

# WEINBERATER

2021

## *Reif für den Genuss*

---

Winzerporträts aus der Schweiz, Spanien und Frankreich • Subskriptionen  
• Wein & Essen • Alles über Mondovino • Weinwissen

Im Trend:  
**Roséweine**

Seite 26

**coop**

Für mich und dich.



**Jan Schwarzenbach**  
MW  
Master of Wine



**Timothée Boltz**  
Dipl. Ing. agr. und  
Önologe



**Sylvia Berger**  
Leiterin Abteilung  
Weine/Schaumweine  
Coop



**Raphael Tanner**  
Diplom-Sommelier



**Miriam Lemke**  
Weinakademikerin



# *Dürfen wir vorstellen: die Coop Mondovino Weinexpertise*

.....

Wir von Mondovino sind bestrebt, Sie immer wieder mit Trouvaillen, Geheimtipps und neuen Entdeckungen zu überraschen

Was gibt es Schöneres und Genussvolleres, als zu Hause im Familienkreis oder mit Freunden ein feines Glas Wein zu geniessen? Wir liefern Ihnen wertvolle Tipps, weil die Auswahl an edlen Tropfen riesig ist. Gerade hierzulande haben die Weingüter in den letzten 20 Jahren qualitativ einen Quantensprung gemacht und überraschen mit einer nie gesehenen Vielfalt. Wir porträtieren mit dem Walliser Winzer Jean-René Germanier und

dem Neuenburger Château d'Auvernier zwei aussergewöhnliche Schweizer Betriebe und stellen Ihnen weitere flüssige Schätze unseres Landes vor. In diesem Ratgeber finden Sie auch wertvolle Informationen zu Roséweinen, die voll im Trend liegen. Ebenso wenig fehlen kulinarische Inspirationen aus aller Welt, die wir in die eigenen vier Wände holen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Spass mit unseren Empfehlungen!



# Genuss von A bis Z

.....  
Ein Rundgang durch  
den Mondovino Weinkeller



# 18

**Château d'Auvernier**  
Sylvia Berger auf  
Entdeckungsreise

# 60

**Wein & Essen**  
Kulinarik auf den  
Tropfen gebracht



**Alles über  
Mondovino**  
Seite 6



# 12

**Das Beste von hier**  
Unsere Experten präsentieren ihre liebsten Schweizer Weine



**6 Mondovino**  
Eine der grössten und vielfältigsten Weinwelten der Schweiz

**12 Expertenlieblinge**  
Schweizer Weine im Fokus

**18 Winzerporträts**  
Auf Entdeckungsreise mit Sylvia Berger und weitere Einblicke in geschichtsträchtige Weingüter

**26 Roséweine**  
Trendy Tropfen. Aber wie werden sie eigentlich hergestellt?

**30 Jean-René Germanier**  
Wein-Eldorado Wallis

**32 Genussmomente**  
Weine für besondere Augenblicke

**40 Subskriptionen und trinkreife Perlen**  
Vom Master of Wine Jan Schwarzenbach MW selektioniert

**48 Peter Keller**  
Trouvaillen und «Frag den Keller»

**54 Exklusiv & prämiert**  
Ausgezeichnete Weine für anspruchsvollen Genuss

**60 Wein & Essen**  
Eine kulinarische Reise von nah bis fern mit wertvollen Tipps vom Diplom-Sommelier Raphael Tanner



# 40

**Subskriptionen**  
Trouvaillen zum Vorzugspreis sichern

# *Entdecken Sie mit Mondovino die wunderbare Welt des Weins*



Willkommen in einem der grössten und vielfältigsten  
Weinkeller des Schweizer Detailhandels

Mit rund 800 verschiedenen Weinen in den Coop Verkaufsstellen und einem 2000 Weine umfassenden Sortiment auf [coop.ch](http://coop.ch) stehen Ihnen grossartige Weine für jede Vorliebe und jedes Budget, Raritäten, echte Geheimtipps und exklusive Subskriptionen zur Auswahl. In grösseren Verkaufsstellen führen wir

regelmässig Degustationen durch, die Ihnen die Selektion erleichtern. Mit der Weinexpertise vor Ort in den Filialen oder dem umfassenden Weinwissen unserer Weinexperten auf [coop.ch](http://coop.ch) finden Sie für jede Gelegenheit und jedes Essen garantiert den passenden Wein. Das alles ist Mondovino.



*« Weine sind unsere  
Leidenschaft,  
die wir sehr gerne mit  
Ihnen teilen. »*

**Sylvia Berger**  
Leiterin Abteilung Weine/Schaumweine Coop

*Ob in der Filiale in Ihrer Nähe oder im Online-Shop auf [mondovino.ch](http://mondovino.ch), mit Mondovino sind Sie an der richtigen Adresse*

.....

Für grosse Weinklassiker und innovative Tropfen aus der Alten und der Neuen Welt sowie eine umfassende Auswahl an Schweizer Erzeugnissen aus allen Regionen



## Im Supermarkt

- Fachkundige Bedienung
- Stetig erweitertes Sortiment
- Gewährleistete Qualität

### Degustationen & Weinfestivals

In den grösseren Coop Filialen finden regelmässige Degustationen statt. An den periodisch stattfindenden Weinfestivals haben Sie die Gelegenheit, die Vorräte Ihres Lieblingsweins wieder aufzufüllen oder spannende Neuigkeiten zu entdecken.





## mondovino.ch

- Spezial-Angebote
- Raritäten
- Subskriptionen
- ...und vieles mehr!

### Raritäten & «Mondovino Weine»

Unser Online-Weinshop auf coop.ch umfasst rund 2000 Weine, die das ständige Coop Weinsortiment erweitern. Dazu gehören Raritäten sowie rund 300 Mondovino Weine, die Sie bequem online bestellen können.

### Subskriptionen

Seit über 30 Jahren pflegen wir Partnerschaften mit erstklassigen Winzern aus Frankreich. Das erlaubt uns, Ihnen grosse Jahrgänge aus dem Bordeaux, der Côtes du Rhône und aus dem Burgund mit einem herausragenden Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.

### Weinwissen

Online - und natürlich in diesem Weinberater - erfahren Sie von unseren ausgewiesenen Experten alles Wissenswerte zu Themen wie Essen und Wein, Herkunft und Rebsorten, Trinkreife und Lagerung, Empfehlungen und Einschätzungen, Tipps und Tricks. Und vor Ort bedient Sie ein ausgebildetes, fachkundiges Personal.

Bequem  
geniessen



### Lieferservice

Für umfangreiche  
Bestellmengen.  
Einfach und  
stundengenau  
direkt bis  
vor die Haustür.



### Pick-up- Service

Gratis in ausgesuchte  
Coop Filialen liefern  
lassen und bequem  
abholen.

« Als Clubmitglied erhalte ich gebündelte Informationen rund ums Thema Wein und profitiere erst noch von exklusiven Angeboten und Preisvorteilen. »

# Jetzt dem Club der Geniesser beitreten und profitieren



## So geht's in wenigen Schritten zur Mitgliedschaft

- 1  Supercard-App öffnen und über «Mehr» auf «Mein Konto» gelangen.
- 2  «Mondovino Club» anklicken und Mitgliedschaft erstellen.

Oder online unter:  
[mondovino.ch/meinmondovino](http://mondovino.ch/meinmondovino)



## 20% Willkommensrabatt

Als Neumitglied erhalten Sie 20% Willkommensrabatt auf fast alle Weine\* und ein tolles Willkommenspaket.



## Individuelle Angebote

Als Mondovino Clubmitglied erhalten Sie persönliche Weinempfehlungen und Expertentipps, wöchentliche Clubangebote und digitale Bons mit Rabatten bis zu 50%. Ausserdem haben Sie Zugang zu exklusiven Raritätenweinen.



## Immer up to date

Sie erhalten von Mondovino regelmässig die neuesten Top-Angebote und verpassen keine Highlights mehr aus unserer Weinwelt.

# *Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah!*



## Schweizer Weine sind top

In den Schweizer Rebbergen hat sich in den letzten Jahren viel getan: Weiss- und Rotweine brillieren mit einer nie gekannten Qualität und müssen sich nicht vor der ausländischen Konkurrenz verstecken. Die Winzer und Winzerinnen in allen sechs Anbaugebieten Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Deutschschweiz

und Tessin warten mit genussvollen, trinkfreudigen und teilweise auch lagerfähigen Preziosen auf. Die Vielfalt an unterschiedlichen Rebsorten ist weltweit einmalig – vom traditionellen Chasselas über den eleganten Pinot Noir bis hin zum hochwertigen Merlot. Unsere Experten empfehlen besondere Trouvaillen.

« Der aromatisch dezente Chasselas-Klassiker aus dem Waadtland spricht bereits beim ersten Schluck an und bietet viel Genuss für wenig Geld. »



*Sylvia Berger*

Leiterin Abteilung  
Weine/Schaumweine Coop



LA CÔTE AOC FÉCHY  
DOMAINE DU MARTHÉRAY  
2019, 75 CL

.....  
Feine Pfirsicharomen, auch zart blumig, im Gaumen frische Aromatik, angenehm strukturiert, frisch und fruchtig mit langem Abgang.  
.....

- ☞ Waadt
- ☞ Chasselas
- ☞ 2021 - 2022

.....  
☞ Aperitif, Süßwasserfisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Käse

13.95

 **SWISS WINE**





« Die vier Rebsorten aus dem Hause Rouvinez verbinden sich zu einem komplexen, grossen, lagerfähigen Rotwein. »



VALAIS AOC ASSEMBLAGE  
ROUGE LE TOURMENTIN  
2017, 75 CL

.....  
Würzige Noten, Vanille, kandierte Kirschen, vollreife Pflaumen, Gewürznelke, Cassis. Toller Wein mit aussergewöhnlicher Aromenvielfalt.  
.....

