

## GROSJEAN

---



Das Aostatal ist ein Füllhorn für Liebhaberinnen und Liebhaber rarer Reben. Auf kleinem Raum, 500 Hektaren, wachsen Sorten wie die roten Bonda, Cornalin, Crovassa, Fumin, Mayolet, Ner d'Ala, Neyret, Petit Rouge, Roussin, Vien de Nus und Vuillermin sowie die weisse Prié blanc. Man findet sie praktisch ausschliesslich hier. Ein Teil dieser Varietäten steht in den Rebbergen der Familie Grosjean in Quart. Sie ist einer der rund 30 Produzenten im Aostatal, und zwar einer der grossen. Aus 18 Hektaren – die Reben stehen auf Terrassen zwischen 350 und 900 Metern über Meer – werden jährlich rund 200 000 Flaschen produziert.

## RAMOS DUCHER

---

Das Anbaugebiet Ribera del Duero ist geprägt von grossen Kellereien. Da fällt der Betrieb von David Ramos Ducher aus der Reihe. Im kleinen Ort Oldemillo de Roa bewirtschaftet er 30 Hektaren Reben, ein Teil davon hatte sein Grossvater bereits in den 1940er-Jahren gepflanzt. Die besten Partien einer Ernte keltert David Ramos Ducher selbst, das ergibt dann jährlich rund 25 000 Flaschen, den Rest der Trauben verkauft er an die Bodegas. Die Weingärten bearbeitet er nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus, die ersten zertifizierten Flaschen tragen den Jahrgang 2022.



## KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Juni 2026

## HOCH HINAUS

---

Europas Weinkultur ist faszinierend vielfältig. Im Aostatal, der kleinsten italienischen Weinbauregion, gedeihen Rebsorten, von denen man andernorts nicht mal deren Namen kennt. In Ribera del Duero wird Tempranillo kultiviert, Spaniens bedeutendste Rebsorte.

So finden in diesem Probierpaket Minimales und Maximales zusammen.

## CHAMBAVE MUSCAT

Vallée d'Aoste DOC  
Grosjean, Quart

Chambave, auf 500 Höhenmetern, ist das Zentrum des kleinen Muscat-Anbaus im Aostatal, dafür ist der Ort über die Grenzen hinaus bekannt. Grosjeans besitzen hier eine 2003 bestockte Parzelle, wovon jährlich rund 1500 Flaschen abgefüllt werden. Der Weisse wird während dreier Monate im Stahltank ausgebaut und begeistert mit Knackigkeit und seinem sortentypischen, floralen Bouquet – der Chambave Muscat ist ein Bergquell, und es ist ein Glück, dass wir davon den Jahrgang 2025 im Probierpaket anbieten können.

Esstipps: pikante Aperohäppchen, Currygerichte, Rhabarberschnitten



2025 – 75 cl – Fr. 23.–  
Trinkreif:  
jetzt bis 2028  
Serviertemperatur:  
8–10 °C  
Rebsorte:  
Muscat

## CORNALIN VIGNE ROVETTAZ

Vallée d'Aoste DOC  
Grosjean, Quart

In der Lage Rovettaz kultiviert die Familie Grosjean eine Vielzahl von Rebsorten, man findet hier auch eine Parzelle, bestockt mit Cornalin d'Aoste. Sie hat im Aostatal ihren Ursprung, im Wallis ist sie als Humagne rouge bekannt. 2002 pflanzten die Grosjeans auf einer Fläche von 0,6 Hektaren diese Rarität, davon werden jährlich zwischen 5000 und 6000 Flaschen produziert, niemand im Aostatal übertrifft diese Menge. Nach einer zweiwöchigen Maischung reift der Wein während eines halben Jahres im Holzfass. Im Glas zeigt sich ein rotbeeriger, subtiler Wein mit feinem Tannin.

Esstipps: Trockenfleisch, Steinpilzrisotto, Lammragout



2025 – 75 cl – Fr. 26.–  
Trinkreif:  
jetzt bis 2030  
Serviertemperatur:  
16–18 °C  
Rebsorte:  
Cornalin d'Aoste

## RD VIÑEDOS DE FAMILIA

Ribera del Duero DO  
Ramos Ducher, Oldemillo de Roa

David Ramos Duchers drei Hauptweine heißen mit aufsteigendem Anspruch RD Viñedos de familia, RD Crianza und Nicéforo. Den Auftakt bildet eine Cuvée aus Tempranillo mit je 6 Prozent Merlot und Cabernet Sauvignon. Auf eine mehrtägige Maischestandzeit folgt eine einwöchige Gärung. Nach dem Abpressen reift der Wein während neun Monaten in Barriques und ein weiteres Jahr im Stahltank. Der RD Viñedos de familia präsentiert sich in jungen Jahren frisch und kräftig, und er gewinnt durch Dekantieren an Ausdruck.

Esstipps: Tintenfisch, Ungarisches Gulasch, pikanter Kichererbseneintopf



2022 – 75 cl – Fr. 17.–  
Trinkreif:  
jetzt bis 2028  
Serviertemperatur:  
16–18 °C  
Rebsorten: Tempranillo,  
Merlot, Cabernet  
Sauvignon



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.