

Christian und Matthias Runkel: Seit sie in den elterlichen Betrieb eingestiegen sind, geht es steil bergauf.



## Deutsche Rieslinge – eine Offenbarung!

Gastfreundliche Winzer, schöne Landschaften und Weine von beispielloser Qualität. Ein Siebe Dupf-Team war im Nachbarland unterwegs.

Im Januar 2010 machte sich ein kleines Siebe-Dupf-Team auf Entdeckungsreise nach Deutschland. Das erste Ziel war die Region Mosel mit ihren fabelhaften Rieslingen. Nach dem Besuch von etlichen sehr gastfreundlichen Weingütern landeten wir im verschlafenen Ayl an der Saar beim Weingut Peter Lauer. Dort wurden wir von Florian Lauer, der heute für den Keller verantwortlich ist, empfangen. Die anschließende Degustation löste bei uns wahre Begeisterungstürme aus. Das Auswählen von Weinen für unsere Schweizer Kundschaft war eine riesige Herausforderung, denn die Qualität war durchs Band grossartig. Wir entschlossen uns für den einfachen trockenen Saar-Riesling Fass 16, welcher mit seiner Schlankheit, seiner Spritzigkeit, seinem feinem Duft nach Äpfeln

und seiner kristallinen Klarheit überzeugt. Als Pendant zum trockenen Wein wählten wir den feinherben Riesling Fass Nr. 15 von der Lage Ayler Kupp «Stirn» – ein Terroir-Wein von alten Reben, der uns mit eindringlichen exotischen Fruchtnoten von Maracuja, Ananas und Johannisbeere überzeugte. Ein alkoholärmer, würziger, saftiger, fast cremiger Wein von opulenter Frucht, leichter Restsüsse und perfekt eingebundener Säure. Neben dem Weingut bewirtschaftet die Familie auch ein kleines Weinhotel mit Restaurant, welches auch einen Besuch wert ist.

### Aufsteiger in der «Rhein-hessischen Toscana»

Am nächsten Tag machten wir einen Abstecher ins Rheingau mit weiteren Degustationen, bevor wir uns

an Mainz vorbei ins male-riche Rheinhessen begaben. Nicht zu Unrecht wird dieses Hügelland liebevoll «Rhein-hessische Toscana» genannt. Traumhafte Landschaften und Weingärten, Wälder und Felder soweit das Auge reicht begleiteten uns auf unserer Fahrt. Auf dem Sonnenhof in Appenheim wurden wir fündig. Das Weingut Bischel, wo heute die Brüder und Weinmacher Matthias und Christian Runkel am Ruder sind, bewirtschaftet an verschiedenen Lagen Rheinhessens etwa 15 Hektaren Reben. Beide haben ihr Önologie-Studium an der renommierten Fachhochschule in Geisenheim absolviert, bevor sie im Ausland, darunter Südafrika und Australien, Erfahrungen sammelten. Nachdem Matthias und Christian in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt ▶

## Preis-Genuss-Balance?

Ernst Bronner, Präsident des Verwaltungsrates



Preis-Genuss-Balance: unsere neueste Wortschöpfung. Kunden brachten uns auf die Idee. Ein häufig gehörtes Echo lautet: «Bei Siebe Dupf-Weinen stimmt das Verhältnis von Preis und Qualität». Qualität bedeutet auch Genuss. Also sind Preis und Genuss in Balance. Dass unser Unternehmen trotz Wirtschaftskrise und stagnierendem Weinkonsum erfreulich wächst, deutet ebenfalls darauf hin.

Auch die Fluggesellschaft «Swiss» ist auf uns aufmerksam geworden. Sie wird ihren First Class-Passagieren einen Baselbieter Wein aus unserem Keller servieren.

Unsere stete Suche nach Perlen unter den Weinproduzenten hat weitere Entdeckungen in Deutschland, Frankreich, Spanien und Ungarn gebracht. Mit diesen Betrieben gehen wir längerfristige Partnerschaften ein. Dabei werden gegenseitig hohe Ansprüche gestellt. Unsere Erwartung lautet: professionelles und handwerkliches Können auf allen Produktionsstufen, vom Rebberg bis in die Flasche. Von uns wird im Gegenzug ein perfektes Dienstleistungsangebot und hohe Fachkompetenz im Schweizer Weinmarkt erwartet.