- .....
-  Wallis
-  Humagne Rouge, Cornalin, Syrah
-  2021 - 2025
- .....
-  Grilladen von Rind- und Lammfleisch, Wild und Wildgeflügel, Hart- oder Halbhartkäse

33.95

« Der Grand Cru stammt aus der höchst bewerteten Lage in Yvorne mit einer langen Vergangenheit. Er besitzt ein grosses Reifepotenzial. »



*Timothée Boltz*

Dipl. Ing. agr. und Önologe



CHABLAIS AOC YVORNE  
L'OVAILLE GRAND CRU 2018, 75 CL

Intensives Bouquet von Zitrusfrüchten, Karamell und Banane, am Gaumen kraftvoll, grosse Fruchtintensität, sehr langer Abgang.

- ☉ Waadt
- ☉ Chasselas
- ☉ 2021-2025
- ☒ Aperitif, leichte Vorspeisen, Käsegerichte

25.50





*Jan Schwarzenbach MW*  
Master of Wine

« *Echt Wallis – echt international: Provins erzeugt einen äusserst spannenden, herkunftstypischen Wein aus weltweit bekannten Rebsorten. »*



VALAIS AOC ASSEMBLAGE  
ROUGE D'ENFER  
MAÎTRE DE CHAIS 2016, 75 CL

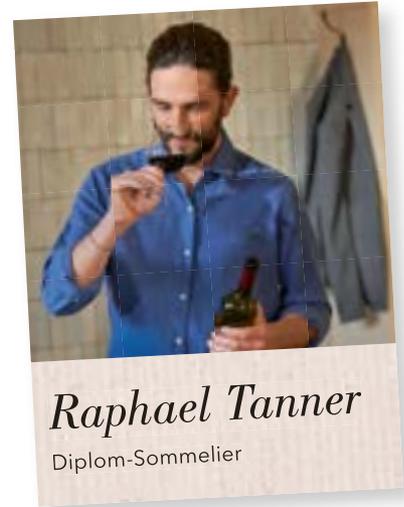
.....  
Würzige und fruchtige Aromatik mit Zimtaromen, Pflaumen und Gewürznelken, im Gaumen saftig und mild, mit Waldbeeraromen im langen Abgang. Sehr gelungen!  
.....

- .....
-  Wallis
-  Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
-  2021–2022
- .....
-  Kräftige und würzige Speisen aller Art sowie Grilladen und Käse

29.95



« Im Tessin fühlt sich der Merlot zu Hause. Das fruchtbetonte, zugängliche Beispiel der Tenuta Montalbano passt zu vielen Gelegenheiten. »



**Raphael Tanner**  
Diplom-Sommelier



TICINO DOC MERLOT TENUTA MONTALBANO 2018, 75 CL

Beeriges Bouquet, typische Merlot-nase von Efeu und Grenadinearomen, im Anrunk fruchtig, dezente Säure, anhaltend fruchtig auch im Abgang.

- 🇨🇭 Tessin
- 🍇 Merlot
- 📅 2021 - 2023

- 🍴 Italienische Küche, Grilladen, Braten, Charcuterie, Käse

16.80



*Eine beeindruckende  
Geschichte von 400 Jahren*



Château d'Auvernier verbindet  
Tradition und Innovation

Kaum ein anderes Weingut der Schweiz kann mit einer solch imposanten Vergangenheit aufwarten wie Château d'Auvernier aus dem Kanton Neuenburg. Seit über 400 Jahren wird hier Wein in einer blutsverwandten Linie erzeugt.

Besitzer Thierry Grosjean und sein Sohn Henry repräsentieren bereits die 14. und die 15. Generation. Mondovino Weinchefin Sylvia Berger hat den traditionellen wie innovativen Familienbetrieb besucht.



Château d'Auvernier - ein beeindruckendes Weingut



Pinot Noir ist die Hauptsorte



## Château d'Auvernier



NEUCHÂTEL AOC  
CHÂTEAU D'AUVERNIER  
2019, 75 CL

In der Nase feines Blütenbouquet mit mineralischen Noten, im Gaumen mit Zitrusfrüchten, lebendiges Säurespiel, erfrischend.

Drei-Seen-Land

Chasselas

2021-2022

Aperitif, Fisch, helles Fleisch, leichte Pastagerichte

12.95

## Château d'Auvernier

Die Szenerie ist prächtig: Die Rebberge von Château d'Auvernier sind sanft zum Neuenburgersee geneigte Hanglagen auf leichten bis mittelschweren Kalkböden. Total sind es 45 Hektaren. Aus weiteren 15 Hektaren kauft der Familienbetrieb Trauben dazu. Die gesamte Produktion entspricht rund 10% der Neuenburger Traubenernte. Als Mondovino Weinchefin Sylvia Berger das von Thierry Grosjean und seinem Sohn Henry geführte Gut zum ersten Mal besuchte, war sie nicht nur von den Weingärten, sondern auch vom jahrhundertealten Gewölbekeller beeindruckt. Hier lagern und reifen die edlen Tropfen heran.



Chasselas vor der Reife



Sylvia Berger und Henry Grosjean begutachten perfekt gereifte Trauben



NEUCHÂTEL AOC CEIL-DE-PERDRIX  
CHÂTEAU D'AUVERNIER 2019,  
75 CL

In der Nase Aromen von roten Beeren, Note von blauen Eisbonbons, im Gaumen weich, intensive Fruchtigkeit, würzig, trocken, frisch.



Drei-Seen-Land



Pinot Noir



2021–2023



Aperitif, Fisch, helles Fleisch,  
leichte Pastagerichte

17.95

Château d'Auvernier hat drei verschiedene Qualitätslinien etabliert - von den präzise gekelterten, ausgewogenen und gefälligen Einstiegsweinen bis zu den anspruchsvollen, im Barrique ausgebauten Premiumgewächsen, die teilweise aus Einzellagen stammen. Das Rebsortenspektrum ist vielfältig. Die einheimischen Chasselas und Pinot Noir gehören ebenso dazu wie Chardonnay, Pinot Gris und die roten Spezialitäten Gamaret und Garanoir. Zwei Weine dürfen auch bei Château d'Auvernier nicht fehlen. Ohne den berühmten Œil-de-Perdrix hätte es Neuenburg wohl schwerer auf dem hart umkämpften Weinmarkt. Der lachsfarbene Rosé aus Pinot Noir gehört dank seiner Fruchtigkeit, Frische und Bekömmlichkeit zu den Lieblingsweinen von Sylvia Berger. Auch der spritzige, elegante Chasselas Non Filtré, der in der dritten Januarwoche ungefiltert abgefüllt wird, erfreut sich in breiten Konsumentenkreisen einer grossen Anhängerschaft.



NEUCHÂTEL AOC PINOT NOIR  
CHÂTEAU D'AUVERNIER  
2018, 75CL

Intensiver Duft von Walderdbeeren und Cassis, würzig mit Kreuzkümmel und Zimt, im Gaumen lebhaft, mit schönem Schmelz und voller Frucht.

- ☉ Drei-Seen-Land
- ☉ Pinot Noir
- ☉ 2021 - 2023
- ☉ Mittelkräftige Speisen, Pasta, milder Käse

17.95



Weingenuß mit Ausblick auf den Neuenburgersee



Traditionelles Holzfass

## Breite Palette

### Louis Jadot aus dem Burgund steht für Grösse und Qualität

Das Maison Louis Jadot ist 1859 gegründet worden und gehört heute zu den besten und beständigsten Häusern im französischen Burgund. In der kleinstrukturierten Appellation und Heimat einiger der exklusivsten Weine der Welt verkörpert der Produzent schiere Grösse. Jährlich werden in einer ultramodernen Kellerei in Beaune rund 10 Millionen Flaschen abgefüllt. Hunderte von kleinen Weinbauern liefern vornehmlich die beiden wichtigsten Trauben der Region, Pinot Noir und Chardonnay, für das Handels-

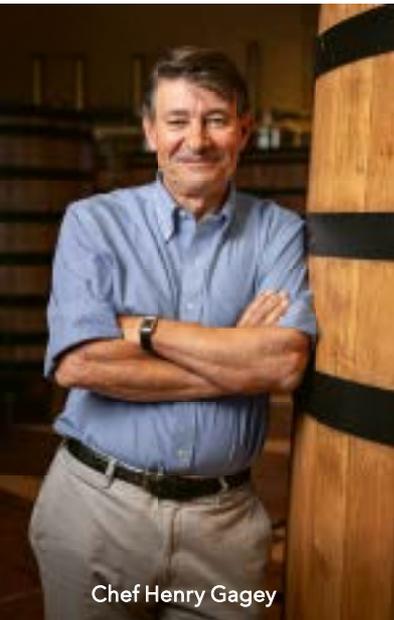


BOURGOGNE AOC CHARDONNAY  
LOUIS JADOT 2019, 75 CL

Dezente Barriquearomen mit reifen Zitrusnoten, im Gaumen frisch mit feinen Vanillenuancen, aromatisch, klassisch, mit harmonischer Säure.

