

Alles Piwi: Lenz' gemischter Satz vom Iselisberg

Gemischter Satz weiss 2022

Schweizer Landwein



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.

<i>Weingut</i>	Weingut Lenz, Uesslingen
<i>Rebsorten</i>	Muscaris, Johanniter, Sauvignier gris
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	Selleriegratin, Sauerkraut, Hartkäse

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Walliser Stolz: Weisswein aus der Heida-Traube

Heida Champortay

Valais AOC



Der Grossteil der Rebberge der Familie Besse befindet sich unweit ihres Kellers in Martigny-Croix. Die Böden sind geprägt von der Felsdecke des Mont-Blanc-Massivs und dem kristallinen Massiv des Mont de l'Arpille. Die Böden setzen sich aus Kalkschiefer, Geröll aus kristallinem Schiefer und Moränen zusammen. Aus der Lage Champortay stammen die Savagnin-Trauben für den Heida, so nennt man die Sorte im Wallis. Der Wein – ohne Säureabbau und mit wohl-dosiertem Restzucker – wird während 14 Monaten im Stahltank ausgebaut. Es ist ein aromatischer, straffer Weisswein von guter Länge.

<i>Weingut</i>	Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix
<i>Rebsorte</i>	Savagnin
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch in Umstellung
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis fünf Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	10–12 °C
<i>Esstipp</i>	Tofu mit Gemüse, Fischcarpaccio mit Agrumen, frischer Ziegenkäse

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Zurückhaltende Präsenz: Birgit Braunsteins Chardonnay

Chardonnay Felsenstein

Burgenland



Birgit Braunsteins Chardonnay stammt aus der Lage Felsenstein in Purbach. Die händisch geernteten Trauben werden während eines Tages mazeriert, dann wird abgepresst, und der Most wird bei rund 20 Grad Celsius mit den eigenen Hefen vergoren. Nach einem halbjährigen Ausbau im Stahltank und auf der Feinhefe ist der Weisse reif für die Abfüllung – und bald darauf bereit, getrunken zu werden. Der auf Muschelkalk wachsende Chardonnay hat eine direkte Ansprache, ein Hauch Kohlensäure akzentuiert Lebhaftigkeit und Frische, der Ausbau auf der Hefe die Geschmeidigkeit – alles in allem ein unkompliziertes, doch keineswegs banales Trinkvergnügen.

Weingut

Rebsorte

Bio-Zertifizierung

Ideale Trinkreife

Serviertemperatur

Esstipp

Weingut Birgit Braunstein, Purbach

Chardonnay

biologisch

jetzt bis vier Jahre nach der Ernte

8–10 °C

Champignontoast, Jakobsmuscheln, Alpkäse

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Dolce Vita glasweise: Fidoras Pinot Grigio aus Civranetta

Pinot Grigio Tenuta Civranetta

Venezia DOC



Pinot Grigio ist der beliebteste italienische Weisswein. Und wo viel Licht ist, da ist auch viel Schatten. Oft handelt es sich bei den Abfüllungen um Belangloses. Wie die Sorte hingegen zum Glänzen kommt, zeigt die Familie Fidora mit ihrem Pinot Grigio Tenuta Civranetta. Ihr Weisser bezaubert durch diskrete Aromen, Feinheit und Ausgewogenheit. Nichts ist zu viel, nichts zu wenig. Die feinfruchtige Art prädestiniert ihn zu einem Passepartout. So macht er solo «bella figura», überzeugt aber auch als vielseitiger Essensbegleiter. Der Wein wird während ein paar Monaten im Stahltank ausgebaut und dann auf die Flasche gezogen.

<i>Weingut</i>	Fidora, Cona
<i>Rebsorte</i>	Pinot gris
<i>Bio-Zertifizierung</i>	Demeter
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	10–12 °C
<i>Esstipp</i>	Apérohäppchen, Gemüsegerichte, Süßwasserfisch

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Sogno bianco: Carlo Volpi weisser Sizilianer

Sogno Bianco

Terre Siciliane IGT



Der Sogno Bianco von Carlo Volpi wird ausschliesslich aus den Trauben der Inzolia-Rebe gekeltert. 6'000 Hektaren sind in Italien damit bestockt, der Grossteil davon steht in Sizilien. Inzolia ist eine grosstraubige Sorte mit elliptischen, goldenen und dickschaligen Beeren. Aus dem süssen, von Zitrusaromen geprägter Saft wird ein aromatischer Weisser gekeltert. So will es auch Carlo Volpi. Der Wein reift während ein paar Monaten in Stahltanks und wird dann bald als Sogno Bianco abgefüllt. Eine frische Beerigkeit ist sein Markenzeichen.

