

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

29.06.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 6

Print

 24.06.2020 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
«EIN GLAS CHASSELAS PASST IMMER» 01

News Websites

 26.06.2020 thomasvino.ch / Thomas vino
Bernard Cavé signe sa vingtième vinification 03

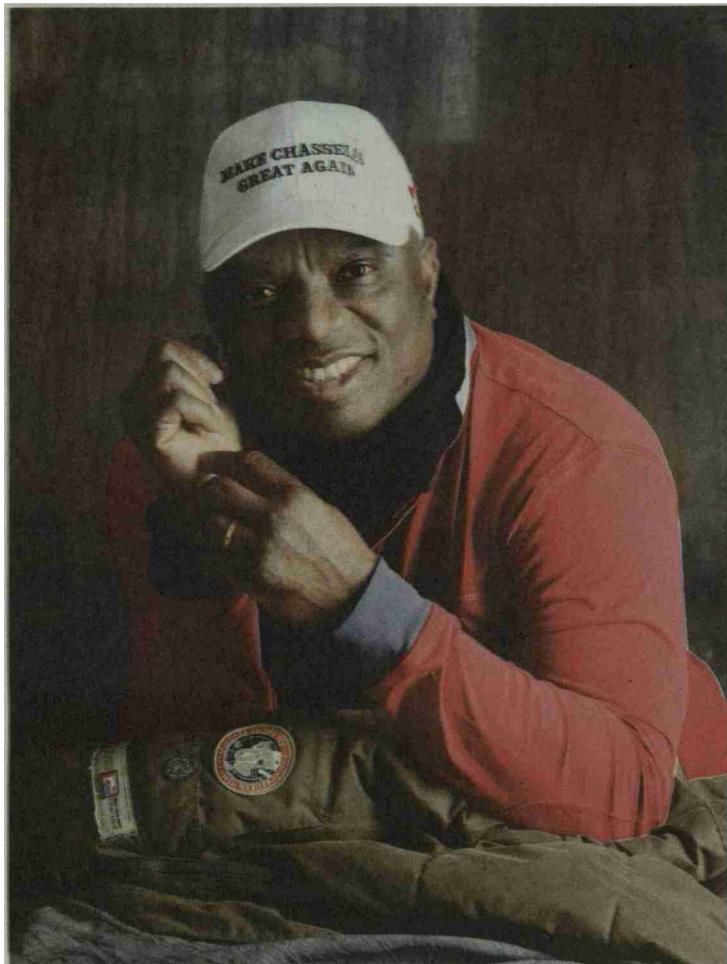
 23.06.2020 finews.ch / finews Treffpunkt der Finanzwelt
Peter Keller: «Sechs Schweizer Weine, die man kennen sollte» 05

 23.06.2020 hotellerie-gastronomie.ch / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE
«Ein Glas Chasselas passt immer» 08



JÉRÔME AKÉ BÉDA

«EIN GLAS CHASSELAS PASST IMMER»



Jérôme Aké Bédá ist seit 16 Jahren die Seele der Auberge de l'Onde in St-Saphorin und Co-Autor des Buches «Les 99 Chasselas à boire avant de mourir». ZVG

Der Patron der Auberge de l'Onde in St-Saphorin versteht die Chasselas-Weine wie kaum ein anderer. Davon profitieren die Gäste, aber auch die Winzer der Region.

HGZ: Jérôme Aké Bédá, was empfehlen Sie zum Aperitif?

JÉRÔME AKÉ BÉDA: Ein Glas Chasselas. Was sonst! So wie es auf meiner Sommelier-Schürze steht: Chasselas. What else!

Ist das ein Marketing-Gag oder empfehlen Sie Chasselas aus Überzeugung?

Aus Überzeugung. Als ich 1990 in die Schweiz kam, um mich in der Gastronomie und Hotellerie weiterzubilden, entdeckte ich erst die Terrassen des Lavaux. Dann verliebte ich mich in die Rebsorte Chasselas und deren Weine.

Was gefällt Ihnen an dieser Rebsorte?

Sie ist kapriziös. In vielen Ländern wird sie als Tafeltraube angebaut. Wein wird daraus vor allem in ihrer Heimat rund um den Genfersee gekeltert. Dabei ist die handwerkliche Präzision der Winzer in den Reben und im Keller gefragt. Chasselas verzeiht

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'966
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 61'182 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77627099
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

nichts.