- 🍷 Burgund
- 🍇 Chardonnay
- 📅 2021-2024
- 🍴 Kalbsterrine, gebratene Jakobsmuschel, gedämpftes Seebarschfilet

15.95



Chef Henry Gagey



Der imposante Weinkeller des burgundischen Produzenten

haus, das auf eine Rebfläche von mehr als 200 Hektaren zugreifen kann. Die breite Palette des Unternehmens reicht dabei von Grand-Cru-Weinen in winzigen Mengen bis hin zu leicht zugänglichen, preislich attraktiven Einstiegstropfen in grosser Quantität. Sie sollen gemäss Jadot ein «Fenster ins Burgund» sein und somit Weingeniesser ansprechen, die sonst keine Produkte aus dieser Region kaufen würden. Der qualitative Erfolg von Louis Jadot beruht darauf, dass das Traubenmaterial streng selektioniert und nachher schonend ausgebaut wird. Seit fast 30 Jahren leitet Henry Gagey das Traditionshaus, das total 80 Mitarbeitende beschäftigt. Die Weine werden weltweit exportiert.



Die Trauben werden nochmals sortiert



BOURGOGNE AOC PINOT NOIR  
LOUIS JADOT 2018, 75CL

In der Nase mit Noten von rotem Fruchtkompott und feinem Rauch, am Gaumen frisch, saftige rote Frucht, etwas Würze, lebhaft und rund.

-  Burgund
-  Pinot Noir
-  2021-2022
-  Gegrilltes oder kurz gebratenes Fleisch, Entenbrust, Hasenbraten, Weisseschimmelkäse

15.95



POMMARD AOC  
LOUIS JADOT 2015, 75CL

Duft nach reifen Himbeeren und Erdbeeren, im Auftakt saftig mit angenehmer Fruchtkonzentration, schwarze Beeren und Zwetschgen.

-  Burgund – Côte de Beaune
-  Pinot Noir
-  2021-2022
-  Geräuchte Taubenbrust, Bœuf Stroganoff, würzige Käsesorten

42.50



Chefönologe Jorge Bombin



Das moderne Weingut im Ribera del Duero

## Höhenflüge

### Legaris aus dem Ribera del Duero keltert Lagenweine

Das Weingut Legaris ist eine moderne, imposante Kellerei in der spanischen Spitzen-Appellation Ribera del Duero und gehört zur Raventós-Codorníu-Gruppe. Auf der eigenen Rebfläche von über 105 Hektaren wird vorwiegend die gebietstypische Sorte Tinto fino (Tempranillo) kultiviert, davon 14 Hektaren biologisch. Die restlichen 91 Hektaren werden derzeit auf den ökologischen Rebbau umgestellt. Die Weingärten mit ihren kargen Böden reichen bis auf eine Höhe von 1000 Metern über Meer.



RIBERA DEL DUERO DO  
LEGARIS CRIANZA 2017, 75CL

Fruchtbetonte Nase mit dunklen Beeren, Vanillenoten vom Barrique, im Gaumen füllig, saftig, mit schöner Fruchtkonzentration.

- Ribera del Duero
- Tempranillo
- 2021-2023
- Lamm, Grilladen und Wild

24.95



Uralte Tempranillo-Rebstöcke

Das Ziel des Chefönologen Jorge Bombin besteht darin, Weine zu erzeugen, die sich von Lage zu Lage unterscheiden und so die Vielfalt der Appellation auf eindruckliche Art und Weise dokumentieren. Das Konzept ist für Spanien aussergewöhnlich. Ein gutes Beispiel für diese Philosophie ist der Páramos 2015. Legaris setzt also durchaus Massstäbe am Ufer des Flusses Duero, zumal sich die Weine durch ein vorzügliches Preis-Genuss-Verhältnis auszeichnen.



RIBERA DEL DUERO DO  
LEGARIS RESERVA 2015, 75 CL

Kräftiges Bouquet nach eingemachten Beeren, Nelken und Pfeffer, Röstaromatik, samtiges Tannin, passende Säure, mit saftigem Abgang.

Ribera del Duero

Tempranillo

2021-2024

Gebratenes Lammrack,  
Dorade vom Grill,  
vegetarische Paella

35.95



RIBERA DEL DUERO DO  
PÁRAMOS LEGARIS 2015, 75 CL

Pralle Aromen von reifen schwarzen Waldfrüchten, dunklem Nougat, zerstoßenen Mineralien und Espresso, stoffiger Körper mit Ausdruckskraft, harmonisch eingebundenes Tannin, frische Säure, lang anhaltender Abgang.

Ribera del Duero

Tempranillo

2021-2024

Trockenfleisch, Teigwaren,  
Saucen- und Pouletgerichte

28.95



*Timothée Boltz*

Dipl. Ing. agr. und Önologe

## *Roséweine im Trend*



Die beliebten Tropfen  
werden überall erzeugt

Weine in Pink boomen. Sie werden aus den unterschiedlichsten Rotweinsorten produziert. Die Tropfen sind fruchtig, frisch, tanninfrei und stehen daher bei den Konsumentinnen und Konsumenten hoch im Kurs. Rosés werden in fast allen Anbaugebieten produziert. Die Klassiker kommen aus der französischen Provence. Aber auch unsere weitere Auswahl aus Spanien, Italien und der Schweiz verspricht unbeschwerter Genuss.



RIBERA DEL DUERO DO  
ROSÉ FLAMINGO  
SAN CRISTOBAL 2020, 75 CL

15.95



VALAIS AOC CÉIL-DE-PERDRIX  
DOMAINES DES VIRETS 2019,  
75 CL

9.95



CÔTES DE PROVENCE AOP  
ROSÉ GRANDE RÉCOLTE  
2019, 75 CL

14.50



ROSATO  
SALENTO IGT  
CALAFURIA  
2020, 75 CL

14.95



## Die unterschiedlichen Macharten von Roséweinen



Je nach Herstellung  
entstehen sehr unterschiedliche  
Weintypen in Pink

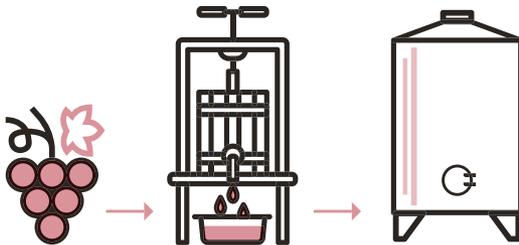


Saignée

Bei diesem Verfahren produziert man in erster Linie eigentlich einen Rotwein, aber gleichzeitig auch einen Rosé. Ein paar Stunden nach der Maischegärung werden rund 20% vom Most aus dem Tank entfernt respektive «zur Ader gelassen». Saignée bedeutet nämlich Aderlass. Der so gewonnene rosafarbene Most wird wie ein Weisswein kühl vergoren. Der verbleibende Most wird mit den Schalen zu einem besonders kräftigen und farbintensiven Rotwein ausgebaut.

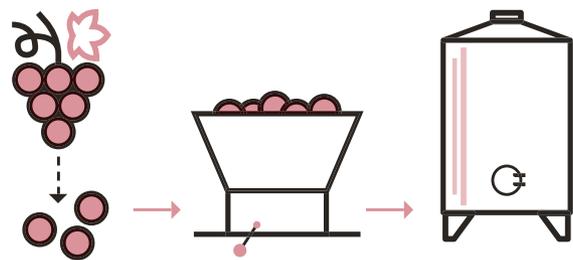
« Rosé ist nichts anderes als ein fruchtiger, tanninfreier Rotwein mit nur wenig Farbe. »

Timothée Boltz  
Dipl. Ing. agr. und Önologe



### Direkte Pressung

Bei dieser Methode kommen die Rotweitrauben, häufig zusammen mit den Stielen, direkt auf die Presse, wo sie langsam und schonend abgepresst werden. Schalen und Saft haben keinen oder nur einen sehr kurzen Kontakt. Aus diesem Grund entsteht ein sehr hellfarbener Wein mit einem zarten Rosa. Auf diese Art und Weise werden beispielsweise der beliebte Dôle Blanche aus dem Wallis oder der White Zin (Zinfandel aus Kalifornien) produziert.



### Kurze Mazeration

Die Trauben werden abgebeert und gemahlen. Nachher kommt die Maische, das Gemisch aus Saft, Häuten und Kernen, in einen Gärtank. Bei der einsetzenden Gärung werden die ersten Farbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach rund vier bis sechs Stunden wird der rosa gefärbte Wein von den Schalen weggenommen und wie ein Weisswein fertig und kühl vergoren. Diese Methode wird häufig und weit verbreitet angewendet.

# Walliser Weinkunst

## Der Spitzenwinzer Jean-René Germanier setzt verstärkt auf biologisch erzeugte Weine

Der Walliser Jean-René Germanier erzeugt eine breite Palette von Weinen – vom Chasselas, in diesem Gebiet als Fendant bekannt, über die weissen einheimischen Sorten Amigne und Petite Arvine bis hin zu roten Klassikern wie Pinot Noir und Syrah. Der ehemalige Nationalrat hat das von seinem Vater übernommene Gut komplett neu ausgerichtet und führt es heute mit seinem Neffen Gilles Besse. Verstärkt Beachtung schenkt das Duo den Bioweinen. Es werden in diesen Rebbergen keine Herbizide und Pestizide eingesetzt. Auf die ökologisch nachhaltige Art und Weise werden vor allem Walliser Spezialitäten wie Heida und Humagne Rouge erzeugt. Auch der für Mondovino gekelterte Naturaplan-Wein Rebbio ist ein erstklassiger Biowein, der aus den Sorten Gamaret und Pinot Noir besteht.

Das perfekt harmonisierende Duo Germanier und Besse repräsentiert die dritte respektive die vierte Generation dieses 1896 gegründeten Familienbetriebs. Mit einer Rebfläche von 100 Hektaren zählt das Gut zu den bedeutenden Kellereien im grössten Anbaugebiet der Schweiz. Und zu den erfolgreichsten: So hat der Pinot Noir aus der Steillage Clos de la Couta in der Ortschaft Vex 2018 den ersten Platz am Grand Prix du Vin Suisse erreicht.



