vier exklusive Weine kreiert: Weiss, Rosé, Rot und einen gemischten Satz, alle gekeltert aus pilzwiderstandsfähigen Sorten. Der Grossteil der Lenzschen Anbaufläche ist mit sogenannten Piwis bestockt, bei deren Kultivierung meistens sogar auf Kupfer und Schwefel verzichtet werden kann. Im Ostschweizer Klima ist ihr Anbau für Roland Lenz zukunftsweisend.

FAMILIE HANSRUEDI ADANK, FLÄSCH

Hansruedi und Rezia Adank haben Verstärkung erhalten. Sohn Patrick Adank ist nach Lehr- und Wanderjahren in die Herrschaft zurückgekehrt. 2020 zeichnete ihn Gault & Millau als «Rookie des Jahres» aus, als Talent von heute, das morgen von sich reden macht. Zwar sind die Eltern – beide Mitte 50 – noch weit davon entfernt, sich ins Stöckli zurückzuziehen, aber dank Patrick kam zusätzlicher Schwung in den Betrieb. Schaumwein und Pinot noir nach Lagen ausgebaut, das sind nur zwei der Neuigkeiten. Der Betrieb ist in der Umstellungsphase für die Biozertifizierung, der diesjährige Jahrgang wird der erste zertifizierte sein.

AMASTUOLA, MASSAFRA

Die Masseria 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 Bioweinbaubetrieb. Ein Schwerpunkt liegt im Anbau von Primitivo.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket August 2023

EXKLUSIVE KÖSTLICHKEITEN

Spezielles findet sich in diesem Probierpaket.

Zusammen mit dem Weingut Lenz haben wir die Küferweg-Exklusivität Gemischter Satz weiss entwickelt. Der 2022er ist eine Premiere. Von Adanks Pinot Noir haben wir den Jahrgang 2019 zur Seite gelegt und können ihn nun trinkreif präsentieren. Und Amastuola ist mit Jahrgang 2021 ein überzeugender Primitivo gelungen.

GEMISCHTER SATZ WEISS

Schweizer Landwein
Weingut Lenz, Uesslingen

Alle Trauben reifen am Iselisberg und stammen von pilzwiderstandsfähigen Sorten. Bei der Abfüllung 2022 sind im Spiel: Muscaris, Johanniter, Sauvignier gris. Das Besondere am Weintyp gemischter Satz ist, dass die Trauben in derselben Lage gereift sind, am gleichen Tag geerntet und gemeinsam vergoren und ausgebaut wurden. Bei der Hälfte der Gesamtmenge unterband Roland Lenz den biologischen Säureabbau. Für den Ausbau kam das grosse Holzfass zum Einsatz. Abgefüllt wurde Ende Februar. Der Wein ist geprägt durch die ganz unterschiedlichen Eigenheiten der Sorten: Muscaris setzt den floralen Akzent, Johanniter sorgt für das strukturierte Grundrauschen und Sauvignier gris für knackige Beerigkeit.

Esstipps: Selleriegratin,
Sauerkraut, Hartkäse



2022 – 75 cl – Fr. 21.50

Trinkreif:

jetzt bis 2025

Serviertemperatur:

8–10 °C

Rebsorten:

Muscaris, Johanniter,
Sauvignier gris

PINOT NOIR

Graubünden AOC
Familie Hansruedi Adank, Fläsch

Keine Sorte wird in der Schweiz häufiger angebaut als Pinot noir. Auch bei Adanks in Fläsch geniesst Blauburgunder höchste Wertschätzung. Man baut ihn im grossen oder kleinen Holzfass aus und separiert nach Lagen. Die Abfüllung des Pinot Noir stammt aus verschiedenen Rebbergen und reift während eines halben Jahres im grossen Holzfass. 2019 fiel mengenmässig klein aus und zählt zu den kühleren Jahrgängen. Im Glas zeigt sich ein Rotwein mit schlanker Struktur und frisch wirkender Säure, ein vorzüglicher Essensbegleiter, der kühl serviert am besten mundet.

Esstipps: Fleischvögel,
Gemüselasagne, milder
Alpkäse



2019 – 75 cl – Fr. 23.-

Trinkreif:

jetzt bis 2025

Serviertemperatur:

16-18 °C

Rebsorte:

Pinot noir

PRIMITIVO

Puglia IGT
Amastuola, Massafra

Rund ein Drittel der Amastuola-Produktion entfällt auf Primitivo, eine Sorte, deren Ursprung in Kroatien liegt und die 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,
Kaninchen mit Oliven



2021 – 75 cl – Fr. 13.80

Trinkreif: jetzt bis 2025

Serviertemperatur:

14-16 °C

Rebsorte:

Primitivo



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.