

DOMAINE COSTON, PUÉCHABON

Im Nordwesten MontPELLIERS, im kleinen Dorf Puéchabon, keltern die Gebrüder Jean-Marc und Philippe Coston typische und charaktervolle Herkunftsweine aus dem Languedoc. Basis sind hervorragende Lagen und alte Reben, die von ihrem Vater gepflegt werden. Die Rotweine bestehen aus den traditionellen Sorten Carignan, Cinsault und Grenache und vermehrt auch aus Syrah. Da ihr Erntezeitpunkt unterschiedlich ist, werden sie einzeln angebaut und vor der Abfüllung cuvettiert.



DOMAINE DE ROQUEMALE, VILLEVEYRAC

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 Cave Coopérative de Villeveyrac. Die Produktion der beiden «vignerons indépendents» dagegen wirkt bonsaimässig. 2001 kelterten sie, als Quereinsteiger, ihren ersten Jahrgang. Dafür standen ihnen alte Parzellen im Tal von Roquemale zur Verfügung.

MASSERIA CUTURI 1881, MANDURIA

Die Masseria Cuturi liegt etwas ausserhalb der Stadt Manduria, in Apulien. Camilla Rossi Chauvenet und ihre Familie erwarben vor wenigen Jahren das landwirtschaftliche Gut und erweckten es zu neuem Leben. 1881 begannen ihre Vorgänger auf der Masseria Cuturi mit dem Rebbau. In diesem Jahr heiratete der Grossgrundbesitzer Don Tommaso Schiavoni Tafuri die Contessa Bianca Sabini aus Altamura. Zu ihrer Mitgift gehörten auch Rebstöcke, deren Holz Tommaso Schiavoni sofort in die Lage Conca d'Oro in seiner Masseria Cuturi einpflanzte. Von den 270 Hektaren sind heute 25 mit Reben bepflanzt. Weite Teile bedecken Wälder.



KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket März 2024

AUFGEFRISCHT AUFGETISCHT

Jahrgangswechsel gleich bei drei Weinen, die wir seit Jahren pflegen. Zwei davon stammen aus dem Languedoc, einer aus Apulien, zwei sind Cuvées, einer ist sortenrein. Allen gemeinsam: Trinkfreude herrscht!

TERRASSES DU LARZAC

Terrasses du Larzac AOP
Domaine Coston, Puéchabon

Sie gelten als besonders wertvoll, die nach Süden ausgerichteten Hanglagen beim Dorf Puéchabon. Deshalb wird ihnen eine eigene DOC zugesprochen: Terrasses du Larzac. Auf steinigem, teilweise lehm- und kalkhaltigem Boden wachsen Carignan, Grenache, Syrah Mourvèdre und Cinsault. Der Terrasses du Larzac begeistert Jahr für Jahr durch geschmackliche Fülle, Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit. Ein charmanter strukturierter Wein, der bereits jung genossen Trinkspass bietet, aber auch gut und gerne ein paar Jahre auf der Flasche zu reifen vermag. Durchs Dekantieren blüht er auf.

Esstipps: Auberginengratin, Kaninchen mit Oliven und Zitronen, milder Hartkäse



2022 – 75 cl – Fr. 19.20

Trinkreif:

jetzt bis 2027

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorten: Grenache,

Syrah, Carignan,

Mourvèdre, Cinsault

LES GRÉS

Languedoc Grés de Montpellier AOC
Domaine de Roquemale, Villeveyrac

Im Osten Montpelliens liegt das AOC-Gebiet Grés de Montpellier. «Grés» bedeutet «steiniges Terrain». Das Reglement schreibt vor, dass mindestens zwei der lokalen Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre verwendet werden; Valérie und Dominique entschieden sich bei ihrem «Grés» für 80 Prozent Syrah, den Rest teilen sich Grenache und Cinsault. Die Kelterung dauert rund zehn Tage, nach dem Abpressen reift der Wein während 18 Monaten im Stahltank. Jährlich werden zwischen 7000 und 8000 Flaschen davon abgefüllt. Es ist ein ausgewogener Wein, geschliffen voller würziger und beeriger Aromen. Sein Bestes gibt er dekantiert.

Esstipps: Lammkoteletts, Hummus, provenzalisches Backofengemüse



2021 – 75 cl – Fr. 18.50

Trinkreif:

jetzt bis 2026

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorten: Syrah,

Grenache, Cinsault

ZACINTO

Puglia IGT
Masseria Cuturi 1881, Manduria

Die Negroamaro-Trauben für den Zacinto (sprich Zatschinto) reifen auf Meereshöhe auf lehmigem, sandigem und eisenhaltigem Boden. Sie werden Ende August geerntet und während dreier Wochen vergoren. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Im Frühjahr wird er abgefüllt. Den charaktervollen Roten prägen Kirschennoten und würzige Aromen sowie ein saftiger Körper. Er ist dem ehemaligen Pächter der Masseria Cuturi Zacinto gewidmet. Da für Primitivo mehr bezahlt wird als für Negroamaro, ist letzterer in den letzten Jahren fast schon rar geworden, auch dort, wo er ein Heimspiel hat, auf der Halbinsel Salento. In der Provinz Lecce sowie im südlichen Teil von Brindisi sind seine Hauptstandorte.

Esstipps: Orecchiette mit Cima di rapa, Fleischvögel, Fischsuppe



2022 – 75 cl – Fr. 16.90

Trinkreif:

jetzt bis 2027

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte:

Negroamaro



Ein attraktives Geschenk

DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probiertpaket 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, Probiertpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.