Rebberge oberhalb von Vétroz



VALAIS AOC REBBIO  
JEAN-RENÉ GERMANIER  
2019, 75 CL

Reife Beeren, Noten von Dörrzweitschgen, auch würzig, Zimt, im Gaumen mit mittlerer Fülle, rund und mild, feinbeerig und ausgewogen.

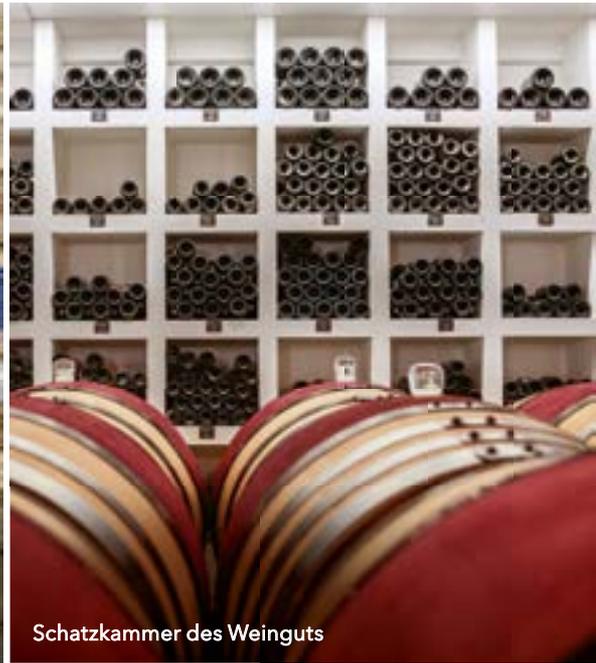
- Wallis
- Gamaret, Pinot Noir
- 2021–2023

Rotes Fleisch, Pasta und Käsegerichte

17.95



Jean-René Germanier und Gilles Besse



Schatzkammer des Weinguts



ROBERT  
PARKER  
92

**+**  
VALAIS AOC SYRAH  
JEAN-RENÉ GERMANIER  
2018, 75CL

.....  
Würzige Nase, reife Brombeeren  
und Kirschen, Tabakaromen, feine  
Holznancen, im Gaumen lebhaft,  
dunkelbeeriges Finale, gute Länge.  
.....

- Wallis
- Syrah
- 2021-2027
- Geschmortes Schweinefleisch,  
milde indische Küche, Walliser  
Platte, deftige Pasta

19.95



ROBERT  
PARKER  
93

**+**  
VALAIS AOC AMIGNE DE VÉTROZ  
JEAN-RENÉ GERMANIER  
2018, 75CL

.....  
Würziges und fruchtiges Bouquet,  
reife Pfirsiche und Melonen, im  
Gaumen ansprechende Süsse, viel-  
schichtig und lang.  
.....

- Wallis
- Amigne
- 2021-2026
- Terrinen, Melonen, Geflügel,  
Dessert

19.95



## Zu Hause genießen



### Ein guter Tropfen gehört dazu

Es sind bekanntlich oft die kleinen Dinge, die das Leben lebenswert machen. Dazu gehört ganz bestimmt auch, gemeinsam mit Freunden einen guten Wein zu genießen. Wo und wann, spielt dabei meist keine Rolle: Ob wir den Moment im familiären Kreis bei einer guten Flasche Wein feiern oder als gute Gastgeber im

privaten Rahmen, bei einem Picknick im Park oder auf einer kleinen Wanderung, wir nehmen es gelassen und begrüßen mit Genuss jede kleine Auszeit. Welche Tropfen sich dafür jeweils eignen, ist natürlich Geschmackssache. Aber wir haben hier ein paar inspirierende Vorschläge.

## Unter freiem Himmel

.....

Campen erfreut sich wachsender Beliebtheit - sei es mit allem Drum und Dran auf dem Zeltplatz oder unkompliziert am Lagerfeuer, auf einer Wanderung mit Freunden oder gemütlich im kleinen Familienkreis im eigenen Garten - eine feine Flasche Wein gehört einfach dazu. Aber egal, wo Sie den feinen Tropfen geniessen, achten Sie einfach darauf, richtige Gläser dabei zu haben. Das hat nicht nur Stil, sondern auch viel mehr Geschmack.



CÔTES DU ROUSSILLON AOP  
JOHN WINE CAZES  
2020, 75 CL

.....

Klares, pures Beerenbouquet, Barriquenoten, Waldbeeren, ätherische Würze, am Gaumen dicht und fruchtbetont, schwarze Kirschen mit straffem Tannin und langer Abgang.

- .....
- 🍷 Languedoc-Roussillon
  - 🍇 Grenache, Mourvèdre, Syrah
  - 📅 2021-2024
  - .....
  - 🍷 Grilladen, Eintöpfe, Risotto

11.95



🇨🇭  
LA CÔTE AOC  
CHÂTEAU D'ALLAMAN  
2019, 75 CL

.....

Beerige Nase roter Früchte und Schokolade, weich und rund mit Aromen von Himbeeren, Cassis und Pfeffer, fruchtiger, langer Abgang.

- .....
- 🍷 Waadt
  - 🍇 Pinot Noir
  - 📅 2021-2024
  - .....
  - 🍷 Gebratenes Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Hartkäse

14.95



CABERNET SAUVIGNON  
BERINGER KNIGHT VALLEY  
2015, 75 CL

.....  
In der Nase intensiv beerig und würzig. Im Antrunk frisch mit beeriger Frucht, mittelkräftig, mit guter Struktur von reifem Tannin.  
.....



Kalifornien



Cabernet Sauvignon



2021-2023



Mittelkräftige Speisen,  
Fleisch, aromatischer Käse

29.95



PIEMONTE DOCG  
GAVI LA LUCIANA ARALDICA  
2019, 75 CL

.....  
Elegantes Bouquet, Zitrone und rosa Grapefruit, mit guter Säure, lebhaft, mit Zitronenaromen im Abgang, erfrischend und fruchtbetont.  
.....



Piemont



Cortese



2021-2022



Aperitif, Krustentiere und  
alle Fischspeisen

7.95



A photograph of two women in a kitchen. The woman on the right, with curly hair and wearing a pink cardigan over a white top, is smiling and holding a glass of red wine. The woman on the left, with dark hair and wearing a plaid shirt, is also holding a glass of red wine and looking towards the first woman. They are sitting at a red table with various items on it, including a notebook, a pen, and some food. In the background, there is a kitchen counter with various bottles, a pepper mill, and a vase of flowers. The scene is lit with warm, soft light, suggesting an evening or indoor lighting.

## *Willkommen in der WG*

Das Leben in der WG ist oft ein Kommen und Gehen. Als willkommene Konstante dient dann meist die Küche, in der sich das WG-Leben abspielt. Hier wird zusammen gekocht und diskutiert. Eine gute Flasche Wein ist auf alle Fälle nie falsch und muss dabei nicht einmal teuer sein. Je nachdem, wie viele mitmachen, reicht es sogar für eine zweite Flasche, bei der dann auch schon der nächste gemeinsame WG-Znacht geplant wird.



TOSCANA IGT AQUA DI VENUS  
RUFFINO 2020, 75 CL

Helles Rosa. In der Nase Erdbeeren, Steinfrucht, gepaart mit toller Würze. Im Gaumen saftig, mit guter Spannung und animierendem Abgang.

- 🍷 Toscana
- 🍇 Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio
- 📅 2021-2023
- 🍴 Meeresfrüchtesalat, Fisch vom Grill, Geflügelgerichte

18.95



CHARDONNAY 19 CRIMES  
2020, 75 CL

Aromen von Ananas, Honigmelone, Birne, Vanille, Buttermilch, Akazienblüten und ein Hauch von Banane. Am Gaumen füllig, cremig, schöne Frucht, feinwürzig, charmant und lang anhaltend.

- 🍷 Südaustralien
- 🍇 Chardonnay
- 📅 2021-2023
- 🍴 Geflügel, Hartkäse, Kartoffelsuppe, Käseplatte

8.95



RIOJA DOCA CRIANZA AZABACHE  
2015, 75 CL

Typischer, würziger Riojaduft, im Gaumen kräftig, mit gereifter Fruchtaromatik, sehr gefällig, mit weichem Abgang. Feiner Essensbegleiter.

- 🍷 Rioja
- 🍇 Tempranillo, Garnacha
- 📅 2021-2023
- 🍴 Kräftige und würzige Speisen, Paella, Grilladen

8.95



CAVA CORDON NEGRO  
FREIXENET SECO, 75 CL

Dezente Fruchtaromatik, weich im Antrunk, frisch und ausgewogen, angenehm mit edlen, leicht mineralischen Noten, schöner milder Cava.

- 🍷 Katalonien
- 🍇 Macabeo, Parellada
- 📅 2021-2022
- 🍴 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

12.95



PROSECCO DOC RAPHAEL  
DAL BO, EXTRA DRY, 75 CL

Ein aromatischer Prosecco, leicht und erfrischend. Ein weicher, fruchtiger Schaumwein für alle Gelegenheiten.

- ☞ Venetien
- ☞ Glera
- ☞ 2021-2022
- ☞ Apéro, Fisch und helles Fleisch

13.95



PAYS D'OC IGP AIGLE NOIR  
VIOGNIER G. BERTRAND 2019,  
75 CL

Intensive Aromatik von Aprikose und Pfirsich, am Gaumen milde Säure, weiche Textur, im Abgang feine Ingwerwürze, harmonisch.

