

DOMAINE GÉRALD BESSE

In Martigny wird auf 100 Hektaren Rebbaue kultiviert, 18 davon durch die Familie Besse. Der Umfang der Domaine ist umso bemerkenswerter, als Gérald und Patricia Besse 1979 gleichsam aus dem Nichts starteten. Im Gegensatz zu vielen Walliser Winzerkollegen konnten sie auf keinem Erbe aufbauen. Viele Weine, die im Wallis von Bedeutung sind, findet man im Sortiment, gradlinig, überaus präzise, und Schwachstellen sind nicht auszumachen. Für die Kelterung verantwortlich ist Tochter Sarah Besse.

CASA LOS FRAILES

Die Casa Los Frailes liegt unweit von Valencia, eingebettet im grünen Tal von Els Alforins. Seit der Auflösung des Klosters 1771 ist das Anwesen mit seinen 130 Hektaren im Besitz der Familie Velazquez. Bis zur Jahrtausendwende wurde der landwirtschaftliche Teil des Gutes durch Pächter bewirtschaftet, und die Trauben wurden an die lokale Genossenschaft verkauft. Als der Vertrag auslief, entschlossen sich Vater Carlos und seine beiden Kinder Miguel und Maria Jose, die Verarbeitung auf dem Gut wieder aufleben zu lassen. Sie erstellten einen Keller, engagierten einen önologischen Berater und begannen, die ersten Weine abzufüllen. Heute verlassen jährlich mehrere 100 000 Flaschen das Gut.

HERDADE DO ROCIM

Vor zwanzig Jahren übernahm die Familie von Pedro Ribeiros Frau Catarina das Weingut (Herdade), damals ein typisches Landhaus mit ebenerdigen Keller voller Tonamphoren, in denen seit 250 Jahren Wein gekeltert wird. 2007 erstellten die neuen Besitzer den heutigen Produktionskeller und schufen so Platz für die Kelterung der Trauben aus den alten Rebbergen und den neu angelegten Weingärten. Der Önologe Pedro Ribeiro erwarb bei Sandeman in Porto und in Australien Praxis. Die Trauben der vier Küferweg-Weine stammen aus Parzellen, die seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Die Linie Alves Vieira versteht Pedro Ribeiro als Hommage an die Familie seiner Frau.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Januar 2025

NEUER JAHRGANG – NEUES GLÜCK

Die drei Flaschen 2023er im Probierpaket haben es in sich: Sarah Besses Heida Champor-tay ist ein Wurf, hocharomatisch und expressiv, Casa Los Frailes Monastrell zeigt sich charaktervoll und süffig und ist preislich kaum zu schlagen, und Pedro Ribeiro präsentiert mit seinem Alves Vieira tinto eine portugiesische Mischung, saftig und vollmundig.

HEIDA CHAMPORTAY

Valais AOC
Domaine Gérard Besse,
Martigny-Croix

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 setzten 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 wohldosiertem Restzucker – wird während 14 Monaten im Stahltank ausgebaut. Es ist ein hocharomatischer, straffer Weisswein von beachtlicher Länge.

Esstipps: Tofu mit Gemüse, Fischcarpaccio mit Agrumen, frischer Ziegenkäse



2023 – 75 cl – Fr. 25.–
Trinkreif:
jetzt bis 2028
Serviertemperatur:
10–12 °C
Rebsorte: Savagnin

MONASTRELL

Valencia DO
Casa Los Frailes,
Fontanars dels Alforins

Das 130 Hektaren grosse Anwesen von Los Frailes ist grösstenteils mit Monastrell-Reben bestockt. Für die reinsortige Abfüllung Los Frailes Monastrell werden die Trauben der jüngsten Weinberge selektioniert. Ziel ist es, einen möglichst fruchtbetonten, frischen Roten zu keltern – einen, der bereits nach wenigen Monaten Trinkvergnügen verspricht. Der Wein wird während vier Monaten im Stahltank ausgebaut. Der erstmals 2003 angebotene Los Frailes Monastrell überzeugt durch Struktur und Süffigkeit. Er mundet kühl und jung getrunken am besten.

Esstipps: Paella mit Huhn und Fisch, Grillwürste, junger Käse



2023 – 75 cl – Fr. 11.90
Trinkreif:
jetzt bis 2029
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorte: Monastrell

ALVES VIEIRA TINTO

Alentejano IGP
Herdade do Rocim,
Cuba

Alves Vieira tinto ist eine vollmundige, geschmeidige Cuvée aus den typisch portugiesischen Sorten Alicante Bouschet, Trincadeira und Castelão. Die Trauben stammen aus verschiedenen eigenen Weingärten im Gebiet von Vidigueira. Hier herrschen schiefer- und granithaltige Böden vor. Erstmals wurde der Wein 2012 abgefüllt, seit 2017 sind die Trauben biozertifiziert. Die Gärung im Stahltank dauert eine Woche. Anschliessend reift der Wein während eines halben Jahres in zwei- und dreijährigen Barriques. Vor der Abfüllung wird nicht geschönt und nicht filtriert.

Esstipps: Caldeirada de peixe (Fischtopf), Rindszunge, Getreidebratlinge



2023 – 75 cl – Fr. 15.–
Trinkreif:
jetzt bis 2027
Serviertemperatur:
14–16 °C
Rebsorten: Alicante Bouschet, Trincadeira, Castelão



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. Abonnantinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.