



**1** **Le Cirque des Grives 2018, Tête de Cuvée**  
Prestige-Rosé aus der Amphore



**2** **Château Minuty 281 2019**  
Moderne Eleganz aus Saint-Tropez



**3** **Pink Flamingo Rosé, Domaines Vranken**  
Vranken Pommerys neuester Schaumwein



**4** **Pét-Nat Funk & Bass Perlwein**  
Fröhlicher Naturwein



**5** **Champagne Langlet, Œil de Perdrix, Premier Cru**  
Rosa Champagnerentdeckung



**6** **IDDA 2017, Etna Rosso**  
Angelo Gajas Vulkanwein

## Die Entdeckungen

# Chandras Weinkühl- schrank

*Die Farbe Pink ist dieses Mal zentral. Zwei Spitzenweine aus den Côtes de Provence und zwei Schaumweine aus anderen französischen Regionen erfreuen nicht nur das Auge. Dann noch zwei Neukreationen – Angelo Gajas feuriger Ätna-Wein und der rosa Pét-Nat der VOLG Weinkellereien.*



# 1 Le Cirque des Grives 2018, Tête de Cuvée

*Prestige-Rosé aus der Amphore*

**HERKUNFT:** Côtes de Provence, Frankreich  
**PRODUZENT:** Château La Gordonne  
**TRAUBENSORTEN:** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Rolle

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Der absolute Spitzen-Rosé von Château La Gordonne. Von diesem Rosé werden gerade einmal ein paar tausend Flaschen produziert. Interessant ist, dass der Wein in Amphoren reifte. Das verleiht ihm nicht nur eine spezielle Struktur, sondern auch eine herrliche Frische. Die Parzellen der Weinberge von Château La Gordonne liegen an Schieferhängen der Provence, in einer Gegend, in der bereits die Römer seit dem 1. Jahrhundert vor Christus Wein kultivierten. Le Cirque des Grives ist neben Garrus von Château d'Esclans eine neue Generation von Prestige-Rosés, die auch preislich in eine neue Sphäre reisen.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Schon sein Duft ist bezaubernd und lässt an Walderdbeeren, junge Rosen, etwas Jasmin und Schiefergestein denken. Er ist frisch, präzise und mit einem schönen Druck. Man erkennt auch weissen Pfirsich und etwas Quitte. Hat auch eine mittelschwere Struktur und eine kühle Eleganz, die ihm sehr gut steht. Perfekt zu Fisch oder vegetarischer Küche.

**PREIS:** Fr. 89.–

**BEZUGSQUELLE:** Vranken Pommery Suisse,  
[s.carnal@vrankenpommery.ch](mailto:s.carnal@vrankenpommery.ch)

# 2 Château Minuty 281 2019

*Moderne Eleganz  
aus Saint-Tropez*

**HERKUNFT:** Côtes de Provence, Frankreich  
**PRODUZENT:** Château Minuty  
**TRAUBENSORTEN:** Grenache, Syrah, Cinsault

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Gabriel Farnet erwarb 1936 das Château Minuty. Das Anwesen wurde ursprünglich unter Napoleon III. erbaut und ist heute eines der bekanntesten der Côtes de Provence. Es ist nach wie vor im Familienbesitz und die Weinberge befinden sich unweit von Gassin und Ramatuelle mit Blick auf den Golf von Saint-Tropez. Die Cuvée 281 (281 ist auch die Nummer der blauen Pantone-Farbe, die die Flasche schmückt) ist der Topwein und ein Teil der Grenache-Reben, von denen die Trauben stammen, ist bis zu 30 Jahre alt.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Ein herrlich eleganter und präziser Rosé, der trocken und delikater den Hals hinunterfließt. Noten von weissen Blüten, Walderdbeeren und etwas Mandarinschale sind zu erkennen. Kein Wein der lauten Töne, aber einer, der den Durst perfekt löscht und wunderbar erfrischt. Seine Struktur ist kräftig genug, dass man dazu auch mediterrane Gerichte servieren kann.

**PREIS:** Fr. 39.–

**BEZUGSQUELLE:** La Vinotheque, [www.la-vinotheque.ch](http://www.la-vinotheque.ch)





### 3 Pink Flamingo Rosé, Domaines Vranken

*Vranken Pommerys  
neuester Schaumwein*

**HERKUNFT:** Camargue, Frankreich  
**PRODUZENT:** Domaine Royal de Jarras  
**TRAUBENSORTEN:** Ugni Blanc, Syrah

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Der Pink Flamingo ist ein bekannter Rosé-Wein aus der Camargue, die für ihre sandigen Böden bekannt ist. Neu wurde jetzt auch ein Schaumwein vinifiziert – was sicher auch damit zu tun hat, dass das Weingut im Besitz von Champagnerproduzent Vranken Pommery ist. Das Weingut befindet sich in einer geschützten Zone, in der zahlreiche Wildtier- und Pflanzenarten zu finden sind – auch wilde Flamingos.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Leuchtet lachsfarben und duftet wie reife Quitten und Aprikosen. Im Gaumen eine schöne füllige Mousse und erneut viel reife Frucht und Düfte, die an den Sommer denken lassen – von Heu über Bienenhonig bis Quittensorbet und frische Minze. Sehr zugänglich und dezent süsfruchtig. Easy drinking pur, das sich auch sehr gut on the Rocks geniessen lässt. Unkomplizierter können Bollicine gar nicht sein.