- ☞ Languedoc-Roussillon
- ☞ Viognier
- ☞ 2021-2022
- ☞ Asiatische Küche, Fisch mit heller Sauce, Geflügel

11.50



ALENTEJO DOC RESERVA  
HERDADE DO PESO 2017, 75 CL

Offenes Bouquet nach Sauerkirschen, wilde Kräuter, ätherische Nuancen, am Gaumen frisch, sehr dunkelbeerig, intensiver Fruchtkern.

- ☞ Alentejo
- ☞ Alicante, Touriga Nacional, Syrah
- ☞ 2021-2023
- ☞ Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Bruschetta mit Oliventapenade, gegrilltes Gemüse

24.50



TERRE SICILIANE IGT  
ROSSO BROMEUS 2018, 75 CL

In der Nase nach Heidelbeeren, Kirschkompott und mit leichter Holzaromatik, mittelkräftiger Körper, frische Beerenaromatik.

- ☞ Sizilien
- ☞ Syrah, Nero d'Avola
- ☞ 2021-2022
- ☞ Pastagerichte, Parmaschinken, Risotto

11.50



## *Wer ist dran?*

Ob Knobeln, Gedulds- oder Strategie-  
spiel, Worträtsel oder Pub-Quiz, zu einem  
geselligen Spieleabend gehört ein guter  
Tropfen einfach dazu – gehauen oder ge-  
stochen. Vielleicht ist ja noch etwas übrig  
von der Flasche, die beim Znacht so über-  
zeugt hat? Oder man entkorkt ganz ein-  
fach eine neue. Denn der Abend kann ja  
vielleicht noch lang werden, auf alle Fälle  
aber ganz lustig.



## Weine rechtzeitig sichern



### Jan Schwarzenbach MW, Master of Wine, über den Subskriptionskauf

Mondovino bietet Ihnen dreimal im Jahr Weine in Subskription an. Damit können Sie sich im Voraus ausgewählte Trouvaillen zu einem bevorzugten Preis sichern. Diese werden 18 bis 24 Monate nach der Abfüllung bequem nach Hause geliefert. Im Frühling besteht die Möglichkeit, exzellente Burgunder zu erwerben. Die hochkarätigen Bordeaux sind im Sommer an der Reihe.

Exklusiv in der Schweiz bietet Mondovino im Herbst/Winter sorgfältig selektionierte Gewächse aus dem französischen Rhôneal «en primeur» an. Ein besonderer Fokus liegt jeweils bei den als «Mondovino Nouveau» bezeichneten Neuentdeckungen aus den drei Anbaugebieten. Diese zeichnen sich durch ein unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis aus und stammen von unbekanntem, aber passionierten Winzern oder von neu zu entdeckenden, aber vielversprechenden Appellationen.

*Jan Schwarzenbach MW*

Master of Wine



Mehr zum  
Thema unter:  
[mondovino.ch/  
weine-subskription](http://mondovino.ch/weine-subskription)

« Von einigen besonders attraktiven Nouveau-Weinen aus dem Bordeaux habe ich eine grössere Menge eingekauft, damit Sie davon auch nach der Subskription profitieren können. »



CHATEAU DU GLANA  
SAINT-JULIEN AOC 2016, 75CL

.....  
Offene, rotbeerige und blumige Aromatik, am Gaumen feines Tannin, pure, dichte Frucht und schöner Schmelz, elegant und aromatisch.  
.....



Bordeaux - Saint-Julien



Cabernet Sauvignon, Merlot



2022-2028  
.....

34.95



CHÂTEAU BRONDELLE GRAVES  
AOC 2016, 75 CL

Intensiv nach Brombeeren, dunkler Schokolade und rosa Pfeffer. Am Gaumen saftig mit dunkelbeeriger Frucht, harmonisch und frisch.

- Bordeaux – Graves & Pessac-Léognan
- Cabernet Sauvignon, Merlot
- 2022–2027

17.50



CHÂTEAU LES JONQUEYRES  
BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX  
AOC 2015, 75 CL

In der Nase Cassis, süßes Gewürz. Am Gaumen intensiv, aromatische Frucht, saftige, eingebettete Säure. Blumige Noten im langen Abgang.

- Côtes de Bordeaux
- Cabernet Sauvignon, Merlot
- 2021–2030

19.95

« 2015 und 2016  
waren zwei  
herausragende  
Jahrgänge im  
Bordeaux. »



SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC  
CHÂTEAU PIERRE 1<sup>ER</sup> 2015, 75 CL

Intensive Aromatik von Brombeeren, Pflaumenmus und Zimt, etwas Kaffee und Vanille. Am Gaumen mit viel Extrakt und dunkelbeeriger Frucht.

- Bordeaux - Saint-Émilion
- Cabernet Franc, Merlot
- 2025 - 2035

24.50



CHÂTEAU DEYREM  
VALENTIN MARGAUX AOC  
2016, 75 CL

Seidig, dicht, elegant, mit raffiniertem, frischem Tannin und verführerischem Beerenfinale, dem es auch an Rasse und Tiefe nicht fehlt.

- Bordeaux - Margaux
- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
- 2021 - 2031

36.95



*Jan Schwarzenbach MW*  
Master of Wine

# Trinkreife Gewächse



## Für einen gelungenen Weingenuss

Idealerweise genießt man einen Wein, wenn er sich in seiner besten Phase befindet. Das ist nicht immer leicht herauszufinden, aber eine Jahrgangstabelle kann eine Hilfe sein. Darin werden die wichtigsten Anbauggebiete aufgelistet und die aktuellen Jahrgänge qualitativ beurteilt. Zudem ist der Tabelle zu entnehmen, in welchem Zeitraum die Weine eines bestimmten Jahrgangs die optimale Trinkreife haben.

Das sind indessen lediglich pauschale Aussagen, denn auch in einem vermeintlich schwächeren Jahr produzieren gewisse Winzer überaus gute Qualitäten. Weiterer Vorteil: Sogenannt «kleinere» Jahrgänge sind deutlich günstiger und früher trinkbereit.



Mehr zum Thema unter: [mondovino.ch/trinkreife](http://mondovino.ch/trinkreife)

Wer Weine kauft, deren Flaschen erst ein paar Jahre später geöffnet werden, sollte über einen entsprechenden Weinkeller für die Lagerung verfügen. Idealerweise beträgt die Temperatur zwischen 10 und 14 Grad und die Luftfeuchtigkeit rund 70%. Zu vermeiden gilt es grosse Temperaturschwankungen in kurzer Zeit, Fremdgerüche und Erschütterungen. Eine Alternative ist ein Weinklimaschrank.

Statt selbst Trouvaillen zu lagern, besteht allerdings natürlich auch die Möglichkeit, bereits fachkundig gereifte Weine zu erwerben. Ein ausgewähltes Angebot mit wunderbar trinkreifen Crus aus älteren Jahrgängen gibt's auch in der Coop Weinwelt zu entdecken – online sowie gleich auf der nächsten Seite.



Coop bietet Ihnen auch gerne eine handliche Orientierungshilfe in Form einer kleinen Trinkreifetabelle mit den meisten handelsüblichen Weinen unseres Sortiments. Sie liegen in ausgewählten Coop Supermärkten auf, sind bei Online-Bestellungen als Gratisartikel bestellbar und können auf der Website unter [mondovino.ch/trinkreife](http://mondovino.ch/trinkreife) heruntergeladen werden.



CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA  
2<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ  
MARGAUX AOC 2006,  
75 CL

115.-



CHABLIS 1<sup>ÈR</sup> CRU AOC  
CÔTE DE LÉCHET  
DOMAINE JEAN-MARC  
BROCARD 2015, 75 CL

24.95



CHÂTEAU CANTEMERLE  
5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ  
HAUT-MÉDOC AOC 2012,  
75 CL

34.95



Mehr zum  
Thema unter:  
[mondovino.ch/  
trinkreifeweine](http://mondovino.ch/trinkreifeweine)

## Trinkreife Perlen



Ältere Weine bieten ein  
einzigartiges Erlebnis

Wein ist abgesehen von einigen Spirituosen das einzige Getränk, das ein hohes Alter erreichen und sich im Laufe der Jahre qualitativ verbessern kann. Die Betonung liegt auf kann, denn es ist – entgegen der weitverbreiteten Volksmeinung – keineswegs generell so, dass jeder Wein nach dem Reifeprozess besser wird. Nur wirklich exzellente Gewächse besitzen diese herausragende Eigenschaft. Die Faszination liegt darin, dass ältere Weine eine unverwechselbare, komplexe Aromatik

entwickeln und sich die einst jugendlichen Gerbstoffe perfekt im Körper integrieren. Als Highlight bietet Ihnen jetzt Mondovino exklusiv im Internet ein kleines und wechselndes Sortiment trinkreifer Perlen an. Eine Auswahl an delikaten Crus aus unterschiedlichen Jahrgängen und Regionen wartet darauf, entdeckt zu werden. Die edlen Tropfen sind oft nur in kleinen Mengen verfügbar – greifen Sie schnell zu.

 RÉSERVE SPÉCIALE  
BARONS DE  
ROTHSCHILD  
PAUILLAC AOC  
2010, 75 CL

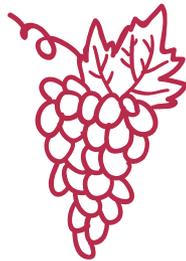
35.-

## *Frag den Keller*



Was Sie schon immer  
wissen wollten, sich aber nicht  
getraut haben zu fragen

## Bei welchen Rebsorten kann man nichts falsch machen?



Kein Getränk ist so vielseitig wie Wein. Bei den Roten liegt man mit einem Tempranillo aus Spanien stets gut. Viele mögen Primitivo aus Italien. In Sachen Weiss sind für Einsteiger eher säurearme Weine wie Chardonnay oder Chasselas eine sichere Wahl.