Das müssen Sie erklären.

Chasselas ist im Vergleich zu Grünem Veltliner eine wenig aromatische Rebsorte mit einem tiefen Säuregehalt. Sie kann jedoch viel besser als Chardonnay oder Chenin Blanc das Terroir, ihren Ursprungsort, wiedergeben. Ein Fehler in den Reben kann im Keller nur schwer korrigiert werden.

Was zeichnet einen guten Chasselas aus?

Ein guter Chasselas ist ein Wein, der Freude bereitet und das Können des Winzers zum Ausdruck bringt. Wenn der Chasselas gut ist, leert sich das Glas. Wenn man ein Glas hin- und herschiebt und es nicht rasch austrinkt, ist der Wein in der Regel nicht viel wert. Geniesser können sehr wohl unterscheiden, ob ein Chasselas die Seele eines bestimmten Terroirs besitzt oder ob es sich um eine Assemblage handelt.

Nach Ihrer Beschreibung möchte man gleich ein Glas Terroir-Chasselas probieren. Wo finden sich die besten?

In allen Westschweizer Kantonen finden sich Spitzencrus und Weine von geringerer Qualität. Um Chasselas lieben zu lernen, muss man ihn ohne Vorurteile verkosten. Wer in das Glas «hineinhört», wird verstehen und einen aussergewöhnlichen Moment erleben.

Sie nennen keine Namen?

Nein. Ich bin mit fast allen Winzern befreundet. Sie wissen, dass ich nur das kaufe, was mir zu hundert Prozent schmeckt. Wenn ich von einem Wein vier Jahrgänge gekauft habe, kann es vorkommen, dass ich den fünften auslasse.

«Der Verkaufspreis einer Flasche ist weniger wichtig als die Plattform, die einem Wein geboten wird.»

Wie unterscheiden sich die Weine aus den unterschiedlichen Herkunftsgebieten?

Die Zusammensetzung des Bodens und das Mikroklima geben dem Wein seine Seele. In einigen Teilen des Lavaux sind die Weine üppig und vollmundig. Vor allem die steilen Hänge des Dézaley profitieren von der intensiven Sonneneinstrahlung und der von den Mauern der Rebterrassen gespeicherten Wärme, was dem Chasselas dieses Terroirs eine besondere Struktur verleiht.

Was halten Sie von neuen Vinifikationsmethoden?

Viele junge Winzer vinifizieren ihren Chasselas heute wie Chardonnay oder Pinot Gris. Sie mazerieren auf den Schalen, vergären in Barriques, experimentieren in Richtung «Chasselas Orange» oder vinifizieren ohne Säureabbau, um die Frische zu erhalten.

Wie berechnen Sie Ihre Weinpreise?

Auf diese Frage gibt es keine einfache Antwort. In der Auberge de l'Onde bieten wir Qualitätsweine von Selbsteinkellern an. Die arbeiten ein bis zwei Jahre mit Herzblut, bis ich ihre Weine meinen Gästen servieren kann. Da kann ich nicht mit Faktoren oder Bruttomargen rechnen. Das würde das Produkt zerstören. Im Restaurant de l'Onde bieten wir den Produzenten und den Weinen.

eine Plattform. Dabei spielt der Preis nicht die wichtigste Rolle. Meist frage ich die Gäste nach ihrem Weinbudget und empfehle ihnen etwas. So lernen sie Neues kennen. Darunter auch beste Chasselas-Weine.

Passt Chasselas eigentlich immer?

Auf jeden Fall. Chasselas-Weine sind sehr vielfältig. Ihre Mineralität harmonisiert mit allen Fischgerichten und passt sogar zu Fleisch vom Grill. Chasselas entspannt nach einem harten Arbeitstag. Und Chasselas ist auch ein «Reparaturwein», der nach einem kräftigen Rotwein den Gaumen beruhigt.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit 2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit Kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – vor allem Mémoire-Weine – anbieten, auf.

www.mdvs.ch



Bernard Cavé signe sa vingtième vinification

On l'avait surnommé «le Mozart du Chablais» : l'œnologue vaudois vient de signer, avec le 2016, sa vingtième vinification. Retour sur un parcours où il fait plus que jamais équipe avec Philippe Gex, vigneron sur près de 40 hectares du Chablais.

Par Pierre Thomas

Ancien gouverneur de la Confrérie du Guillon et ancien syndic d'Yverne, Philippe Gex va sur ses 60 ans ; son œnologue a quinze ans de moins. Le premier s'occupe du vignoble, qui a quadruplé en quinze ans ; le second, d'élaborer l'ensemble de leurs vins. Fils de livreur de raisin à la coopérative, Philippe Gex, débutant, avait obtenu de «faire du rouge» pour lui, par dérogation. Bernard Cavé n'a pas de passé viticole. Son père était employé dans une industrie de Monthey.



Philippe Gex (à g.) et Bernard Cavé, le dernier jours des vendanges 2012.

Plus de 30 vins différents

Leurs entreprises, les deux compères les ont montées petit à petit, en parallèle. Même s'ils travaillent en commun, ils ont chacun leurs vins, leur clientèle. Le duo propose au total une trentaine d'étiquettes, 17 pour Philippe Gex, et 14 pour Bernard Cavé, à quoi s'ajoutent des flacons réservés à la restauration, la gamme Hedonix.

Il y a quinze ans, le duo a mis ses énergies en commun : en 2002, Philippe Gex achetait le Clos du Crosex Grillé, un amphithéâtre orienté plein sud entre Yverne et Aigle, et Bernard Cavé reprenait le bâtiment où il avait fait son apprentissage de caviste, derrière le château d'Aigle. Dix ans plus tard, Philippe Gex étendait son domaine par des parcelles du côté d'Ollon. Et à la veille des vendanges 2015, il tombe d'accord avec Jürg Stäubli, pour s'occuper des vignes que l'homme d'affaires a acquises de son côté, notamment le Domaine du Chêne, au Montet sur Bex, une entité de 14 hectares qui a appartenu à l'assureur-maladie Assura – ces vins sont commercialisés sous une nouvelle ligne, Terra Diva.

Philippe Gex et Bernard Cavé ont un potentiel de 350'000 litres de vins. «Nous sommes loin de ce chiffre, en 2015 comme en 2016», calcule Bernard Cavé. Les deux associés ont dû affronter en 2016, la quatrième année de petite récolte, après 2013, 2014 et 2015, celle-ci remarquable en qualité, mais chiche en quantité. Et 2016 a été marquée par des attaques dévastatrices de mildiou, notamment au Clos du Crosex Grillé, et par la grêle sur les hauts de Bex.



Un inconditionnel du chasselas

Bernard Cavé s'est installé dans une cave à l'entrée d'Ollon, où sont logées une vingtaine d'amphores en béton d'argile, au pied du coteau de Verschiez, qui donne un de ses meilleurs chasselas. Mais l'essentiel du travail se fait ailleurs, derrière le château d'Aigle, dans la cave où est aussi vinifié le Clos du Crosex Grillé.

La quarantaine d'hectares de vignes produit deux tiers de vin blanc et un gros tiers de rouge. «En Suisse allemande, quand on dit qu'on est Vaudois, on nous réclame notre chasselas», témoigne Bernard Cavé. La Rolls Royce (clin d'œil au fait que le domaine a appartenu par le passé à la famille de Winston Churchill ...) reste le Clos du Crosex Grillé, un chasselas inscrit au projet de la Mémoire des vins suisses. Année après année, ce blanc s'avère d'une belle puissance, large à l'attaque, d'une grande longueur, un cru gras et minéral. Depuis 2015, il n'en existe plus qu'une seule version, élevée à 50% en cuve inox et 50% en amphores.

Un savoir-faire de haute précision

L'œnologue a été un des pionniers, en Suisse, à la fois du concentrateur, abandonné pour cause de réchauffement climatique, et des amphores, un contenant qui a, en gros, les mêmes effets que le bois sans en donner le goût. Le vin ne se ferait-il alors qu'en cave? «Ces vingt dernières années, on a surtout évolué à la vigne», rétorque le maître de céans: «La diminution des rendements, la vendange à parfaite maturité, l'âge des ceps jouent pour nous. On a beaucoup appris. Le concentrateur, c'est des retouches d'un ou deux pour-cent d'enrichissement, de cas en cas. Je travaille avec des levures indigènes sur 90% des vins depuis bientôt dix ans. Au début, j'aimais le toasté des barriques de haute chauffe, aujourd'hui, je choisis, toujours chez le même tonnelier, des fûts de moyenne chauffe et je ne bâtonne plus les vins. Ou alors, les amphores...».

En blanc, les chasselas du Clos de Crosex-Grillé, l'Aigle Chapelle ou le Coteau de Verschiez, son savagnin, une cuvée relancée pour sa vingtième vendange, et, en rouge, son gamay, son pinot noir ou sa syrah du Crosex-Grillé, mais aussi son «fameux» gamaret, désormais 100% vaudois, tiré d'une vigne reconstituée sur le coteau d'Antagnes, sont autant d'illustrations d'un savoir-faire de haute précision, tant à la vigne qu'en cave.

Paru dans Hôtellerie & Gastronomie Hebdo le 27 avril 2017.

©thomasvino.ch



Laura und Raymond Paccot

HIGH-END Dienstag, 23. Juni 2020 16:02

Peter Keller: «Sechs Schweizer Weine, die man kennen sollte»

Dieses Jahr verbringt man die (kulinarischen) Ferien aus solidarischen Gründen in der Schweiz und geniesst einheimische Tropfen. Darum hat Weinkenner Peter Keller für finews.ch aus sechs Anbaugebieten sechs seiner bevorzugten Winzer und Weine ausgewählt.

Peter Keller (Bild unten), freier Autor

Die Corona-Krise sorgt für tiefe Einschnitte und wird auch die Weinwelt wohl nachhaltig verändern. Die Schweizer Produzenten haben mit unwirtschaftlichen Rahmenbedingungen zu kämpfen: wochenlang keine Verkäufe an die Gastronomie, zu grosse Mengen bei zu kleiner Nachfrage mit entsprechenden Konsequenzen. Millionen von Litern Wein müssen vernichtet werden.

Da geht leicht vergessen, dass die Schweiz in den letzten zwei Jahrzehnten qualitativ einen riesigen Schritt nach vorne getan hat. Innovative Winzer und Winzerinnen in allen sechs Anbaugebieten produzieren Weine, die keinen Vergleich mit der internationalen Konkurrenz scheuen müssen.



Selbst das renommierte Fachmagazin «Wine Advocate» ist auf unser Land aufmerksam geworden und bewertet seit einiger Zeit regelmässig Schweizer Gewächse. Wein ist stets eine subjektive Wahrnehmung und von persönlichen Vorlieben abhängig.

Klar – um die Weine von Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch reisst sich die halbe Welt. Die süssen Preziosen der Walliser Starwinzerin Marie-Thérèse Chappaz sind über jeden Zweifel erhaben und erhalten regelmässig hohe und höchste Bewertungen. Die Domaine Louis Bovard ist und bleibt die Ikone im Waadtland.

Hier sind sechs meiner bevorzugten Winzer und Weine ausgewählt, die man einmal im Leben getrunken haben sollte.

1. Deutschschweiz: Pinot noir Monolith 2018, Weingut Obrecht, Jenins

Der Spitzenwein des Hauses war mir bis anhin stets etwas zu kräftig, zu «monolithisch». Der 2018er ist jedoch ein grandioser Wein und wohl einer der besten Schweizer Weine, den ich je aus dieser Sorte verkostet habe. Er vereint Kraft mit Eleganz und Finessen. Wirkt fast burgundisch.

Der biodynamisch produzierte Monolith ist grosses Pinot-noir-Kino (Preis: 55 Franken; www.obrecht.ch). Christian und Francisca Obrecht geben richtig Gas und legen generell eine beeindruckende Wein-Palette vor.

2. Drei-Seen-Region: Pinot noir Le Lerin 2016, Maison de la Carrée, Auvornier

Die Drei-Seen-Region mit dem Neuenburger-, Bieler- und Murtensee geht immer etwas vergessen. Das ist sehr schade, denn in dieser Gegend passiert gerade sehr viel. Herausragend ist die Domäne Maison de la Carrée, die Pinots noirs der Sonderklasse keltert.

Kürzlich begegnete mir das Spitzengewächs des Familienbetriebs, der Pinot noir Le Lerin 2016: grossartige Fülle,



Struktur, Tiefgründigkeit und Länge. Auch Maison de la Carrée schwört auf die Biodynamie. Einziger Wermutstropfen: Die Weine sind schnell ausverkauft (Anfragen: www.vinothek-brancaia.ch).

3. Waadt: Curzilles 2018, Domaine La Colombe, Féchy

Die Waadt ist Chasselas-Land. Mit Weinen auf konstant hohem Niveau überzeugt die Domaine La Colombe. Raymond Paccot und seine Tochter Laura erzeugen geradlinige, ehrliche Gewächse ohne grossen Schnickschnack. Curzilles ist eine Entdeckung und eine Art von gemischtem Satz.

Die Sorten spielen keine grosse Rolle. Sie wachsen im gleichen Rebberg und werden gemeinsam verarbeitet. Dabei sind Chasselas, Doral, Pinot Gris und Riesling. Vielschichtiges Bouquet, im Gaumen trocken, dicht, komplex, gute Säure, elegant, relativ lang, schöne Harmonie, ein toller Speisenbegleiter (Preis: 21 Franken; www.lacolombe.ch)

4. Wallis: Syrah 2018, Cave de l'Orlaya, Fully

Hinter diesem Gut steckt eine bemerkenswerte Geschichte. Winzerin und Besitzerin Mathilde Roux stammt aus Frankreich und erwarb den Betrieb vor vier Jahren. Er wurde vollständig umgekrempelt. Die Französin hat zudem den Weinstil verändert – mit zunehmendem Erfolg.

Aus der breiten Palette ragt der Syrah heraus: sehr schöne Aromatik mit Noten von schwarzen Beeren und Pfeffer, dicht im Gaumen, aber nie opulent oder überreif, stets frisch, elegant, gut strukturiert. Er kostet relativ wenig, für diese Qualität eigentlich fast nichts (Preis: 25 Franken; www.orlaya.ch).

5. Genf: Grand Cour Rouge 2017, Domaine Grand'Cour, Satigny

Das ist wohl einer der besten Cabernet-Blends der Schweiz, bestehend aus 70 Prozent Cabernet Franc sowie 30 Prozent Cabernet Sauvignon. Er wird während zwei Jahren in französischen Barriques ausgebaut. Trotzdem ist das Holz perfekt integriert. Seine Merkmale: komplexes Bouquet (schwarze Beeren, Trüffel, würzige Noten), im Gaumen dicht, komplex, mit reifen Gerbstoffen, gut strukturiert, langanhaltend (Preis: 44 Franken; www.gerstl.ch).

Der Wein des Spitzenwinzers Jean-Pierre Pellegrin ist im Mémoire des Vins Suisses vertreten. In dieser Schatzkammer werden die besten Weine des Landes aufbewahrt. Alle müssen eine Reifepotenzial von mindestens zehn Jahren haben. Das schafft der Cabernet von Pellegrin locker.

6. Tessin: Velabona 2018, Weingut Zündel, Beride

Der Velabona ist für mich der beste Chardonnay der Schweiz: trocken, mineralisch, puristisch, geradlinig, nie vom Holz dominiert. Auch der 2018er ist wiederum eine grandiose Leistung (Preis: 34 Franken, www.zuendel.ch). Selbstverständlich kommen aus dem Hause Zündel ebenso schöne Merlot-Weine.

Aber Christian Zündel und seine Tochter Myra, welche die Verantwortung für das Spitzen-Weingut übernommen hat, sind überzeugt, dass Weiss ebenso gut oder gar besser funktioniert im Tessin. Egal ob rot oder weiss: Wer klare, elegante Gewächse mit wenig Alkohol mag, kommt hier voll auf seine Rechnung.

Peter Keller ist Weinakademiker und Weinredaktor der «NZZ am Sonntag».



«Ein Glas Chasselas passt immer»

Personalia 23. Jun. 2020

Der Patron der Auberge de l'Onde in St-Saphorin versteht die Chasselas-Weine wie kaum ein anderer. Davon profitieren die Gäste, aber auch die Winzer der Region.



Jérôme Aké Béda ist seit 16 Jahren die Seele der Auberge de l'Onde in St-Saphorin und Co-Autor des Buches «Les 99 Chasselas à boire avant de mourir». (ZVG)

Jérôme Aké Béda, was empfehlen Sie zum Aperitif?

Jérôme Aké Béda : Ein Glas Chasselas. Was sonst! So wie es auf meiner Sommelier-Schürze steht: Chasselas. What else!

Ist das ein Marketing-Gag oder empfehlen Sie Chasselas aus Überzeugung?

Aus Überzeugung. Als ich 1990 in die Schweiz kam, um mich in der Gastronomie und Hotellerie weiterzubilden, entdeckte ich erst die Terrassen des Lavaux. Dann verliebte ich mich in die Rebsorte Chasselas und deren Weine.

Was gefällt Ihnen an dieser Rebsorte?

Sie ist kapriziös. In vielen Ländern wird sie als Tafeltraube angebaut. Wein wird daraus vor allem in ihrer Heimat rund um den Genfersee gekeltert. Dabei ist die handwerkliche Präzision der Winzer in den Reben und im Keller gefragt. Chasselas verzeiht nichts.



Das müssen Sie erklären.

Chasselas ist im Vergleich zu Grünem Veltliner eine wenig aromatische Rebsorte mit einem tiefen Säuregehalt. Sie kann jedoch viel besser als Chardonnay oder Chenin Blanc das Terroir, ihren Ursprungsort, wiedergeben. Ein Fehler in den Reben kann im Keller nur schwer korrigiert werden.

Was zeichnet einen guten Chasselas aus?

Ein guter Chasselas ist ein Wein, der Freude bereitet und das Können des Winzers zum Ausdruck bringt. Wenn der Chasselas gut ist, leert sich das Glas. Wenn man ein Glas hin- und herschiebt und es nicht rasch austrinkt, ist der Wein in der Regel nicht viel Wert. Geniesser können sehr wohl unterscheiden, ob ein Chasselas die Seele eines bestimmten Terroirs besitzt oder ob es sich um eine Assemblage handelt.

Nach Ihrer Beschreibung möchte man gleich ein Glas Terroir-Chasselas probieren. Wo finden sich die besten?

In allen Westschweizer Kantonen finden sich Spitzencrus und Weine von geringerer Qualität. Um Chasselas lieben zu lernen, muss man ihn ohne Vorurteile verkosten. Wer in das Glas «hineinhorcht», wird verstehen und einen aussergewöhnlichen Moment erleben.

Sie nennen keine Namen?

Nein. Ich bin mit fast allen Winzern befreundet. Sie wissen, dass ich nur das kaufe, was mir zu hundert Prozent schmeckt. Wenn ich von einem Wein vier Jahrgänge gekauft habe, kann es vorkommen, dass ich den fünften auslasse.

«Der Verkaufspreis einer Flasche ist weniger wichtig als die Plattform, die einem Wein geboten wird.»

Wie unterscheiden sich die Weine aus den unterschiedlichen Herkunftsgebieten?

Die Zusammensetzung des Bodens und das Mikroklima geben dem Wein seine Seele. In einigen Teilen des Lavaux sind die Weine üppig und vollmundig. Vor allem die steilen Hänge des Dézaley profitieren von der intensiven Sonneneinstrahlung und der von den Mauern der Rebterrassen gespeicherten Wärme, was dem Chasselas dieses Terroirs eine besondere Struktur verleiht.

Was halten Sie von neuen Vinifikationsmethoden?

Viele junge Winzer vinifizieren ihren Chasselas heute wie Chardonnay oder Pinot Gris. Sie mazerieren auf den Schalen, vergären in Barriques, experimentieren in Richtung «Chasselas Orange» oder vinifizieren ohne Säureabbau, um die Frische zu erhalten.

Wie berechnen Sie Ihre Weinpreise?

Auf diese Frage gibt es keine einfache Antwort. In der Auberge de l'Onde bieten wir Qualitätsweine von Selbsteinkellern an. Die arbeiten ein bis zwei Jahre mit Herzblut, bis ich ihre Weine meinen Gästen servieren kann. Da kann ich nicht mit Faktoren oder Bruttomargen rechnen. Das würde das Produkt zerstören. Im Restaurant de l'Onde bieten wir den Produzenten und den Weinen eine Plattform. Dabei spielt der Preis nicht die wichtigste Rolle. Meist frage ich die Gäste nach ihrem Weinbudget und empfehle ihnen etwas. So lernen sie Neues kennen. Darunter auch beste Chasselas-Weine.

Passt Chasselas eigentlich immer?



Auf jeden Fall. Chasselas-Weine sind sehr vielfältig. Ihre Mineralität harmoniert mit allen Fischgerichten und passt sogar zu Fleisch vom Grill. Chasselas entspannt nach einem harten Arbeitstag. Und Chasselas ist auch ein « Reparaturwein», der nach einem kräftigen Rotwein den Gaumen beruhigt.

(Interview Gabriel Tinguely)

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit 2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit Kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – vor allem Memoire-Weine – anbieten, auf. www.mdvs.ch