Am 7./8. Mai haben Sie Gelegenheit, achtzig Weine aus unserem weltweiten Sortiment zu degustieren und mit Produzenten zu fachsimpeln. Sie sind in Liestal, zusammen mit weiteren 1000 Gästen aus der Region, herzlich willkommen.

waren, ging es mit dem Weingut steil bergauf. So hat das rheinhessische Winzernetzwerk «Message in a Bottle» die talentierten Jungwinzer in seinen Kreis berufen, und der Eichelmann-Führer schreibt: «Die Weine zeigen eine klare Handschrift, sie sind reintonig, besitzen Frucht, Kraft und Struktur. Einmal mehr ist das Weingut einer der Aufsteiger des Jahres in Rheinhessen!» Für uns sind die Bischel-Weine wohl das Attraktivste, was Deutschland in Sachen Preis-Leistung zu bieten hat. Bereits der einfache Gutsriesling wie auch der Weissburgunder bestechen mit klarer Frucht, Frische und einer Gradlinigkeit, welche man oft nur bei grossen Lagenweinen vorfindet. Der Scharlachberg-Riesling ist aus einem Guss und begeistert mit Aromenvielfalt, Eleganz und ungeheurer Mineralität.

**Fazit:** Unsere Reise durch Deutschland war ein voller Erfolg. Sympathische und gastfreundliche Winzer, schöne Landschaften und Weine von beispielloser Qualität werden uns bald wieder ins Nachbarland locken. *Nicolas Neuhaus*



## Baselbieter Flugbegleiter

Der Sissacher Sauvignon Blanc aus dem Haus Siebe Dupf wird diesen Sommer den First Class-Gästen auf Swiss-Flügen serviert, in Begleitung von Köstlichkeiten aus dem Restaurant Stucki Bruderholz. Die Fluggesellschaft hat diese und weitere Highlights für ihr Programm «SWISS Taste of Switzerland» ausgewählt.



Die neue Generation: Alec, Diana, Jeremy Seysses

## Pat's Burgund

Seit achtzehn Jahren gehören wir zu den privilegierten Weinhändlern, welche die Provenienzen der Domaine Dujac in der Schweiz vertreten dürfen. Der Besitzer Jacques Seysses, eine der grossen Winzerpersönlichkeiten Burgunds, hat in vierzig Jahren eine Kultdomaine aufgebaut. Seit Kurzem wird sie von seinen Söhnen Alec und Jeremy und dessen Frau Diana, einer diplomierten Önologin, in Teamarbeit geführt.

Als uns vor Jahren bei einem Nachtessen auf der Domäne ein 78er Clos de la Roche Grand Cru kredenzt wurde, meinte mein Tischnachbar, ein amerikanischer Journalist: «This is not wine, this is perfume...!» Trefender hätte man diesen Wein nicht beschreiben können. Dujac-Weine sind nicht

*«This is not wine, this is perfume...!»*

nur einfach gut, sondern immer auch komplex und interessant und kommen «in grossen Jahren der Quintessenz des Pinots so nahe, wie es überhaupt möglich ist», wie es der englische Weinbuchautor Remington Norman ausdrückt.

### Stiele verlangsamen den Gärungsprozess

Was ist das Geheimnis dieser Weine? Einerseits die minutiöse Arbeit im Rebberg, wo schon seit 1986 nach biologischen Kriterien gearbeitet wird. Andererseits die kompromisslose Traubenselektion während der Ernte. Der Most wird spontan mit wilden Hefen vergoren und normalerweise nicht gekühlt und entrappt. Das Mitvergären der Stiele – deswegen auch die stets hellere Farbe der Weine – verleiht ihnen ein Element der Finesse. Sie verlangsamen auch den Gärungsprozess und sorgen für eine ausgeglichene Verteilung der Wärme, wobei die Tempe-

ratur von 32 Grad nie überschritten wird.

### Dürfen in keinem Burgunderkeller fehlen

Die Weine werden normalerweise etwa sechzehn Monate im Fass ausgebaut und nur einmal nach dem Ende der malolaktischen Gärung abgestochen, wobei für die Premier und Grand Crus neues Holz verwendet und die Village-Weine zur Hälfte in ein- bis zweijährigen Fässern ausgebaut werden. Das neue Eichenholz ermöglicht dem Jungwein eine Sauerstoffzugabe, welche die notwendige Schwefel-Abgabe verringert. Die Flaschenabfüllung erfolgt ohne Schöpfung und Filtrierung.



Jacques und Rosalind Seysses haben die Domaine Dujac gegründet.

Besser als die grossen Dujac-Weine kann Pinot Noir nicht schmecken, höchstens anders, und sie dürften eigentlich in einem seriösen Burgunderkeller nicht fehlen... Diese Synthese von Tiefe und Eleganz, Komplexität und Samtigkeit, Frucht und Mineralität ist unvergleichlich. Das Siebe Dupf-Team ist sehr stolz darauf, Ihnen jedes Jahr eine beinahe komplette Palette dieser betörenden Weine offerieren zu dürfen.



# SiebeDupf WEIN FESTIVAL 2010

Freitag, 7. Mai | 16.00–21.00 Uhr  
Samstag, 8. Mai | 11.00–18.00 Uhr  
Kasernenstrasse 25, Liestal

## Kostenloses Degustieren

Über 80 Weine aus erlesenen Provenienzen  
Fröhliches Fachsimpeln an 10 Degustationsständen

10%  
Einkaufsrabatt  
auf allen  
Degustations-  
weinen

Feine Tropfen aus der Region, Siebe Dupf  
mit Kellermeister Martin Brumec

Tessiner Merlot der Viticoltori Tamborini  
mit Claudio Tamborini, Eigentümer

Österreichische Perlen vom Weingut Pfaffl, Weinviertel  
mit Roman Pfaffl, Eigentümer

Frankreich pur: Domaine de Fondrèche aus der Rhône Sud  
mit Sébastien Vincenti sowie Alain Geoffroy aus Chablis

Der Inselwein aus Mallorca: Finca Binigrau aus Biniali  
Biodynamische Weine der Gebrüder Batle, Eigentümer

Ein Hauch Italianità: Castello Vicchiomaggio, Toskana  
mit John Matta, Eigentümer

Genüsse aus dem Piemont: Dolcetto, Barbera und Barolo  
mit Silvano Bolmida, Eigentümer

Die Neuentdeckung aus Rheinhessen:  
Weissweine vom Weingut BISCHHEL

Unbekanntes Ungarn:  
Villa Tolnay mit Laszlo Nagy, Kellermeister

Ökologie und Qualität aus Übersee mit Hess Family Estates –  
präsentiert durch das Siebe Dupf Team

Wyparadis mit über 500 Weinen  
Kellerbesichtigung  
Feines vom Grill

Rundum  
Beratung  
durch das  
Siebe Dupf  
Team und die  
Produzenten

SiebeDupf  
Weine

Siebe Dupf Kellerei AG  
Kasernenstrasse 25  
4410 Liestal  
T 061 921 13 33  
info@siebe-dupf.ch  
www.siebe-dupf.ch

## Siebe Dupf ist exklusive Hess-Importeurin

Die Hess Family, international tätige Weinproduzentin, hat ihren Absatzmarkt Schweiz neu organisiert. Nur noch sieben Schweizer Weinhändler mit klar definierten Gebieten werden Hess-Weine importieren können. Siebe Dupf gehört dazu und darf sich schmücken mit «Exklusiver Import-Partner für die Kantone Baselland, Basel-Stadt und Aargau».

HESS FAMILY

Kellermeister Martin Brumec zum Jahrgang 2009

## Mmmh, ein Siebe Dupf-Dessertwein

*Martin Brumec: Der Wein ist in Flaschen abgefüllt.  
Wie beurteilen Sie die Qualität?*

Es bahnt sich ein ausgezeichneter Jahrgang an. Die Witterung mit ausreichend Sonne und Niederschlägen war ideal. Bereits im Sommer hatten wir gemeinsam mit den Weinbauern die Ertragsziele für 2009 festgelegt. Die Erntemengen wurden reduziert und so steigerten wir die Qualität der Trauben.

*Was haben Sie sich dieses Jahr Neues einfallen lassen?*

Einen feinen Dessertwein aus Baselbieter Riesling-Sylvaner. Aus den besten Reblagen haben wir die Trauben mit den höchsten Oechslegraden ausgewählt. Für die Assemblage fügten wir dem Wein noch etwas Kerner hinzu. Meine erste Flasche Cuvée d'Or Dessert habe ich zusammen mit einem Stück Käse in vollen Zügen genossen.

## Pat Mayer ist Chevalier du Tastevin



Siebe Dupf ist um einen Titel reicher. Der Siebe Dupf-Burgunderspezialist Pat Mayer ist zum «Chevalier du Tastevin» geschlagen worden. Die burgundische «Confrérie vineuse», berühmteste Weinbruderschaft der Welt, würdigte Mayer für seine «Verdienste des Burgunders in der Schweiz». Es waren Jacques Seysses, Besitzer der Domaine Dujac in Morey St. Denis, Thierry Brouin, Regisseur der Domaine des Lambrays in Morey St. Denis, und Christian Clerget, Besitzer der Domaine Clerget in Vougeot, die Pat Mayer vorge-

schlagen hatten. Er wurde Ende letzten Jahres vom Grand Maître de l'Ordre feierlich inthronisiert.

Die burgundische Confrérie ist 1934 bei einem Bankett auf dem berühmten Château Clos de Vougeot gegründet worden. Zu jener Zeit hatten die burgundischen Winzer grosse Absatzsorgen. Es galt, die Aufmerksamkeit auf ihre Weine und ihre Region zu lenken. Heute zählt die Bruderschaft 9000 Mitglieder aus Politik, Wirtschaft und Kultur. **Das Siebe-Dupf Team gratuliert herzlich.**

[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

## Wettbewerb

1. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von Fr. 200.–
2. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von Fr. 100.–
3. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von Fr. 50.–

Frage 1:  
Welcher Siebe Dupf-Wein hebt diesen Sommer ab?

Frage 2:  
Wer präsentiert am Wein-Festival die Weine aus dem Piemont?

Frage 3:  
Aus welcher Region stammen die Top-Weine der Gebrüder Runkel?

## Veranstaltungen

### DUPF AUF DUPF

#### DUPF 1

Siebe Dupf Wein Festival  
Fr/Sa, 7./8.5.2010  
Degustieren und Fachsim-  
peln an 10 Ständen.  
Freitag 16.00–21.00 h  
Samstag 11.00–18.00 h

#### DUPF 2

Das Burgund ist zu Gast  
in Malans  
Fr/Sa, 28./29.5.2010  
Ein Anlass mit Beteiligung  
von Siebe Dupf.  
www.siebe-dupf.ch.

#### DUPF 3

Grill & Wein  
Mi, 9.6.2010, 19.00 h  
mit Grillmeister Beat Sieg-

rist von der Metzgerei Maag.  
Eine würzige Mischung aus  
Theorie, gluschtigen Häppli  
und passendem Wein.  
CHF 48.00, mit Anmeldung.

#### DUPF 4

Die Tour de Suisse zu Gast  
bei der Siebe Dupf Kellerei  
Sa/So, 19./20.6.2010  
Start- und Zielbereich mit  
grossen Festlichkeiten vor  
unserem Haus. Details unter  
www.tds-finale.ch.

#### DUPF 5

Wine und Dine bei der Bas-  
ler Personenschiffahrt  
Fr, 16.7.2010, 18.00–23.00 h  
www.bpg.ch

#### DUPF 6

Weinseminar für Frauen  
Do, 20.5.2010, 19.00 h  
Prickelnde, süsse, exotische  
Gaumenfreuden.  
Mit Philippe Brügger, dipl.  
Weinfachmann SFS,  
und Ursula Gysin, Wein-  
fachfrau.  
CHF 40.00, mit Anmeldung.