## Welches Glas benötigt man für welchen Wein?

Generell ist ein Glas dünnwandig und transparent. Der Stiel soll lang genug sein, sodass der Kelch mit den Fingern nicht berührt wird. Wenn Sie ein Trinkgefäss für Weisswein, eines für Roten und ein bauchigeres Glas für Pinot Noir haben, sind Sie sehr gut ausgerüstet.

## Was tun mit einer geöffneten Flasche?



Nicht ausgetrunkene Rot- und Weissweinflaschen werden am besten gut verschlossen im Kühlschrank für einen, zwei Tage aufbewahrt. Luft kann mit einer Vakuumpumpe herausgepumpt werden. Das schützt den Wein.

## Was bedeuten «Tränen» im Weinglas?



Hier handelt es sich um die farblosen Schlieren, die sich an der Wand des Kelchs bilden, wenn ein Wein im Glas geschwenkt wird. Sie bestehen aus Glycerin (farblose Alkoholart). Je mehr «Tränen», umso mehr Glycerin. So erhält der Geniesser einen ungefähren Aufschluss über den Alkoholgehalt.

## Welches ist die ideale Serviertemperatur?



Weiss- und Roséweine entfalten sich am besten bei einer Temperatur zwischen 10 und 12 Grad. Geht es tiefer, verschliessen sich die Aromamoleküle. 14 bis 15 Grad passen für leichtere Rotweine, 16 bis 18 Grad sind ideal für schwere Gewächse wie Bordeaux und Barolo.





## *Peter Kellers Trouvaillen*



### Rare Spitzenweine aus der Schweiz und dem Ausland

Die Arbeit ist mit der eines Detektivs zu vergleichen: Weinkurator und Weinakademiker Peter Keller ist regelmässig in Weinkellern unterwegs, um ausgewählte flüssige Schätze aufzuspüren. Auch im Büro werden zahlreiche Muster sorgfältig verkostet. Nach eingehender Prüfung entscheidet der Experte, welche Abfüllungen in das Mondovino Raritätenortiment aufgenommen werden – als «Edition Peter Keller» oder als Exklusivität. Ein besonderes Anliegen des Weinjournalisten besteht darin, den interessierten Konsumenten Schweizer Weine vorzustellen. Die Qualitäten in allen sechs Anbaugebieten des Landes sind in den

letzten 20 Jahren dramatisch gestiegen. Die Weine müssen keinen Vergleich mit der internationalen Konkurrenz fürchten. Dies belegen auch zwei Beispiele aus der «Edition Peter Keller», der Walliser Pinotage 2018 des sehr zuverlässigen Cave du Rhodan in Salgesch und der Neuenburger Einzellagenwein Pinot Noir La Cascade 2017 der ambitionierten Domaine Grillette aus Cressier. Auch im Ausland spielt die Musik: Newcomer wie die deutsche Winzerin Katrin Wind aus der Pfalz und das österreichische Weingut Ebner-Ebenauer aus dem Weinviertel sorgen für Furore und verdienen verstärkte Beachtung.

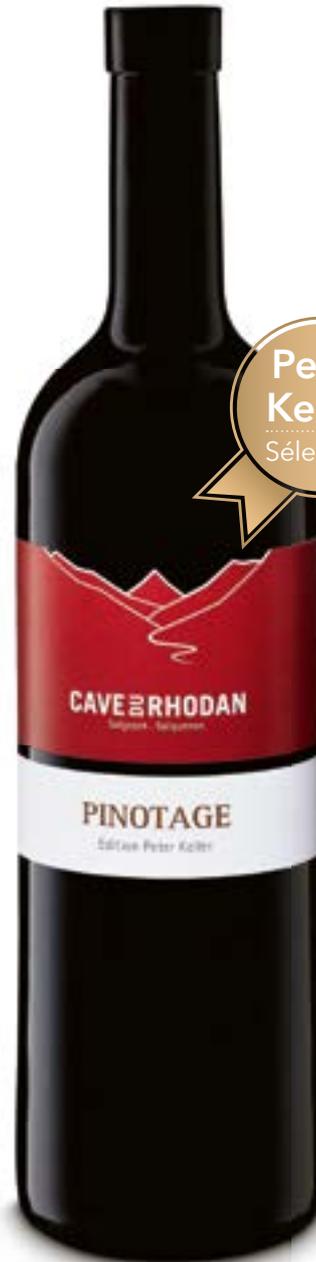




Winzerfamilie Sandra und Olivier Mounir vom Weingut Cave du Rhodan aus Salgesch



Die Spitzenweine reifen in Barriques



Peter Keller  
Sélection

«Erster, biologisch produzierter Pinotage der Schweiz, charaktervolle Spezialität mit vielschichtigem Bouquet, im frischen Gaumen mit schöner Dichte, feinen, gut integrierten Gerbstoffen, Finessen sowie langem Nachhall. Gutes Reifepotenzial.»



SUISSE VIN DE PAYS PINOTAGE  
EDITION PETER KELLER  
CAVE DU RHODAN 2018, 75 CL

.....  
Schöne Fruchtnoten von Brombeeren und würzig-floralen Anklängen, komplex, mittelschwer, elegant, feine Gerbstoffe, gute Säure, langes Finale.

- .....
- Wallis
  - Pinotage
  - 2021 - 2028
  - .....
  - Kalbfleisch und Geflügel, thailändische Küche

29.95



## Peter Kellers Trouvaillen

Aussergewöhnliche Weinraritäten, die Sie exklusiv bei Mondovino erwerben und geniessen können.

[mondovino.ch/raritaeten](http://mondovino.ch/raritaeten)



ZÜRICHSEE AOC PINOT NOIR  
EDITION PETER KELLER  
WEINBAU SCHWARZENBACH  
2018, 75 CL

24.95

«Burgundisch anmutender Lagenwein aus geringen Erträgen, schöne, sortentypische Aromatik mit Noten von roten Beeren, Röstnoten und subtiler Würzigkeit, viele Feinheiten, dicht, seidene Tannine, gute Säure, komplexes, langes Finale, hält sicher zehn und mehr Jahre.»



«Vorzüglicher Ortswein aus verschiedenen Lagen in Kiedrich, unschlagbares Preis-Genuss-Verhältnis, intensive Aromatik mit feinen Fruchtnoten und würzigen Anklängen, im Gaumen trocken, frisch, geradlinig, elegant, ausdrucksvoll, schöner Abgang mit einer leicht mineralischen Note.»



RHEINGAU KIEDRICHER  
RIESLING QBA TROCKEN  
EVA FRICKE 2017, 75 CL

19.95



SAINT-ÉMILION AOC GRAND CRU  
CHÂTEAU CORMEIL-FIGEAC  
2016, 75 CL

Aromatisches, vielschichtiges Bouquet. Vereint Kraft, Fülle und Eleganz. Gut strukturierter, komplexer und geschmeidiger Wein.

- 🍷 Bordeaux - Saint-Émilion
- 🍇 Merlot, Cabernet Franc
- 📅 2021-2030
- 🍷 Entrecôte, Braten, Reiseintopf

29.95



SICILIA DOC NERO TENUTA  
PALMERI EDITION PETER KELLER  
2018, 75 CL

Feiner Duft von blauen Beeren, Pfeffer und Zedern. Kräftiger Körper mit weichen, reifen Tanninen und gut stützender Säure, recht langer Nachhall.

- 🍷 Sizilien
- 🍇 Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
- 📅 2021-2028
- 🍷 Grilladen, reifer Alpkäse

32.50



WEISSER BURGUNDER TROCKEN  
WEINGUT KATRIN WIND  
PFALZ 2019, 75 CL

Trockener Weisswein zu einem unschlagbaren Preis. Dezent, reintoniges Bouquet. Schöne Frucht, sehr frisch, elegant, mittelschwer, geradlinig, leicht mineralisch.

- 🍷 Pfalz
- 🍇 Weissburgunder (Pinot Blanc)
- 📅 2021-2025
- 🍷 Aperitif, gebratene Forellen- und Felchenfilets

12.95



GRÜNER VELTLINER SAUBERG  
EDITION PETER KELLER WEINGUT  
EBNER-EBENAUER 2018, 75 CL

Duftnoten von Steinobst, Pfeffer und mineralischen Anklängen. Konsequenter trocken, mit grosser Fülle, ohne schwer zu wirken. Unglaublich frisch und saftig. Sehr schöner Weisswein.

- 🍷 Weinviertel
- 🍇 Grüner Veltliner
- 📅 2021-2028
- 🍷 Kalbfleisch und Geflügel, Thaiküche

28.95



## *Aussergewöhnlich ausgezeichnet!*



Exklusive Weine von  
preisgekrönten Winzern

Zwischendurch soll man sich einen speziellen, auch etwas teureren Wein gönnen. Miriam Lemke, Weinakademikerin, hat exklusive wie exzellente Beispiele aus Europa sowie Australien und Argentinien ausgewählt. Alle versprechen viel Genuss. Unter ihrer Selektion sind auch Crus zu finden, die entweder von Weinkritikern hoch bewertet oder an Weinwettbewerben ausgezeichnet wurden.