**PREIS:** Fr. 14.95

**BEZUGSQUELLE:** Denner (ab Juli)



### 4 Pét-Nat Funk & Bass, Perlwein

*Fröhlicher Naturwein*

**HERKUNFT:** Zürich, Schweiz  
**PRODUZENT:** VOLG Weinkellereien  
**TRAUBENSORTE:** Pinot Noir

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Pét-Nat ist der Weintrend des Jahres. Diese sanften Schaumweine sind Teil der Naturweinbewegung und die neuen Lieblinge naturbewusster Geniesser. Pét-Nat ist die französische Abkürzung für «Pétillant Naturel» und bezeichnet eine alte Methode der Schaumweinherstellung, die wieder en vogue ist. Allein schon die Labels der zahlreichen Produkte, die neuerdings in trendigen Bars und Pop-Up-Restaurants zu sehen sind, tragen eine zeitgenössische Handschrift. Pét-Nats sind ganz sanfte Schaumweine, teilweise mit etwas Restsüsse vinifiziert, die im Gaumen eine angenehme Leichtigkeit zelebrieren. Bei dieser alten Methode entwickelt der Wein seine Kohlensäure in der Flasche, indem der noch nicht fertig vergorene Most abgefüllt und meist mit einem Kronkorken verschlossen wird. Wichtig ist, dass man diese Weine schön kühl serviert.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Mit diesem leicht perlenden Wein lässt sich den ganzen Sommer lang anstossen. Seine Farbe ist zart rosa und sein Charakter funky und unkompliziert. Es duftet nach Walderdbeeren und Sauerkirschen und im Gaumen ist er trocken und süffig. Die Mousse ist zart und lässt ihn dynamisch und erfrischend den Hals hinunterfliessen. Wein mit fröhlichem Zeitgeist.

**PREIS:** Fr. 26.50

**BEZUGSQUELLE:** DiVino, [www.divino.ch](http://www.divino.ch)



## 5 Champagne Langlet, Œil de Perdrix, Premier Cru

*Rosa Champagnerentdeckung  
eines Spitzenweinguts*

HERKUNFT: Champagne, Frankreich  
PRODUZENT: Champagne Langlet  
TRAUBENSORTEN: Chardonnay, Pinot Noir

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Unter dem Namen Œil de Perdrix kennen wir in der Schweiz bekanntlich einen anderen Wein – einen stillen Rosé aus Pinot Noir. Da der Name allerdings nicht geschützt ist, darf er auch für andere Weine benutzt werden – wie etwa für diesen Champagner. Gegründet wurde das Weingut von den drei Weinfreunden Vincent Métivier, Luc Chaudron und Frédéric Papelard.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Ein wunderbar trockener Extra Brut, dessen Farbe nicht sonderlich schrill, sondern eher Lachs-Bernstein ist – wie eben das Auge des «sterbenden» Rebhuhns (daher der Name). Kaum im Gaumen, fallen einem die feinen, kleinen CO<sub>2</sub>-Bläschen auf und eine delikate Aromatik, die sowohl fruchtig, wie aber auch mineralisch frisch ist. Elegant und ausgewogen vom ersten bis zum letzten Tropfen und eine echte Entdeckung – wenn der Champagner nicht zu opulent sein soll. Weckt den Gaumen und passt auch zu leichten Häppchen.

PREIS: Fr. 46.–

BEZUGSQUELLE: Denz Weine, [www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)



## 6 IDDA 2017, Etna Rosso

*Angelo Gajas  
Vulkanwein*

HERKUNFT: Ätna, Sizilien  
PRODUZENT: Gaja & Graci  
TRAUBENSORTE: Nerello Mascalese

**DIE GESCHICHTE DAZU:** Angelo Gaja (WSJ N° 16) haben wir zahlreiche Topweine aus Italien zu verdanken. Der IDDA vom Ätna ist sein jüngstes Kind. Die Reben gedeihen auf 700 bis 800 Metern über Meer. Die Sizilianer sehen im Vulkan einen weiblichen Berg und nennen ihn auch IDDA, was im Sizilianischen «sie» heisst. Gaja hat dieses Projekt zusammen mit Siziliens Topwinzer Alberto Graci realisiert. Geplant sind noch Lagenweine und ein Weisswein aus Carricante.

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Temperament und saftige rote Frucht sind zentral – aber nicht schwer und sättigend, sondern von Frische und Mineralität getragen. Dieser reine Nerello Mascalese offenbart Noten von roten Kirschen, Rhabarber, Zimt und etwas Pfeffer. Ist trotz seiner molligen Fülle gut trainiert. Ein Wein, der zu italienischen Küchenklassikern passt und sicher gut ankommen wird. Hat eine feminine Seite.

PREIS: Fr. 35.–

BEZUGSQUELLE: Weibel Weine, [www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch)