



Sinnliches Südburgund

Beaujolais • Mâconnais • Bresse

Willkommen in der ge-
nüsslichsten Ecke Frank-
reichs! Fette Hühner,
schlanker Chardonnay
und das unerwartete
Comeback des Beaujolais.
Mit 33 Reisetipps.

Bret Brothers

Les Remparts 2010,
Pouilly-Vinzelles

Kommentar: Unglaublich
delikate, zurückhaltende Nase
von Stachelbeere und Jasmin.
Superbe, glasklare, luftige und
doch sehnige Textur, grosse Fri-
sche und Länge, Eleganz trotz
der Dichte, nicht der wichtigs-
te, aber der komplexeste und
unser persönlicher Favorit unter
den verkosteten Bret-Weinen. In
den nächsten zwei Jahren ge-
niessen oder erst in fünf, sechs
Jahren öffnen. Biozertifikat.
2018 bis 2030

Durchschnittspreis:
CH: 19 Franken

La Soufrandière / Bret Brothers

Les Quarts 2010,
Pouilly-Vinzelles

Kommentar: Von überragen-
der, saftiger Art, voluminös und
doch ungemein fruchtig, dicht
und lang, imposant gar. Besser
etwas reifen lassen, auch wenn
er bereits jetzt Freude macht
Biozertifikat. 2016 bis 2030

Durchschnittspreis:
CH: 30 Franken

BRUNELLO 2007

Unsere 80 Favoriten aus
dem Fünfsternejahrgang

SCHWEIZER VIOGNIER

Als Essensbegleiter
ist er eine Offenbarung

WEINGESCHICHTE

Die Rebenschmuggler
vom Bodensee