

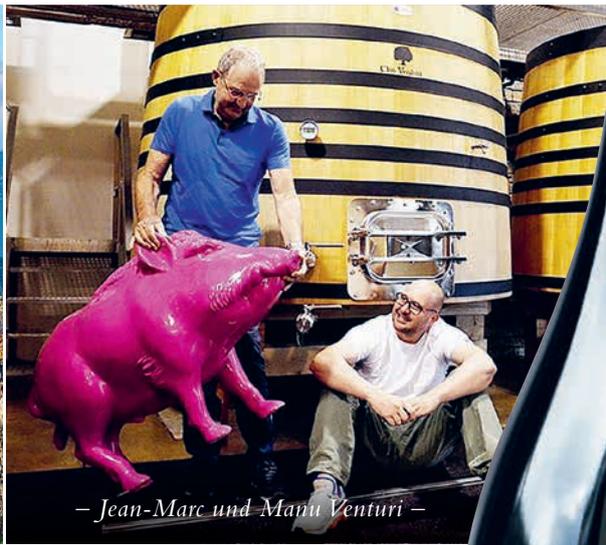
# Clos Venturi

GERSTL  
WEINSELEKTIONEN

Richtig schönes Rotwein-  
Erlebnis aus Korsika.  
2019 Clos Venturi Rouge  
AOP Corse  
18+/20

*Die geniale Entdeckung  
aus Korsika.*

*Wunderschöne Weine von einer wunderschönen Insel.*



— Jean-Marc und Manu Venturi —



# Clos Venturi

*Clos Venturi, die geniale Entdeckung aus Korsika.*

Die **Domaine Vico** in Ponte Leccia und **Clos Venturi** im 7 km entfernten Piedigriggio widmen sich **vorwiegend autochthonen Rebsorten**. Als höchstgelegenes Weingut der Insel wurde die Domaine Vico 1901 von Jean Vico am Fuss der über 2500 Meter hohen Bergkette, die Korsika wie ein Rückgrat durchzieht, gegründet. 1987 kauften Jean-Marc und Manu Venturi die Domaine Vico. Sie machten aus der einzigen Domaine im Zentrum der Insel **zwei Weingüter unterschiedlicher Ausrichtung**:

- Die **Domaine Vico** produziert ihre Weine auf 46 Hektaren in rund 260 m ü. M.
- Die sehr exklusiven Weine von **Clos Venturi** kommen von 28 Hektaren mit Reben bis auf 360 m ü. M..

Die Parzellen stehen auf überaus abwechslungsreichen Böden. Schiefer, Basalt, Granit und Kiesel sorgen dafür, dass sich strahlende Frische, kontinentale Spannung und südliche Reife ideal verbinden.

Ihre **eindrucksvolle Strahlkraft verdanken die Weine besonders grossen Temperaturunterschieden**, denen Reben und Trauben hier stets ausgesetzt sind. Um diese besonderen Gegebenheiten so direkt und unverfälscht wie möglich in die Flasche zu bringen, hat der Betrieb vor ein paar Jahren nicht nur auf spontane Vergärung mit Wildhefen umgestellt, sondern nach intensiver Vorbereitung von fast 12 Jahren auch **auf biologischen Anbau**. Der erwies sich im zentralen kontinentalen Inselklima bei der vorhandenen Betriebsgrösse als **Riesen-Herausforderung, die aber erfolgreich gemeistert** wurde. Inzwischen ist auch die **Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung** im Gange.

Die besondere Lage der Parzellen, die nachhaltige Arbeit im Weinberg und der schonende Ausbau im Keller ohne Eingriffe und Schönungen haben **den Weinen von Clos Venturi den Ruf eingebracht, zu den Allerbesten von Korsika zu gehören**.



– Jean-Marc und Manu Venturi –

**26.–**

**Richtig schönes Rotwein-Erlebnis aus Korsika.**

**2019 Clos Venturi rouge AOP Corse**

18+/20 • jetzt bis 2035 • Art. 254830  
75cl **CHF 26.–** (ab 31.12.2021 29.–)  
50% Niellucciu, 40% Sciaccarellu, 10% Carcaghjolu neru, Handlese, Ertrag 35 hl/ha, strenge Einzelparzellenauslese, Gärung bei 25–30°C in Eichenfässern (40 hl) mit autochthonen Hefen und Pigeage; Ausbau 14–18 Monate zum Teil im Holzfass. Keine Schönung, sehr leicht gefiltert.

Brillantes, helles Rubin, **delizioses Nasenbild**, schwarze Früchte mit weissem Pfeffer unterlegt, schön zugänglich. **Im Mund macht der Wein unheimlich Freude**, er überzeugt **mit sensationeller Frische**, die man Weinen aus dem Mittelmeerraum gar nicht zutraut. Die Tannine sich noch recht wild, das lässt auf ein langes Leben des Weins schliessen. Feine Tabaknoten und Ledernoten machen diese autochthone Geschichte zu einem **richtig schönen Weinerlebnis**. Kann mit einer Prise Mut auch zu Fischgerichten genossen werden. (rm)



**40.50**

**Einzellagen-Rarität mit nur 1067 Flaschen.**

**2018 Altare blanc**

**Vin de France**

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 254828

75cl **CHF 40.50** (ab 31.12.2021 45.–)

Handlese, Ertrag 28 hl/ha, nur 1067 Flaschen produziert! Die Weinberge werden mit Pferden und biodynamischen Methoden bewirtschaftet. Die höchsten Terrassenreihen der Parzelle Altare liegen auf 480 m ü. M., Gärung bei 25–30°C in Fässern (12 hl) mit autochthonen Hefen; Ausbau 14–18 Monate in 225-Liter-Fässern. Keine Schönung und unfiltriert.

Mit seinem noblen und würzigen Charakter erinnert der Altare ein wenig an einen Corton Charlemagne, obwohl die Aromatik natürlich anders ist. Das wirkt alles **unglaublich tiefgründig, frisch und mineralisch** – nur zart erscheinen die gelbfruchtigen und zitrischen Aromen. Ein Hauch von floralen Nuancen wird von einer terroirbetonten Würzigkeit begleitet. **Der Wein ist wild und elegant zugleich, er zeigt zudem viel Charakter.** Es ist eine wahre Entdeckungsreise, allein schon beim Hineinschnuppern. Am Gaumen kommt sofort seine **wunderschön genüssliche Balance** zum Vorschein, die aus cremigem Schmelz, einer raffinierten Säure und einem Schwall von Fruchtaromen besteht. Im nicht mehr enden wollenden Abgang kommt immer stärker die salzige Mineralität hervor. **Ein richtig grosser Weisswein aus Korsika, der zum Geniessen und Verweilen einlädt.** (pb)

# Clos Venturi



22.–

**Pures Gold aus Korsika, zutiefst berührend.**

**2020 Brama blanc • Vin de France**  
19/20 • jetzt bis 2028 • Art. 254833  
75cl CHF 22.–

100% Biancu Gentile (autochthone Sorte aus Korsika), Einzellagenauslese mit strenger Traubenauswahl, temperaturgesteuerte Gärung mit autochthoner Hefe im eiförmigen Betontank; Ausbau 8 Monate auf der Feinhefe im Stahltank. Keine Schönung, Kaltabsetzung und leichte Filtrierung vor der Abfüllung.

**Die goldgelbe Farbe ist eine Augenweide**, wirkt aber zuerst fast etwas beängstigend, man könnte einen breiten voluminösen Wein vermuten, der schon ziemlich gereift ist. Der Duft spricht eine andere Sprache, **strahlt verblüffende Frische aus, messerscharfe Klarheit und irre Komplexität mit verführerischer Mineralität unterlegt**, das ist zutiefst berührend, die Sinne berauschend. **Geballte Kraft am Gaumen, aber leichtfüssig, elegant**, spannend, irre Rasse trifft auf jede Menge cremig weichen Schmelz, **das ist ganz grosse Klasse**, ein sehr eigenständiger, charaktervoller, aber auch überaus charmanter, fröhlicher Wein, ein Stück himmlische Natur und **ein zutiefst berührendes Weinerlebnis**. Ich vermute, auch ein wesentlich grösseres Alterungspotenzial, aber da fehlt mir die Erfahrung. (mg)



22.–

**Unfassbar gut mit totaler Harmonie.**

**2019 Brama rouge • Vin de France**  
18+/20 • jetzt bis 2030 • Art. 254832  
75cl CHF 22.–

100% Syrah, 30-jährige Weinberge, Handlese, Ertrag 30 hl/ha, Gärung im Foudre und im Eichenfass mit autochthoner Hefe; Ausbau 14–16 Monate. Keine Schönung und sehr leicht filtriert.

Der Duft kommt wunderbar aus der Tiefe, da ist ganz viel berührende Mineralität. Zarte, köstlich süsse Frucht, Backpflaumen, ein Hauch burgundisches Himbeer im Hintergrund, enorm vielfältig mit sinnlicher Strahlkraft. **Traumhaft schlanker, eleganter, dennoch kraftvoller Auftritt**, burgundische Feinheit, das erinnert auch etwas an Terre Nere aus Sizilien, samtiger Fluss, viel köstlich süsSES Extrakt wird getragen von feiner Rasse, **der Wein schmeckt unfassbar gut, die Harmonie ist total, ein die Sinne berausendes Trinkvergnügen**. Ich vermute, auch ein wesentlich grösseres Alterungspotenzial, aber da fehlt mir die Erfahrung. (mg)



**17.50**

**Der ideale Begleiter zu grilliertem Fisch.**  
**2020 Clos Venturi 1769 blanc**  
**AOP Corse**

17/20 • jetzt bis 2025  
 75cl **CHF 17.50**  
 Art. 254835  
 100% Vermentino, 45-jährige Weinberge, Handlese, Ertrag 45 hl/ha, temperatur-gesteuerte Gärung mit autochthoner Hefe im Edelstahltank; Ausbau 8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank. Keine Schöning, Kaltklärung und leichte Filtrierung vor der Abfüllung.

Ein schönes Goldgelb schimmert aus dem Glas, **der Auftakt in der Nase ist Vermentino-typisch**, nicht sehr intensiv, salziger Touch, etwas Aprikose und fein würzig. Im Mund überzeugt er mit Frische und Spannung, **was für eine schöne Überraschung von dieser wunderschönen Insel!** Tänzerisch verbindet sich die schöne Zitrusfrucht mit mineralischen Noten. **Passt herrlich zu grilliertem Fisch.** (rm)



**14.80**

**Korsische Frische und Eleganz, unbedingt probieren.**

**2019 Clos Venturi 1769 rouge**  
**AOP Corse**  
 17+/20 • jetzt bis 2030  
 75cl **CHF 14.80** (ab 31.12.2021 17.50)  
 Art. 254834

80% Niellucciu, 10% Syrah, 10% Sciaccarellu, 30-jährige Weinberge mit 4000 Reben/ha, Handlese, Ertrag nur 40 hl/ha, Gärung im Betontank (90%) und in Eichenfässern (10%) mit autochthoner Hefe; Ausbau 12 Monate zum Teil im Betontank und zum Teil in Eichenfässern (Foudres). Ohne Schöning und leichte Filtrierung.

Schimmert hier ein Pinot aus dem Glas? Sind wir hier in der Bündner Herrschaft oder am Ätna mit einem Nerello Mascalese? Man könnte es fast meinen. **Herrlich würziges Nasenbild**, ganz feine Noten nach Pfeffer, alles wirkt sehr frisch. **Der Gaumen kommt frisch und knackig daher**, ganz feine Tannine, tänzerisch, florale Noten, man fühlt sich jetzt definitiv fast im Ätna-Gebiet. Zum Schluss kommen schwarze Beeren und wiederum ein Touch Pfeffer dazu. **Was für eine tolle Überraschung, unbedingt probieren!** (rm)

# Neu: Clos Venturi, die genialen Weine aus Korsika.



2018 Clos Venturi IP blanc, Vin de France

2018 Chiesa Nera blanc, Vin de France

2018 Chiesa Nera rouge, Vin de France

2019 Altare blanc, Vin de France

2019 Altare rouge, Vin de France

2019 Clos Venturi rouge, AOP Corse

2019 Clos Venturi rouge, AOP Corse

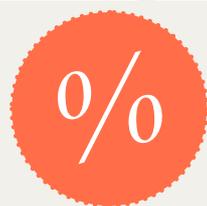
2019 Clos Venturi blanc, AOP Corse

2019 Brama Syrah rouge, Vin de France

2020 Brama Biancu Gentile blanc, Vin de France

2019 1769 rouge, AOP Corse

2020 1769 blanc, AOP Corse



CHF 329.– (statt 406.–) • 12x75cl • Art. 255098

## Gerstl Partner: Erleben Sie Weingenuss pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

### Spreitenbach

#### Gerstl Wein&Shop

Sandäckerstrasse 10  
8957 Spreitenbach  
Tel. 058 234 23 00  
www.gerstl.ch

### Laufen

#### Gerstl Wein&Shop im Stedtl

Hauptstrasse 31  
4242 Laufen  
Tel. 061 763 00 85  
www.gerstl.ch

### Spreitenbach

#### Restaurant Sternen

Dorfstrasse 72  
8957 Spreitenbach  
Tel. 056 401 10 44  
sternen-spreitenbach.ch

### Sempach

#### Vinothek zum Rathaus

Hildisriederstrasse 1  
6204 Sempach  
Tel. 041 460 08 30  
Mobile 078 711 72 07  
vinothek-rathaus.ch

### Hildisrieden

#### Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

Sempacherstrasse 1  
6024 Hildisrieden  
Tel. 041 530 00 30  
bacchus-bistro.ch

### Sissach

#### Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78  
4450 Sissach  
Tel. 061 973 96 00  
vitrumgmbh.ch

### Winterthur

#### Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113  
8400 Winterthur  
Tel. 052 213 22 33  
muff-haushalt.ch

### Zug

#### Weber-Vonesch AG Weine-Spirituosen

Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Tel. 041 760 77 77  
getraenkezug.ch

### St. Gallen

#### Weinladen Max & Merlot

Goliathgasse 29  
9000 St.Gallen  
Tel. 076 585 17 33  
1733.ch

### St. Gallen

#### 1733 – Restaurant & Weinbar

Goliathgasse 29  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 250 17 33  
1733.ch

### Luzern

#### Restaurant Maihöfli

Maihofstrasse 70  
6006 Luzern  
Tel. 041 420 60 60  
restaurantmaihofli.ch

### Ormingen

#### Landgasthof Farnsburg

Farnsburgweg 194  
4466 Ormingen  
Tel. 061 985 90 30  
landgasthof-farnsburg.ch