

Weissweine

Ville de Sierre aoc Nouveau Salquenen, Salgesch

Rebsorte: Gutedel oder Chasselas

Weinbereitung: Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

Eigenschaften: Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.

Gastronomie: Eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu Süsswasserfisch und Krustentiere. Ein Genuss auch zu sautierter Seezunge.

Preis: 7.5 dl CHF 40

Weissweine

Amigne de Vétroz aoc Cave la Madeleine, Vétroz

Rebsorte:	Amigne, angebaut an den besten Weinbergterrassen von Vétroz.
Weinbereitung:	Nicht enttraubte Weinlese und keine Zuckerung. Sanfte Kelterung, strenge Entschlammung. Erste Gärung unter Temperaturkontrolle. Keine malolaktische Gärung.
Eigenschaften:	Reichhaltiger und geschmeidiger Wein, einzigartig auf dem Erdboden von Vétroz. Seine hohe natürliche Säure verleiht Gleichgewicht und Harmonie. Die leichte Tanninnote des Amigne und die Konzentration seiner Extrakte gestatten ihm, sich nach 5 bis 6 Jahren in der Flasche vollkommen zu entfalten.
Gastronomie:	Aperitif Wein, leicht süsslich, fein mit Foie Gras und Desserts
Preis:	7.5 dl CHF 61

Weissweine

Johannisberg aoc Cave du Paradis, Siders

Rebsorte:	Rhein oder Sylvaner
Weinbereitung:	Um eine optimale Entfaltung der sortentypischen Aromen zu gewährleisten, muss der Winzer sicherstellen, dass nur erstklassiger, sehr sanft gekelterter Most verwendet und der Wein anschliessend an die Gärung, seinen Bedürfnissen entsprechend, sorgsam gepflegt wird.
Eigenschaften:	Hellgelbe Farbe. Fruchtige, feine Nase mit einem Hauch von Mandel und Haselnuss. Am Gaumen körperreich und ölig mit einer nachhaltigen Fülle. Die reichen Aromen werden von einer angenehmen Wärme begleitet.
Gastronomie:	Ausgezeichnet zu Spargeln und Sauerkraut. Eignet sich auch als Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfisch und Sardellenfeuilletés.
Preis:	7.5 dl CHF 42

Weissweine

Fendant aoc Cave La Madeleine, Vétroz

Rebsorte:	Gutedel. Der Ursprung dieser Sorte geht stark auseinander, sehr wahrscheinlich liegt er in Ägypten. Der Name Fendant ist eine ausschliesslich dem Wallis vorbehaltene Bezeichnung.	
Eigenschaften:	Fruchtiger und süffiger Wein, sehr schöne Harmonie, am Gaumen mit einem mineralischen Abgang.	
Gastronomie:	Als Aperitif oder zu Fisch, Schalentiere oder traditionellen Gerichte wie Raclette und Fondue.	
Preis:	7.5 dl	CHF 35

Weissweine

Petite Arvine aoc Valais Cave du Rhodan, Salgesch

Rebsorten: Petite Arvine

Eigenschaften: Der Petite Arvine ist eine alte Walliser-Rebsorte. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen, einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale.

Gastronomie: Der Petite Arvine passt bestens zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchten, Käse und Krustentiere.

Preis: 7.5 dl CHF 57

Weissweine

Chardonnay Valais aoc Valais Caves Orsat, Martigny

Rebsorten:	Diese Rebsorte wurde im Wallis zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Winzern eingeführt, die begeisterte Anhänger der Burgunderweine waren. Sie ist eine Rebsorte der ersten Epoche.	
Eigenschaften:	Intensiv fruchtige Aromen von frischen Birnen, grünen Zitronen und Grapefruit mit einer charakteristischen, sehr sortentypischen Haselnussnote. Im Gaumen ist der Auftakt frisch und lebhaft und offenbart dieselben Geschmacksnoten wie in der Nase. Ein abgerundeter, wuchtiger und langanhaltender Wein mit bemerkenswerter Ausgewogenheit.	
Gastronomie:	Passt ausgezeichnet zum Aperitif, zu geräucherten Fischen und geräuchertem Fleisch, Fischterrinen, zu marinierten Fischen und Fischen an Sauce, zu Jakobsmuscheln, Krustentieren, Austern sowie zu Freilandpoulet.	
Preis:	7.5 dl	CHF 38

