

# 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

---

## 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 Valais Cave du Rhodan, Salgesch

---

- Rebsorte:** Beste Chasselas Trauben aus dem Wallis, zu einem trockenen, süffigen Weisswein gekeltert und gereift.
- Eigenschaften:** Im Bouquet klingen feine Töne von Honig und Kamille an, am Gaumen wirkt er beerig und geschmeidig. Ohne Fendant ist das Wallis nicht vorstellbar.
- Gastronomie:** Begleitet Käsegerichte, Walliser Käse Spezialitäten, Walliser Platte.
- Preis:** 7.5 dl CHF 38

# 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

---

## Rouge d'Enfer Maître de Chais Provins Valais, Sion

---

**Rebsorten:** Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Eigenschaften:** Purpurfarbenes Gewand, Nase nach kleinen eingemachten Früchten, kraftvoll, körperreich, gut strukturiert und im Munde nachhaltig, im Eichenfass ausgebaut. Gut lagerfähiger Wein, der über die Jahre reift.

**Gastronomie:** Vorzüglich zu rotem Fleisch, Federwild und Käse.

**Preis:** 7.5 dl CHF 76.50

# 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 58

# Rotweine

---

## Pinot Noir Perle Du Rhodan Cave du Rhodan, Salgesch

---

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

# Rotweine

---

## Positivo Weingut Seewer, Susten

---

- Rebsorte:** Gamaret und Merlot  
Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.
- Eigenschaften:** Der Positivo hat ein kräftiges Purpurrot mit Violetreflexen. 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 Weingut Seewer, Susten

---

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Rebsorte:</b>      | Humagne Rouge   |
| <b>Eigenschaften:</b> | 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. |
| <b>Gastronomie:</b>   | Vorzüglich zu Entenfilet, junge Taube, gebratenes Hähnchen mit Waldpilzen, Entrecôte an Pfeffersauce, Wild, Rehrücken oder Hirschmedaillon.   |
| <b>Preis:</b>         | 7.5 dl      CHF 65  |

# Rotweine

---

## Terra Forte Weingut Seewer, Susten

---

- Rebsorten:** Eine Komposition aus Weinen: Syrah und Merlot
- Eigenschaften:** Dies ist ein kraftvoller und harmonischer Wein mit Aromen von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Er ist vollmundig und elegant im Abgang.
- Gastronomie:** Der Terra Forte ist ein eleganter Begleiter zu jedem gediegenen 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

---

## Diolinoir Fût de Chêne Cave du Rhodan, Salgesch

---

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Rebsorten:</b>     | Diolinoir  |
| <b>Eigenschaften:</b> | 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. |
| <b>Gastronomie:</b>   | Der Diolinoir ist ein eleganter Begleiter zu Wild, rotem Fleisch und Käse.   |
| <b>Preis:</b>         | 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

---

## Cabernet Franc Fernand Cina, Salgesch

---

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Rebsorte:</b>      | Cabernet Franc  |
| <b>Eigenschaften:</b> | Dieser Cabernet bietet ein typisches Parfüm, das ihm eine schöne Persönlichkeit verleiht. Ihn zeichnen die leichten Noten von verschiedenen Gewürzen und die Düfte von Paprika und Kaffee aus, welche im Mund zu einem Zusammenspiel voller Nuancen zusammenfinden. |
| <b>Gastronomie:</b>   | Harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch, Rind, Bratengerichten  |
| <b>Preis:</b>         | 7.5 dl      CHF 79  |

# 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 Grand Métral Provins Valais, Sion

---

- Rebsorte:** Cornalin (alter Landroter)  
Die Produktreihe *Grand Métral* ist eine Hommage an die Frauen und Männer, die durch ihre Arbeit in den Reben die Walliser Weinberge prägen. Der Ausdruck *Métral* stammt aus dem Mittelalter und bezeichnet die Person, die für die Pflege der Weinberge eines Besitzers zuständig ist.
- Eigenschaften:** Der Cornalin besticht durch ein intensives, vielschichtiges, feines Bukett von Waldbeeren. 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, Wild und Käse.
- Preis:** 7.0 dl      CHF 54

# Rotweine

---

## Optimo Nouveau Salquenen, Salgesch

---

**Rebsorte:** Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah und Ancelotta

**Eigenschaften:** Dieser beste Walliser Rotwein besticht durch eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit feineingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur.

**Gastronomie:** Idealer Begleiter ist dieser Wein zu Aperitif, Wildspezialitäten und rotem Fleisch.

**Preis:** 7.5 dl CHF 57

# 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 einem 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 |
| Johannisberg, Cave du Paradis      | 7.5 dl | 42.00 |
| Fendant, Rhodan                    | 7.5 dl | 38.00 |
| 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 | 58.00 |
| Pinot Noir Perle du Rhodan, Rhodan      | 7.5 dl | 42.00 |
| Diolinoir Fût de Chêne, Rhodan          | 7.5 dl | 71.00 |
| Positivo, Weingut Seewer                | 7.5 dl | 51.00 |
| Humagne Rouge, Weingut Seewer           | 7.5 dl | 65.00 |
| Terra Forte, Weingut Seewer             | 5.0 dl | 33.00 |
| Merlot Hurlevent, Favre                 | 7.5 dl | 53.00 |
| FAVI, Favre                             | 7.5 dl | 46.00 |
| Le Tourmantin, Rouvinez                 | 7.5 dl | 75.00 |
| Cabernet Franc, Cina                    | 7.5 dl | 79.00 |
| Syrah, Fernand Cina                     | 7.0 dl | 55.00 |
| Rouge d'Enfer, Provins                  | 7.5 dl | 76.50 |
| Cornalin, Provins                       | 7.5 dl | 54.00 |
| Optimo, Nouveau Salquenen               | 7.5 dl | 57.00 |
| 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.**