*Miriam Lemke*

Weinakademikerin

« Meine Auswahl von  
acht Weinen verspricht  
viel Genuss. »



COSTA TOSCANA IGT  
KEPOS DI AMPELEIA  
2018, 75 CL

25.50

JAMES  
SUCKLING

91



RIOJA DOCA GRAN  
RESERVA 904  
LA RIOJA ALTA  
2010, 75 CL

46.50

ROBERT  
PARKER

96+



VINHO REGIONAL ALENTEJANO  
VINHA DE SAN LÁZARO  
JOÃO PORTUGAL RAMOS  
2015, 75 CL

29.95

WINE  
SPECTATOR

90



NEUSIEDLERSEE DAC  
KONKRET WEISS  
MEINKLANG 2016,  
75 CL

29.95



NIZZA DOCG  
BANSELLA  
PRUNOTTO  
2018, 75 CL

17.50



TORO DO SAN ROMÁN  
BODEGAS MAUROS  
2017, 75 CL

39.50





CÔTES DU RHÔNE AOC  
SÉLECTION MATHILDE  
CHAPOUTIER  
2018, 75 CL

11.95



SHIRAZ BAROSSA  
& EDEN VALLEY  
POWELL & SON  
2016, 75 CL

49.50



JAMES  
SUCKLING

93

ROBERT  
PARKER

94

« Diese Weine  
können – besser  
gesagt  
müssen – reifen. »



*Raphael Tanner*

Diplom-Sommelier

## *Wie finden wir die passende Begleitung zum Dinner?*



Es gibt kein schöneres Genusserlebnis, als ein gutes Essen mit einem dazu passenden Wein zu kombinieren. Die Regeln sind vielfältig, manche sinnvoll, manche überflüssig. Raphael Tanner schlägt Gerichte vor, die unterschiedliche weisse und rote Weintypen perfekt begleiten.



## « Der Stil und Geschmack eines Weines bestimmt die Wahl einer Speise. »

### Was passt zu unterschiedlichen WEISSWEIN-TYPEN?

Ein **leichter, milder Weisswein** wie ein Riesling-Silvaner oder ein Basis-Riesling ist eigentlich ein sommerlicher Terrassenwein für den Apéro, passt aber zu einem Essen mit wenig Säure und einem niedrigen Salzgehalt, etwa einem pochierten Fisch.

Mit einem **knackigen, frischen Weisswein** wie einem Grauburgunder oder einem Sauvignon Blanc hat man mehr Möglichkeiten. Ein Makkaroni-Käse-Auflauf lässt sich ebenso gut kombinieren wie roher Fisch oder Gemüse.

**Komplexe, wuchtige Crus**, etwa ein Chasselas-Grand-Cru aus der Waadt oder ein Chardonnay, begleiten perfekt viele gekochte, gebratene und grillierte Gerichte.

**Opulente, üppige Weissweine** wie Chardonnay aus der Neuen Welt oder ein Condrieu schliesslich benötigen Salz, Fett oder Gewürze als ausgleichendes Gegengewicht. Dann können sie zu Wild- und Fleischspeisen kredenzt werden.

### Was passt zu unterschiedlichen ROTWEIN-TYPEN?

**Leichte, frische Rotweine** wie ein Beaujolais oder Kalterersee freuen sich über Käse, Speck und Schinkenbrot als Begleiter.

**Runde, mittelkräftige Gewächse**, etwa ein Chianti, sind universal einsetzbare Allrounder, die zu vielen Speisen passen.

**Zu komplexen, kräftigen Crus** wie Bordeaux oder Weinen aus Syrah wiederum serviert man idealerweise ein Steak oder Lamm. Es darf aber auch eine Grillwurst sein.

**Opulente, konzentrierte Rote** mit einer alkoholstarken Fruchtsüsse (Amarone, Weine aus dem Priorato) müssen gezielt eingesetzt werden und verlangen nach Wildgerichten, Innereien oder Blauschimmelkäse.



## *Die Welt zu Gast*



### Die passenden Weine zu Gerichten aus aller Welt

Es gibt viele Regeln, Wein und Essen zu kombinieren. Eine davon lautet: Weine einer Region passen gut zur entsprechenden regionalen Küche. Welche Weine passen aber zu internationalen Gerichten? Aus Regionen,

die womöglich nicht mal eigene Weine haben? Hier ein paar konkrete Beispiele für die perfekte Paarung von fremdländischer Küche und Wein. Probieren Sie es aus – Sie werden begeistert sein.





## *Gnocchi on Heaven's Door*



Italienische Küche ist für die meisten von uns die Wohlfühlküche par excellence. Knackig frische Weissweine und aromatische Rotweine machen das Gericht einfach himmlisch und schon fast zum Mini-Ferienerlebnis.

Serviervorschlag: Spinat-Gnocchi mit Burrata

Rezept unter [fooby.ch/gnocchi](https://fooby.ch/gnocchi)



**PIEMONTE DOCG**  
**ROERO ARNEIS ARALDICA**  
 2020, 75 CL

Dezentes Bouquet von Limetten und Zitronen, Pfirsicharomen, am Gaumen mit Würzigkeit, weich und rund, anhaltende Aromatik.



Piemont



Arneis



2021-2022



Vorspeisen, Fischplatten und helles Fleisch

**8.50**



**SARDEGNA DOC VERMENTINO**  
**COSTAMOLINO ARGIOLAS**  
 2019, 75 CL

Intensives Fruchtbouquet von Brombeeren, Cassis und Kirschen, fruchtbetonter Körper, aromatische, würzige Fülle, langer Abgang.



Sardinien



Vermentino



2021-2022



Meeresfische, helles Fleisch, Gnocchi

**13.95**



**TICINO DOC MERLOT**  
**RISERVA RONCAIA**  
 2018, 75 CL

Volles Bouquet von Brombeeren und Kirschen, konzentrierte Aromatik mit viel Frucht, etwas pfeffrig, ausgeglichene Struktur, edle Tannine.



Tessin



Merlot



2021-2022



Teigwaren, Polenta, Saucengerichte

**25.-**



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**DOC CONTE DI VALLE PALAZZO**  
**MAFFEI 2012, 75 CL**

In der Nase komplexes Bouquet von Dörrzwetschgen, Brombeerkonfitüre, Zimt und Karamell, am Gaumen konzentriertes Tannin und viel Aroma.



Venetien



Molinara, Corvina, Rondinella



2021-2022



Deftige Wildgerichte, Pastete, aber am besten alleine genossen als Meditationswein

**39.50**



## *Im Reich der Sinne*



Marinierter Lachs, scharfe Würzpaste mit Zitrusgeschmack, fernöstliche Aromen – da braucht es einen eher runden und weichen Wein. Oder etwas Prickelndes wie Champagner.

Serviervorschlag: Poké Bowl

Rezept unter [fooby.ch/poke](http://fooby.ch/poke)



**CHAMPAGNE AOC  
POMMERY ROYAL, BRUT, 75 CL**

Feine Perlage, kräftiges Bouquet, reife Fruchtaromatik, etwas Kernobst, im Gaumen stark moussierend, mild und angenehm, weiche Fülle.

- Champagne
- Chardonnay, Pinot Meunier
- 2021-2022
- Festlicher Apéro, Vorspeisen

**39.95**



**ALSACE AOC RIESLING BLANCK  
2019, 75 CL**

Intensive Aromatik von Aprikosen, Pfirsich, blumigen Rosennoten, Apfel, Quitte und etwas Honig, am Gaumen typische frische Riesling-säure.

- Elsass
- Riesling
- 2021-2024
- Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

**14.95**



**CHILE DO CHARDONNAY  
NOVAS GRAN RESERVA  
VALLE CASABLANCA 2019, 75 CL**

Feines blütenbetontes Bouquet, feine Rauchnoten und reife Aprikosen, am Gaumen mit attraktiven Noten nach Steinobst und reifer Säure.

- Maipo
- Chardonnay
- 2021-2022
- Apéro, Fisch, helles Fleisch

**9.95**



**TICINO DOC MERLOT COLLIVO  
2018, 75 CL**

Süßlicher Duft von Johannisbeermarmelade mit dezenten Holzfassnoten, im Gaumen füllig, kräftig mit schönen Frucht nuances von Brombeeren.

- Tessin
- Merlot
- 2021-2023
- Antipasti, mittelkräftige Gerichte und Hartkäse

**13.95**



## *Shalom Shakshuka*



Auf der kulinarischen Reise erwartet uns in Israel ein Umami-Geschmack aus würziger Tomatensauce und Ei. Hier passen weisse Sorten mit präsender Säure oder Rote, die unkompliziert und fruchtbetont sind.

Serviervorschlag: Shakshuka

Rezept unter [fooby.ch/shakshuka](https://fooby.ch/shakshuka)



**+**  
**DÉZALEY AOC GRAND CRU**  
**B. BOVY 2019, 75 CL**

Intensives Blütenduftbouquet, etwas mineralisch mit Feuersteingeschmack, charaktervoll und vollmundig, im Abgang weich und lang anhaltend.

- Waadt
- Chasselas
- 2021-2023
- Aperitif, Süßwasserfisch, Eierspeisen und helles Fleisch

**22.50**



**+** **FINE FOOD**  
**FÉCHY 1<sup>ER</sup> GRAND CRU**  
**DOMAINE DE FISCHER 2019, 75 CL**

Ein Charakter von frischen reifen Trauben, Pfirsich und Lindenblüten. Er vereint Fülle mit Komplexität und bietet dem Gaumen eine reiche Palette intensiver Fruchtaromen.

- Waadt
- Chasselas
- 2021-2023
- Aperitif, Fisch, Käsespeisen

**16.20**



**FR**  
**POUILLY-FUMÉ AOC FOURNIER**  
**PÈRE ET FILS 2019, 75 CL**

Blumiges Bouquet mit Aromen von Passionsfrucht und Grapefruit, mineralische Noten und Anklänge von grüner Peperoni (typisch Sauvignon Blanc), mit lebhaften Limettenuancen.

- Loire
- Sauvignon Blanc
- 2021-2023
- Spargel, Krustentiere, grillierter Meeresfisch

**18.50**



**FR**  
**FLEURIE AOC**  
**LES TROIS PUCELLES 2017, 75 CL**

Aufgehelltes Rubinrot, blumiges Bouquet, erinnert an zerdrückte Erdbeeren, Bonbonaroma, im Auftakt sehr beerig, jung und lebhaft, weich und frisch, mittelkräftig, ein schöner Fleurie, wie er sein soll: unkompliziert und voller Frucht.