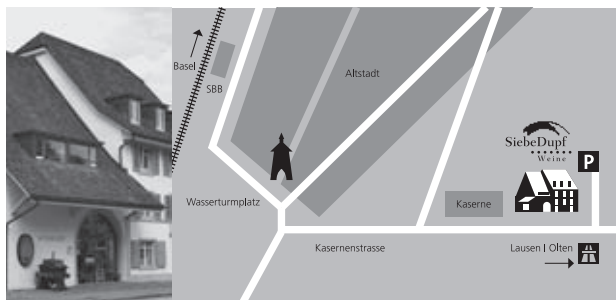
#### DUPF 7

Weinseminare an drei  
Dienstag Abenden  
Di, 31.8./7.9./14.9.2010  
mit Oenologe Patrice Bach-  
mann. Details unter  
www.siebe-dupf.ch



Bitte einsenden an:  
Siebe Dupf Kellerei  
Kasernenstrasse 25  
4410 Liestal  
Einsendeschluss ist der  
31. Mai 2010.

Auslosung am 5.6.2010 um  
12.00 Uhr im Wyparadis.



Siebe Dupf Kellerei AG und Wyparadis  
Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal  
Telefon 061 921 13 33  
info@siebe-dupf.ch, www.siebe-dupf.ch  
Montag bis Freitag 9–12/13.30–18.30 Uhr, Samstag 9–16 Uhr  
Führungen und Degustationen für Gruppen auf Anfrage.

### Bestellung

- \_\_\_ Riesling Auslese,  
Bischel,  
75cl, CHF 18.50
- \_\_\_ Rosé Dom. de Triennes,  
75cl, CHF 10.90
- \_\_\_ Los Suizos 2008  
Bodegas Ampelos,  
75cl, CHF 11.50
- \_\_\_ Ich wünsche Zustellung  
der Weine (+ Porto- und  
Verpackungsspesen)
- \_\_\_ Ich hole die Weine in  
Liestal ab

### Herzliche Gratulation

Die glücklichen Gewinner  
des Herbst-Wettbewerbs  
sind:

- Hanspeter Bürl  
MuttENZ
- Martin Michel  
Frenkendorf
- Jürg Mohler  
Anwil

## Mein Wein

### Steven Vettrici, Weinfachmann

Riesling Auslese – Binger Scharlachberg, Weingut Bischel,  
75cl CHF 18.50 statt 21.80



Die roten, mineralhaltigen Schieferböden Rheinhessens fördern den Geschmack des Rieslings. Von trocken über feinherb bis süss lässt sich die ganze Gaumenpalette finden. Der herausragende «Binger Scharlachberg» vermittelt für mich die ganze Geschichte des Rieslings. Mein Geheimtipp: Geniessen Sie Schokolade mit Nüssen dazu. Ein Erlebnis!

### Vroni Burri, Weinfachfrau

Rosé Vin de Pays du Var, Domaine de Triennes, 75cl 10.90 statt 12.90



Beim Geniessen des Triennes Rosé erinnere ich mich an die würzigen Düfte und die herrliche Landschaft Südfrankreichs. Am liebsten kredenze ich diesen Wein zu einem feinen Sommergericht mit provenzalischen Kräutern.

### Lukas Bronner, Logistik & Informatik

Los Suizos 2008 Bodegas Ampelos, 75cl CHF 11.50 statt 13.50



Die Fussball-WM 2010 steht vor der Türe, da darf es gerne eine Flasche Wein zum Spiel sein: «Los Suizos» 2008 von Bodegas Ampelos. Frisch bei uns eingetroffen, aus der für Spanien typischen Garnacha-Traube gekeltert. Er besitzt feine Beeren- und Früchte-Aromen, eine spritzige Säure und weiche Tannine. Er ist rund, charmant und herrlich unkompliziert. Hopp Schwiiz!

Name, Vorname

Strasse, Nr.

PLZ, Ort