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Mathier aoc Nouveau Salquenen, Salgesch

Rebsorten: Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Verkostung: Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihr seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

Gastronomie: Eine Gaumenfreude zu Rehschnitzel, aber auch zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild oder Käse.

Preis: 7.5 dl CHF 56

Rotweine

Pinot Noir Perle Du Rhodan Cave du Rhodan, Salgesch

Rebsorten:	Pinot Noir	
Eigenschaften:	Der Perle ist ein hervorragender Rotwein, der sich durch seine Fruchtigkeit und seinen feurigen Charakter auszeichnet. Er ist rassig, würzig und kraftvoll.	
Gastronomie:	Eine Gaumenfreude zu rohem Fleisch, Schweinefleisch, Kalbsfilet, Châteaubriand, Lammkarree, Entenbrust und Käse.	
Preis:	7.5 dl	CHF 42

Rotweine

Positivo Leukersonne, Susten-Leuk

Rebsorte:	Gamaret und Merlot Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.	
Eigenschaften:	Der Positivo hat ein kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen. Er ist körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet.	
Gastronomie:	Passt zu jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen.	
Preis:	7.5 dl	CHF 51

Rotweine

Humagne Rouge aoc Leukersonne, Susten-Leuk

Rebsorte:	Humagne Rouge
Eigenschaften:	Dieser Humagne Rouge hat ein tiefes Rubinrot mit leichten Violettreflexen. Seine Frucht erinnert an wilde Beeren, Baumrinde und Veilchen. Im Gaumen ist er robust, kräftig, mit warmen Gerbstoffen. Er ist ein echter Alpenwein mit typischem, etwas wildem Schlag.
Gastronomie:	Vorzüglich zu Entenfilet, junge Taube, gebratenes Hähnchen mit Waldpilzen, Entrecôte an Pfeffersauce, Wild, Rehrücken oder Hirschmedaillon.
Preis:	7.5 dl CHF 65

Rotweine

Solis Leukersonne, Susten-Leuk

Rebsorten: Eine Komposition aus Weinen: Syrah, Merlot und Gamay

Solis: Sonne, der Name dieses Weines kommt daher, da diese Spezialitäten nur an exponierten Sonnenhängen angepflanzt werden.

Verkostung: Der Ausbau erfolgt im 3000 lt Eichenfass. Trotz seiner Festigkeit und seines hohen Tanningehalts wartet er mit Eleganz auf. Seine Säure ist gut eingebettet und der Abgang sehr lang. Der Solis ist ein kräftiger rubinroter Wein mit leichten violetten Reflexen.

Gastronomie: Der rote Solis ist ein eleganter Begleiter zu jedem gediegenem Gericht und passt hervorragend zu Pasta und Pizza.

Preis: 5.0 dl CHF 33

Rotweine

Merlot Hurlevent Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorte:	Der Merlot stammt aus dem Bordeaux Gebiet und wird seit 1907 im Tessin angebaut. Im Wallis wird dieser Merlot mit verschiedenen Rebsorten aus anderen Regionen vinifiziert.	
Eigenschaften:	Es ist ein farbiger und rassiger Wein mit weichen Tanninen mit einem Efeucharakter.	
Gastronomie:	Der Merlot passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wildgerichten.	
Preis:	7.5 dl	CHF 53

Rotweine

Favi Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorten: Syrah, Pinot Noir, Diolinoir, geschmückt mit Cabernet Sauvignon, vereint in einem Cru – so präsentiert sich die neue Kreation der Fils de Ch. Favre SA. Das Ereignis prägt die 60 Jahre der bekannten Weinkellerei und den 60. Geburtstag von Jean-Pierre Favre, der unbeirrt nach dem Besten sucht.