<i>Weingut</i>	Cantine Volpi, Tortona
<i>Rebsorte</i>	Inzolia
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis vier Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	6-10 °C
<i>Esstipp</i>	Apéro, Meeresfrüchtesalat, Spaghetti alle vongole

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Verdejo im Höhenflug: auf 1000 Meter in Almansa gewachsen

Piqueras

Wild Fermented Verdejo

Almansa DO



Verdejo ist eine der meistangebauten Weissweinsorten Spaniens. Die grössten Flächen liegen in Nordspanien, im Gebiet von Rueda, woher auch die bekanntesten Weine stammen. Der «Piqueras Wild Fermented Verdejo» aus Almansa am Mittelmeer ist ein – erfolgreicher – Exote. Zum Gelingen tragen bei, dass die Trauben aus einer 15 Hektar grossen Lagestammen, die fast auf 1000 Meter Höhe liegt, dass die Beeren im kühlen Klima bis in den September hinein reifen können, dass der Most mit safteigenen Hefen (wild fermented) vergärt und dass der Wein kurze Zeit auf der Feinheit in gebrauchten Barriques reift. So entsteht ein hinreissender Verdejo, trocken, fruchtbetont und doch mit Tiefgang.

<i>Weingut</i>	Bodegas Piqueras, Almansa
<i>Rebsorte</i>	Verdejo
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	10–12 °C
<i>Esstipp</i>	gefüllte Champignons, Hirsekroketten, Kartoffel-Brokkoli-Gratin

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Portugals Alentejo: rosige Aussichten

Alves Vieira rosé

Alentejano IGP



Pedro Ribeiro reagiert damit auf die weltweit wachsende Nachfrage für diesen Weintyp. Mit den beiden Sorten Touriga Nacional und Aragonez – sie heisst in Portugal auch Tinta Roriz und entspricht der spanischen Tempranillo – gelingt ihm ein ausgesprochen kühl wirkender, angenehm trockener Wein mit delikaten, beerigen Noten. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die frühmorgens geernteten Trauben abgepresst und bei tiefen Temperaturen im Stahltank vergoren. Es ist ein Wein, der in der Jugend am besten schmeckt, und zu vielerlei Gerichten harmoniert.

<i>Weingut</i>	Herdade do Rocim, Cuba
<i>Rebsorten</i>	Touriga Nacional, Aragonez
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch in Umstellung
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis drei Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	8–10 °C
<i>Esstipp</i>	Salate, Knabbereien, Champignontoast

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon
T 043 322 60 00 · weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch

Exklusivität aus dem Thurgau

roter Lenz

Schweizer Landwein



Kellermeister Roland Lenz kann man sich auch als Küchenchef vorstellen. Aus den Zutaten seiner 20 Hektaren umfassenden Reblagen am Iselisberg kreiert er Jahr für Jahr eine Vielzahl eigenständiger Gewächse, wie die Küferweg-Exklusivität roter Lenz. Für die Abfüllung 2020 entschied er sich für einen Sechsermix mit den Sorten Pinot noir, Léon Millot, Cabernet Jura, Garanoir, Zweigelt und Regent. Auf Pinot noir, den Blauburgunder, entfällt rund ein Viertel. Die Sorte rollt den geschmacklichen Teppich aus, die fünf anderen, alles Piwis, sorgen für zusätzliche Nuancen. Ein Teil der Sorten reift im Stahltank, ein Teil in gebrauchten kleinen und grossen Holzfässern. Assembliert wird jeweils Ende des Winters.

Weingut
Rebsorten

Weingut Lenz, Uesslingen
Pinot noir, Léon Millot, Cabernet Jura,
Garanoir, Zweigelt, Regent

Bio-Zertifizierung

biologisch

Ideale Trinkreife

jetzt bis drei Jahre nach der Ernte

Serviertemperatur

14-16 °C

Esstipp

Tagliatelle mit Lammfleisch, Gemüse-
risotto, Linsenstrudel

zirkus
mu9g
lachen • staunen • erleben

Ein sicherer Wert: Pinot noir aus der Bündner Herrschaft

Pinot Noir

Graubünden AOC



Keine Sorte wird in der Schweiz häufiger angebaut als Pinot noir. Die daraus gekelterten Weine gelangen ganz besonders gut in der Bündner Herrschaft mit den vier Dörfern Malans, Jenins, Maienfeld und Fläsch. Auch bei Adanks in Fläsch genießt Blauburgunder höchste Wertschätzung. Man baut ihn im grossen oder kleinen Holzfass aus und separiert nach Lagen. Die Abfüllung Pinot Noir stammt aus verschiedenen Rebbergen und wird während eines halben Jahres im grossen Holzfass gereift. Im Glas zeigt sich ein Rotwein mit Struktur und frisch wirkender Säure, ein vorzüglicher Essensbegleiter, der kühl serviert am besten mundet.

