



CÔTE DU RHÔNE VILLAGE SABLET MONTMIRAIL 2023 | Domaine Notre Dame des Pallières

Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône blanc aoc | 14,5 % | 75 cl

WARUM ER: Er betört mit seiner Aromenvielfalt: Honig, Pfirsich und ein paar Blumen bilden diesen vielschichtigen Weisswein. Dabei ist er nicht süß, sondern trocken. Der Domaine Notre Dame des Pallières ist mit diesem Weisswein ein kleines Wunderwerk geglückt.

PASST ZU: Apero, Fisch, helles Fleisch, chinesische Küche.

LAGERFÄHIG: - 2027



*Preis

CHF 18.80



CLAN DES LOUPS ROUGE 2021/2022/23 | Cellier des Chartreux

Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône St. Gervais aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Eine wunderbare Entdeckung dieser weiche und so saftige Côte du Rhône aus den Weinkellern der Celliers des Chartreux. Er weist ein mittleres Rot auf, in der Nase betört er schon mit seinen Düften nach dunklen Waldbeeren, Brombeeren und auch etwas Gewürzen. Im Mund wiederholt sich dieser Geschmacksbogen, die Saftigkeit des Weins lässt ihn wie nichts die Kehle runtergurgeln. Und das bei diesem Preis!

LAGERFÄHIG: bis 2027

PASST ZU: Pizza, Fleisch, mittlereiftem Käse.



*Preis

CHF 21.80

RASTEAU ROUGE AOC 2021 LA COUDOULIÈRE (-20%) | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Rasteau aoc | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Rasteau rouge ist ein "Unfall". Eines der Fässchen hat bei der Fermentation gestreikt, wochenlang passierte gar nichts. Plötzlich aber setzte der Gärprozess ein - entstanden ist ein eher heller und ungewöhnlich unwuchtiger Rasteau aoc. Winzerin Isabelle von der Domaine Notre Dame des Pallières: "Den kriegen wir nie mehr so gut hin, wir haben keine Ahnung, wie er dorthin kam, wo er jetzt ist." Deshalb heisst er La Coudoulière - grob übersetzt: Das Chuddelmuddel.

Ganz egal was passiert ist: Es ist ein hervorragender Rasteau mit keinen Noten nach gekochten Brombeeren oder Pflaumen wie sonst üblich für die Gegend, sondern nach frischen, dunklen Früchten. Und er ist sehr frisch, sprich er hat ein tolles Säuregerüst - ein Coup de Coeur!

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Apero, schnell gebratenes Fleisch, mittelgereiftem Käse, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 17.80

CHF 14.20

GIGONDAS AOC 2020 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich

Gigondas | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Weil dieser Gigondas unglaublich zart ist. Die Trauben Grenache, Mourvèdre und Syrah von Cécile Chassagne gedeihen auf etwa 300 Meter Höhe bei den sogenannten Dentelles de Montmirail. Abgesehen davon, dass die Dentelles betörend schön sind, ist der Tag-Nacht-Temperaturunterschied grösser als in der Ebene. Die Trauben entwickeln daher eine bessere Säurestruktur, was die Weine komplexer und langlebiger macht. Der Gigondas von Cécile Chassagne ist so einer: Fein ziselierte Säure, eingebunden in Noten nach Cassis, reifen Brombeeren und Pflaumen. Die Tannine sind präsent, aber kullern fröhlich im Mund hin und her. Ein Wein zum absolut gern trinken.



*Preis

CHF 25.80

GIGONDAS AOC 2020 | Domaine du Pesquier Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl



WARUM ER: Die Trauben Grenache noir, Syrah und Mourvèdre, aus denen dieser Gigondas gekeltert wurde, gedeihen auf drei unterschiedlich kalkhaltigen Böden. Das perfekte Zusammenspiel dieser Lagen macht diesen Wein so einzigartig komplex. Mathieu Boutière, Vertreter der vierten Generation der Domaine de Pesquier, legt grossen Wert darauf, einen eher kühlen, eleganten Gigondas zu produzieren, der sich merklich von seinen wuchtigen Nachbarn unterscheidet.

Am Gaumen finden wir würzige Noten nach Unterholz und Pflaumen. Im Abgang ist er lang. Der Wein lag etwa ein Jahr im grossen Eichenfass. Ein Fünftel des Saftes gar nur imahltank. Auch deshalb ist dieser Gigondas eher kühl geblieben.



*Preis

CHF 25.80

GIGONDAS AOC LES MOURRES 2021/2022 | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Er ist weich und süffig. Pflaumen- und Brombeernoten empfangen den Gaumen. Danach steigt zarte Säure auf, nur grad soviel, dass niemand erschrickt. Runde Tannine umspülen die Zunge. Im Abgang hält das Ensemble an, recht lange, aber nicht übertrieben lang. Trotz seiner Jugend ist dieser Wein der Domaine Notre Dame des Pallières trinkbereit und macht viel Freude.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Fleisch, Grill, Aperol



*Preis

CHF 25.80

GIGONDAS AOC CUVÉE GABRIEL 2018 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Gigondas ist das Gegenteil zum "normalen" Gigondas von Cécile Chassagne. Beim Cuvée Gabriel kommt die ganze Kraft Südfrankreichs zum Vorschein: dunkle Farbe, Noten nach reifen Brombeeren und Pflaumen, ein Schuss Lakritze scheint gegen Schluss auch noch auf. Das alles untermalt von präsenten, aber runden Tanninen. Ein Festtages-Wein - oder für all jene, die gerne mächtige Weine trinken.

AUSZEICHNUNG: Vinous 91/100

PASST ZU: Wild, Braten, gut gereiftem Käse, Winter-Suppen mit lang gekochtem Gemüse und kräftigem Bouillon.



*Preis

CHF 41.80

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020 | Clos du Mont Olivet Frankreich | Südfrankreich

Châteauneuf-du-Pape aoc | 15,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser klassische Châteauneuf-du-Pape ist die Visitenkarte des Familien-Weingut Clos du Mont-Olivet. Der Wein besticht mit seiner durchgehend hohen Qualität. Der vorliegende Jahrgang ist trotz seiner Jugend im Auftakt vollmundig und saftig, im Abgang zeigt er sich finessenreich - und was mir immer wichtig ist - sehr elegant.

Der Wein wird vorwiegend aus Trauben von alten Grenache-Stöcken hergestellt und mit etwas Mourvèdre, Syrah und Cinsault verschnitten. Die Trauben stammen von zahlreichen Parzellen, die sich im Besitz des Weinguts befinden (Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marines). Die geologische Vielfalt, die die einzelnen Lagen repräsentieren, widerspiegeln sich auf wunderbare Weise auch im Wein.

AUSZEICHNUNG: 95/100 Jeb Dunnuck, 4/5 Sterne Bettane Desseauve

LAGERUNG: - mind. 2035



*Preis

CHF 43.80