Verkostung: Vier rote Rebsorten edelster Provenienz. Eine herrliche Assemblage. Ein echter Gleichklang. Mit seinem ausgeprägten Charakter, dem dezenten Auftritt seiner vielfältigen Aromen, seiner Ausgewogenheit und seinem Preis wird Ihnen FAVI auf Anhieb gefallen.

Gastronomie: Der ideale Begleiter zu rotem oder weissem Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.

Preis: 7.5 dl CHF 46

Rotweine

Magdalena aoc Cave la Madeleine, Vétroz

Rebsorten: Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Verkostung: Voll in der Nase, Kaffeenote, würzig, reich im Gaumen, konzentriert, körperreich, gerbstoffbetont, langer und reichhaltiger Abgang

Gastronomie: Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Rindskotelett, Lammrippenstück, Hirschmedaillons, Kaninchen, Käse

Preis: 7.5 dl CHF 84

Rotweine

Diolinoir Fût de Chêne Cave du Rhodan, Salgesch

Rebsorten: Diolinoir

Eigenschaften: Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir. In guten Lagen auf Salgescher Boden und der Nachbarparzelle Miège produziert sie einen feinen, kräftigen Wein mit intensiver Farbe und mit gutem Tanningehalt. Der Diolinoir wird in kleinen 225lt Eichenfässer ausgebaut.

Gastronomie: Der Diolinoir ist ein eleganter Begleiter zu Wild, rotem Fleisch und Käse.

Preis: 7.5 dl CHF 71

Rotweine

Le Tourmentin Valais aoc Rouvinez, Martigny

Rebsorten: Der Tourmentin ist eine Schöpfung des Hauses Rouvinez. Vier Rebsorten (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah) verbinden sich zu diesem grossen, komplexen Rotwein, der ein Jahr lang in Barriques heranreift.

Verkostung: Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen; würzige Noten von kandierten Kirschen und vollreifen Pflaumen. Im Gaumen reich und mit diskreter Holznote, Geschmacksnoten von Gewürznelken und schwarzen Johannisbeeren. Ein optimales Zusammenspiel der Rebsorten. Ein konzentrierter und kräftiger Wein von seltenem aromatischem Reichtum.

Gastronomie: Passt wunderbar zu geschmackvollen Fleischsorten, besonders zu Grilladen mit Rind- und Lammfleisch. Harmoniert ebenfalls gut mit dem kräftigen Geschmack von Wild und Wildgeflügel. Ideale Begleitung zu Hart- oder Halbhartkäse.

Preis: 7.5 dl CHF 75

Rotweine

Syrah Fernand Cina, Salgesch

Rebsorte:	Syrah aus den besten Parzellen des Walliser Weinbaugebietes.		
Eigenschaften:	Dieser Syrah ist ein Rotwein mit würzigen Aromen von Pfeffer und Nelken. Liebhaber schätzen seine Struktur, die sowohl flexibel als auch sehr gehaltvoll im Gaumen ist.		
Gastronomie:	Zu gehobener Küche, gegrilltem Fleisch, Wild, Almkäse, gesalzenem Fleisch oder bodenständigen Gerichten.		
Preis:	7.0 dl	CHF	55

Rotweine

Cornalin Fernand Cina, Salgesch

Rebsorte:	Cornalin (alter Landroter)	
Eigenschaften:	Der Cornalin besticht durch ein intensives, vielschichtiges, feines Bukett von schwarzen und roten Beeren. Im Gaumen ist er mit einer schönen Frucht ausgestattet, dicht, elegant und endet mit einem langanhaltenden Finale. Eine sehr alte Walliser Rebsorte, die früher "LANDROTER" genannt wurde.	
Gastronomie:	Harmonischer Begleiter zu allem roten Fleisch – an Saucen oder grilliert.	
Preis:	7.0 dl	CHF 63

Rotweine

Gamaret aoc Valais Cave du Paradis, Sierre

Rebsorten: Aus einer Kreuzung von Gamay-Reben mit der Reichensteiner-Rebe hat man eine neue Traubenqualität für die Schweiz geschaffen. Die Trauben ergeben einen sehr runden Wein, er gehört im Wallis zu den reichhaltigen und runden Rotweinen.