<i>Weingut</i>	Weingut Familie Hansruedi Adank, Fläsch
<i>Rebsorte</i>	Pinot noir
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis sechs Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	14-16 °C
<i>Esstipp</i>	Fleischvögel, Gemüselasagne, milder Alpkäse

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Österreichs süffigste Seite: Zweigelt

Zweigelt Mitterjoch

Qualitätswein aus Österreich



Zweigelt ist in Österreich die meistangebaute Rotweinsorte. Birgit Braunsteins Version aus der Lage Mitterjoch ist ein samtiger Trinkgenuss. Von der Hügellage aus sieht man auf den Neusiedlersee. Zur Reifung wird der Wein nach vier Wochen teils in Barriques, teils in Akazienholzfässer gefüllt. Nach eineinhalb Jahren wird er abgefüllt. Aromen von Weichselkirschen prägen das Bouquet, es zeigt helle und fruchtige Töne. Der Mitterjoch ist ein charmanter, runder und bekömmlicher Wein.

<i>Weingut</i>	Weingut Birgit Braunstein, Purbach
<i>Rebsorte</i>	Zweigelt
<i>Bio-Zertifizierung</i>	Demeter
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis fünf Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	14-16 °C
<i>Esstipp</i>	Gemüsekuchen, gebratener Meeresfisch, Kaninchen

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben

Alles andere als simpel: Carlo Volpis Ultimo Sogno

Ultimo Sogno

Puglia IGT



Zwei Stigmen haften dem Primitivo an: die süditalienische Herkunft und ein Name, der zu allerlei Schabernack verführt. Der dunkelblütige Apulier verhalf norditalienischen Weinen jahrzehntelang zu Farbe und Schmelz und fristete ein Schattendasein. Heute ist Primitivo in Mode. Die Trauben tragen recht grosse Beeren, was einen tiefdunklen, würzigen Wein von satter Struktur ergibt. Der Ultimo Sogno hat einen unverwechselbaren, würzigen Geschmack und endet mit einem langen, intensiven Fruchtfinale.

<i>Weingut</i>	Cantine Volpi, Tortona
<i>Rebsorte</i>	Primitivo
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis fünf Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	15–18 °C
<i>Esstipp</i>	Pizza, Curry, Grilladen

Der gehaltvolle Rotwein mit dem Parfum des Amarone

Valpolicella Ripasso Monte Tabor

Valpolicella Ripasso DOC



Aus dem Valpolicella-Gebiet stammen drei Rotweine: Valpolicella, Ripasso und Amarone. Oft werden dafür, wie im Fall von Emilio Fidora, die drei Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella verwendet. Nach einer zweiwöchigen Maischung reift der Wein die ersten Monaten im Stahltank. Im Verlauf des Winters werden die Trauben, die für die Amarone-Produktion bestimmt sind, vergoren und abgepresst. Der anfallende Trester wird mit einem Teil des Valpolicella-Weins vermischt. Dadurch wird eine erneute Gärung eingeleitet, die dem Roten Gehalt und Aroma gibt. Der Valpolicella Ripasso ist ein kräftiger, beeriger Wein mit einer Prise Amarone.

<i>Weingut</i>	Fidora, Cona
<i>Rebsorten</i>	Corvina, Corvinone, Rondinella
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis sieben Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	16–18 °C
<i>Esstipp</i>	geräucherte Entenbrust, gratinierte Schinken-Lauch-Rollen, gefüllte Peperoni

zirkus
muigg
lachen · staunen · erleben

Eleganter Einzellagenwein aus uralten, wurzelechten Reben

Los Losares Garnacha Tintorera Pie Franco

Almansa DO



Garnacha Tintorera ist nicht etwa verwandt mit der Garnacha-Rebe, sondern eine Kreuzung von Garnacha und Petit Bouschet. Henri Bouschet gelang dies 1855. Verbreitet ist die Sorte hauptsächlich im Süden Frankreichs, Algeriens und an der spanischen Levante. In den Weingärten von Piqueras finden sich viele wurzelechte Stöcke. Die ältesten stehen in der Lage Los Losares. Die 80-jährigen Gobelet-Stöcke wachsen auf kargen, steinigen Böden auf 900 Höhenmetern. Nach zweiwöchiger Maischung reift der Rote während eines Jahres in 300-Liter Holzfässern aus französischer Eiche und bis zur Abfüllung ein weiteres Jahr im Stahltank. Ein elegantes Gewächs, vollmundig und mit langem Finale.

<i>Weingut</i>	Bodegas Piqueras, Almansa
<i>Rebsorte</i>	Garnacha Tintorera
<i>Bio-Zertifizierung</i>	biologisch
<i>Ideale Trinkreife</i>	jetzt bis sechs Jahre nach der Ernte
<i>Serviertemperatur</i>	16–18 °C
<i>Esstipp</i>	Paella valenciana, Ossobuco, ofengebackenes Wurzelgemüse

Costons Terrasses du Larzac bietet Harmonie pur

Terrasses du Larzac

Terrasses du Larzac AOP



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

Weingut

Rebsorten

Bio-Zertifizierung

Ideale Trinkreife

Serviertemperatur

Esstipp

Domaine Coston, Puéchabon

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Demeter

jetzt bis fünf Jahre nach der Ernte

16–18 °C

Auberginengratin, Kaninchen mit Oliven und Zitronen, milder Hartkäse

zirkus
mu9g
lachen · staunen · erleben