- Beaujolais
- Gamay
- 2021-2023
- Universeller Wein, kellerkühl serviert passt er zu fast allen Speisen

**9.95**



CRÉMANT D'ALSACE AOC  
WOLFBERGER, BRUT,  
75 CL

Mittelfeine Perlage, in der Nase mit Noten von Brioche und gelben Früchten, am Gaumen Pfirsich und Aprikose, elegant und erfrischend.

- Elsass
- Chardonnay, Riesling
- 2021-2022
- Aperitif, Muscheln, Blätterteiggebäck

12.95



SAUVIGNON BLANC  
MARLBOROUGH NEW ZEALAND  
PADDLE CREEK 2020, 75 CL

Offene und intensive Aromatik von Stachelbeere und Passionsfrucht, am Gaumen schmelzige Frucht und knackige Säure, aromatischer Abgang.

- Marlborough
- Sauvignon Blanc
- 2021-2022
- Meeresfrüchte, Muscheln, leichte Sommergerichte, Safranrisotto

9.50



VALAIS AOC  
DÔLE DES MONTS  
MAISON GILLIARD 2019, 75 CL

Attraktives Fruchtbouquet, rote Beeren, im Auftakt rund und ausgewogen, intensive Fruchtaromen im Gaumen, schmackhaft, lang und fruchtig im Abgang.

- Wallis
- Pinot Noir, Gamay
- 2021-2022
- Trockenfleisch, Rösti, Sommergerichte, Käse

16.60



SAINT-AMOUR AOC  
GEORGES DUBŒUF  
2019, 75 CL

Schöne klare Frucht, intensive Himbeer- und Bonbonnoten, im Gaumen ausgesprochen fruchtbetont mit weichem Körper.

- Beaujolais
- Gamay
- 2021-2023
- Charcuterie, helles Fleisch, Teigwarengerichte

13.95



## *Pho Bo ist kein Fauxpas*



Das Highlight aus der vietnamesischen Küche ist eine prickelnde Mischung aus aromatischen Zutaten, Nudeln und Fleisch. Perfekt für elegante Crémants und knackig frische, säurebetonte Weissweine.

Serviervorschlag: Pho Bo

Rezept unter [fooby.ch/phobo](https://fooby.ch/phobo)



## *Das Wiener Schnitzel macht nur das Kalb*



Nicht jedes panierte Schnitzel darf sich Wiener Schnitzel nennen. Das echte ist nur mit Kalbfleisch ein Original. Dafür muss der Wein nicht unbedingt aus Wien sein, kann aber. Hauptsache Grüner Veltliner.

Serviervorschlag: Wiener Schnitzel

Rezept unter [fooby.ch/wienerschnitzel](https://fooby.ch/wienerschnitzel)



 naturaplan 

**NIEDERÖSTERREICH GRÜNER  
VELTLINER BIOKULT 2019, 75 CL**

Fruchtig-würzige Note, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Aromatisch, spritzig am Gaumen mit leicht schmelzigem Abgang.

-  Niederösterreich
-  Grüner Veltliner
-  2021-2022
-  Österreichische Küche, asiatische und orientalische Gerichte, Fisch, Pasta, Reis, Vegetarisches, leichte Fleischgerichte, Apéro

11.50





**BURGENLAND HEIDEBODEN  
CUVÉE ROT HANNES REEH  
2017, 75 CL**

Reife Kirschen, Cassis, schwarzer Pfeffer und Holunderbeerenkonfitüre, am Gaumen mit reifem Tannin, gut strukturierte Säure, kräftiger, aber filigraner Körper und langer Finish.

-  Burgenland
-  Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Zweigelt, Merlot
-  2021-2022
-  Kalbsbraten, Lammgigot, Auberginen-Lasagne

15.95





**NEUSIEDLERSEE DAC  
ZWEIGELT SCHEIBLHOFER 2019,  
75 CL**

Sattes Rubinrot, offenes Bouquet nach Backpflaumen, Veilchen, schwarzen Kirschen und gerösteten Kräutern, am Gaumen eine schier unglaubliche Fruchtfülle.

-  Neusiedlersee
-  Zweigelt
-  2021-2025
-  Gulasch, Wild, Schweinsbraten

10.95





**PPAFFL BLAUER ZWEIGELT  
SANDSTEIN 2019, 75 CL**

Konzentriertes und beeriges Bouquet mit Brombeer- und Kirschenaromen, im Gaumen mit feiner Fruchtsüsse und schönem Schmelz, elegant und angenehm füllig.

-  Weinviertel
-  Zweigelt
-  2021-2023
-  Leichte Fleischspeisen, kalte Platten, Roastbeef

12.50



 **SAUVIGNY-LES-BEAUNE AOC**  
ALBERT BICHOT  
2018, 75 CL

In der Nase Aromen von roten Kirschen, Himbeeren und Pflaumen, auch Wacholder- und dezente, würzige Barriquenoten, sehr aromatisch, am Gaumen saftiger, langer Abgang.

-  Burgund
-  Pinot Noir
-  2021-2028
-  Trockenfleisch, leichte Fleischgerichte

24.95



 **naturaplan**   
**CÔTES DU ROUSSILLON AOC**  
MARIE-GABRIELLE CAZES  
2019, 75 CL

Typisches Bouquet mit würzigen Noten, Lorbeer, Lavendel, Pfeffer, konzentrierte Aromen von Brombeeren und Himbeermarmelade, ausgewogen.

-  Languedoc-Roussillon
-  Mourvèdre
-  2021-2023
-  Rotes Fleisch, Braten, Grilladen, Wild

11.95



 **naturaplan**   
**COSTIÈRES DE NÎMES AOC**  
M. CHAPOUTIER 2019, 75 CL

Offene Sauerkirsche- und Holundernote, würzige Pfefferaromatik, auch Muskatnuss und Himbeermarmelade, am Gaumen füllig, reife Frucht, ausgewogene Säure, langer Abgang.

-  Languedoc-Roussillon
-  Grenache, Syrah
-  2021-2023
-  Weichkäse, mittelschwere Fleischgerichte wie Bratwurst mit Kartoffelaufwurf, Gemüsegratin

10.95



 **PAYS D'OC IGP CUVÉE ROUGE**  
L'HOSPITALET G. BERTRAND  
2018, 75 CL

Dezente Himbeer- und Erdbeer- note, fruchtiger Gaumen, ausgeglichen und elegant, mit weichem Körper, aromatischer Rosé mit feinerherber Note.

-  Languedoc-Roussillon
-  Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
-  2021-2024
-  Braten, Wildgerichte, Auberginenaufwurf, Rösti

13.95



## *Ein Topf Frankreich: Pot-au-feu*



Wie sagte ein Freund einst: «Ein Potage ist nie dommage.» Der Klassiker unter den Suppeneintöpfen ist Balsam für die Seele. Genauso wie die Weine dazu, von leichten, säurebetonten Weissen über ausgewogene Rote bis zu samtigen Rosés.

Serviervorschlag: Pot-au-feu

Rezept unter [fooby.ch/pot-au-feu](http://fooby.ch/pot-au-feu)



## *Eiskalt geniessen*



Erfrischend und im Trend: Cocktails mit Wein sind als Appetitanreger in jeder Saison angesagt. Dieser Gurken-Frosé aber lässt sich ganz besonders gut an heissen Sommertagen geniessen.



COTEAUX VAROIS AOC  
ROSÉ TERRES DE SAINT-LOUIS  
2019, 75 CL

Zartes Lachsrosa, feines, beeriges Bukett, Erdbeeren und leichte Hefearomen, leicht und frisch im Antrunk.

- 🍷 Provence
- 🍇 Grenache, Syrah
- 📅 2021 - 2022
- 🍴 Apéro, helles Fleisch, asiatische Gerichte

9.95



# Gurken-Frosé

Ein Rezept von

**FOOBY**  
WE LOVE FOOD

15 MIN. AKTIVE ZEIT	8 STD. 15 MIN. GESAMTZEIT	82 KCAL PRO DL
------------------------	------------------------------	-------------------



## DAS BRAUCHTS FÜR 6 DL

- 4 dl Roséwein (z. B. Coteaux Varois AOC Rosé Terres de Saint-Louis)
- 1 Gurke, geschält, in Stücken
- 3 EL Holunderblütensirup
- 1 Limette, nur Saft
- 4 Zweiglein Pfefferminze

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Rosé gefrieren:** Wein in eine weite Chromstahlschüssel giessen, zugedeckt mind. 8 Std. oder über Nacht gefrieren.
- 2. Frosé:** Gefrorenen Wein mit der Gurke, Sirup und Limettensaft im Mixglas fein pürieren. Frosé in Gläser verteilen und mit Pfefferminze garnieren.

Mein  
MONDOVINO  
WEINCLUB

20%  
auf Weine\* für  
Neumitglieder

# *Jetzt Clubmitglied werden und exklusiv geniessen*

---

Wöchentliche Clubangebote • Expertentipps • persönliche  
Weinempfehlungen • digitale Rabattbons bis zu 50% • Zugang zu  
exklusiven Raritätenweinen

Jetzt gratis anmelden:  
[mondovino.ch/meinmondovino](https://mondovino.ch/meinmondovino)

\*Exkl. Aktionen, Champagnern, Schaumweinen, Trophy-Weinprämien, Subskriptionen, Raritäten,  
Clubangeboten und Mondovino Weine. Nicht kumulierbar mit anderen Bons.