Verkostung: Sehr intensive und nachhaltige Farbe, sehr fruchtig in der Nase, breit und würzig im Gaumen, ein sehr ausgeglichener Wein, der sich einige Zeit aufbewahren lässt.

Gastronomie: Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch, Wildgerichten und Käseplatten. Er ist auch der ideale Partner für einen Schlummertrunk

Preis: 7.5 dl CHF 56

Rotweine

Stächwii - Merlot Les Fils Maye, Riddes

Rebsorten: Merlot

Verkostung: In rubinroter Robe, mit Aromen, die an Leder, Holunder und wilde Beeren erinnern, ist dieser Wein herzhaft, rund, etwas rustikal mit einem letzten Stich nach edler Würze. Es fehlt eigentlich nur noch viel Geselligkeit um einen grossen Familientisch.

Gastronomie: Passt zu einer sämigen Polenta, einer geschmackvollen Aufschnittplatte oder zu einem Tomatenrisotto.

Preis: 5.0 dl CHF 34

Rotweine

Le Tourmentin Valais aoc Rouvinez, Martigny

Rebsorten: Der Tourmentin ist eine Schöpfung des Hauses Rouvinez. Vier Rebsorten (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah) verbinden sich zu diesem grossen, komplexen Rotwein, der ein Jahr lang in Barriques heranreift.

Verkostung: Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen; würzige Noten von kandierten Kirschen und vollreifen Pflaumen. Im Gaumen reich und mit diskreter Holznote, Geschmacksnoten von Gewürznelken und schwarzen Johannisbeeren. Ein optimales Zusammenspiel der Rebsorten. Ein konzentrierter und kräftiger Wein von seltenem aromatischem Reichtum.

Gastronomie: Passt wunderbar zu geschmackvollen Fleischsorten, besonders zu Grilladen mit Rind- und Lammfleisch. Harmoniert ebenfalls gut mit dem kräftigen Geschmack von Wild und Wildgeflügel. Ideale Begleitung zu Hart- oder Halbhartkäse.

Preis: 7.5 dl CHF 75

Weine

Weissweine

Ville de Sierre, Nouveau Salquenen	7.5 dl	40.00
Amigne de Vétroz, Cave la Madeleine	7.5 dl	61.00
Johannisberg, Cave du Paradis	7.5 dl	42.00
Fendant, Cave la Madeleine	7.5 dl	35.00
Petite Arvine, Rhodan	7.5 dl	57.00
Chardonnay, Orsat	7.5 dl	38.00

Rotweine

Cuvée Mme R. Mathier, Nouveau Salquenen	7.5 dl	56.00
Pinot Noir Perle du Rhodan, Rhodan	7.5 dl	42.00
Diolinoir Fût de Chêne, Rhodan	7.5 dl	71.00
Positivo, Leukersonne	7.5 dl	51.00
Humagne Rouge, Leukersonne	7.5 dl	65.00
Solis, Leukersonne	5.0 dl	33.00
Merlot Hurlevent, Favre	7.5 dl	53.00
FAVI, Favre	7.5 dl	46.00
Magdalena, Cave La Madeleine	7.5 dl	84.00
Le Tourmantin, Rouvinez	7.5 dl	75.00
Syrah, Fernand Cina	7.0 dl	55.00
Cornalin, Fernand Cina	7.0 dl	63.00
Gamaret, Cave du Paradis	7.5 dl	56.00
Stächwii Merlot, Les Fils Maye	5.0 dl	34.00

**Der Herr hat nicht gewollt,
Dass edler Wein verderben sollt;
Drum hat er uns nicht nur die Reben,
Nein, auch den nöt'gen Durst gegeben.**