

WEINE AUS DEM WALLIS

WEISSWEINE - LES VINS BLANCS

37.5 cl 50 cl 75 cl

Fendant Balavaud « Grand Cru »

58.-

Kellerei: Jean-René Germanier, Vétroz

In Balavaud, einem Gebiet der Gemeinde Vétroz, bebaut die Familie Germanier seit drei Generationen ihre Reben. Die weissen Rebsorten, wie auch der Chasselas, reifen an einem Südhang. Dieser Terrassenberg besteht aus Gletschermoränen und Schiefergestein, so dass dank der glücklichen Mischung der Erde und der Rebsorte eine ausgezeichnete Harmonie dieses Fendants gewährleistet ist. Als Aperitif, zu Fisch- oder zu diversen Käsegerichten ist dieser spritzige Weisswein bestens zu empfehlen.

Fendant « Fine Cuvée »

26.50

47.-

Kellerei: Leukersonne, Damian Seewer, Leuk-Susten

Aus der Weinkellerei Leukersonne stammt dieser Fendant « Fine Cuvée ». Ein Chasselas neuer Art. Durch ein spezielles Gärungsverfahren besitzt er ein fruchtiges Bouquet und einen angenehmen Säuregehalt. Dieser Fendant möchte jung getrunken werden, damit er seine Frische behält. Wir empfehlen ihn zu Pasteten, Geflügel, Fisch, Rauchlachs und zu allen Käsegerichten.

« Fine Goutte »

48.-

Kellerei: Leukersonne, Damian Seewer, Leuk-Susten

Durch eine neuartige Weinbereitung besitzt dieser Chasselas eine leichte Süsse und einen angenehmen Säuregehalt. Der Ertrag ist jedoch gering, ist dieser Rebstock doch schon 50 Jahre alt. Der „Fine Goutte“ ist ein spritziger, leichter und fruchtiger Weisswein.

Heida « Visperterminen »

63.-

Kellerei : St. Jodernkellerei, Visperterminen

Die Päien Traube, welche man für den Heida benutzt, wächst auf dem höchstgelegenen Weinberg Europas, auf einer Höhe bis 1100 m.ü.M. beim Weindorf Visperterminen. Er ist ein trockener und durch die Mengenbeschränkung ein qualitativ sehr guter Weisswein, der seine 90 Grad Oechsle aufweisen muss. Der Heida begleitet Sie unbeschwert zu allen Walliser Spezialitäten, wie aber auch zu Fischgerichten.

Heida « Melodie »

63.-

Kellerei : St. Jodernkellerei, Visperterminen

Diesem Heida, aus der Familie der Traminer, belässt man bei der Vinifikation eine natürliche Restsüße. Durch sein exotisches Fruchtroma bildet er eine Melodie der besonderen Art. Er empfiehlt sich besonders als Aperitif Wein, zu Krustentieren wie auch zu diversen Süßspeisen.

WEISSWEINE – LES VINS BLANCS

37,5 cl

50 cl

75 cl

Johannisberg « Leukersonne »

47.-

Kellerei: Damian Seewer, Susten-Leuk

Der Sylvaner der im Wallis produziert wird, kommt unter der Bezeichnung Johannisberg auf den Markt und wird hier oft auch als „Gros Rhin“ bezeichnet. Ein Wein weich und herb zugleich. Der Johannisberg ist ein sehr feiner, gehaltvoller und blumiger Weisswein. Der ideale Begleiter zu Spargeln, Fisch, Vorspeisen, Pasteten und Terrinen.

Johannisberg « Goldtropfu »

45.-

Kellerei : Johanneli Fi, Rainer Zimmermann, Visp

Ein eleganter, lieblicher Weisswein mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit und einem Hauch von Mandeln- und Nussaromen. Dieser Silvaner wird nur im Wallis Johannisberg genannt. Eignet sich vorzüglich zum Apéro mit Walliser Häppchen. Besonders geeignet ist er zu Fisch, Krustentieren, Safrangerichten und Käse.

Chardonnay du Valais

55.-

Kellerei : Damian Seewer, Susten-Leuk

Dieser Chardonnay ist eine noble, vielschichtige und erfrischende Traubensorte aus dem Burgund. Sie hat im Wallis eine ideale Bodenbeschaffenheit gefunden, Dieser Wein ist fein, fruchtig, elegant, mit angenehmem Säuregehalt, einer blumigen Note und einem Duft von Zitrone. Er passt vorzüglich zu Spargeln, Vorspeisen, Krusten-, Schalentieren und Fisch.

Pinot blanc de Leytron

56.-

Kellerei : Albert Mathier, Salgesch

Der Pinot blanc AOC von Leytron deutet im Mund eine leichte Honignote an, die dann jedoch von einer dominanteren Zitrusnote ergänzt und abgerundet wird. Dieser weisse Pinot wirkt sehr voluminös. Durch sein süß-säure-Spiel wirkt er angenehm und erfreut den Gaumen, sodass er gerne nach mehr verlangt. Passend als Aperitif, geräuchertem Fisch und kalten Vorspeisen.

Humagne Blanche

66.-

Kellerei : Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Nur im Wallis wird diese Traubensorte noch angepflanzt. Dem Humagne blanche schreibt man eine gesundheitsfördernde Eigenschaft zu. Er wurde schon im 12. Jahrhundert in Klöstern als Medizin eingesetzt, sowie den Wöchnerinnen zur Stärkung verabreicht. Zarter Duft nach Orangen- oder Lindenblüten mit wenig Säure. Rund, harmonisch von einer schönen Frische begleitet. Empfohlen zu Fisch, leichten Vorspeisen, Käse oder zum Apéro,

37,5 cl 50 cl 75 cl

Sauvignon Blanc « Noble Contrée »

68.-

Kellerei : Domaine Rouvinez, Sierr

Der Sauvignon, diese weisse aus dem Bordelais und dem Loire-Tal stammende Rebsorte, hat an den Abhängen der Rhone ideale Bedingungen für ihre Entfaltung gefunden. Im allgemeinen ein trockener, delikater und fruchtiger Weisswein. Der Sauvignon blanc besitzt Aromen von frischen Früchten, Ananas, Litschis und Cassis; Frische, Struktur, Harmonie und eine schöne aromatische Persistenz.

Petite Arvine « Les Cygalines »

44.-

57.-

Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Der Arvine ist eine spätreife Rebsorte und ist wie der Amigne und der Muscat von römischer Herkunft. Wir treffen ihn nur im Wallis an. Bei normalem Reifegrad gibt er einen eher trockenen, kräftigen und von grosser Feinheit geprägten Weisswein ab. Der Petite Arvine empfiehlt sich zu Fisch und Schalentieren wie auch zu kalten Vorspeisen. Er wird oft als Aperitif getrunken.

Blanc de Noir « GJ »

68.-

Kellerei : Andy Gilgen-Jerjen, Eggerberg

Der Blanc de Noir ist ein reiner Pinot Noir, der in Salgesch im Wallis früh geerntet und sofort nach dem Abbeeren von der Maische getrennt wird. So entsteht ein bekömmlicher, geschmeidiger Wein mit einer schönen lachsfarbenen Rot. Die Flaschen werden von Hand abgefüllt, etikettiert und sind eine absolute Rarität... da es ein Weisswein aus Rotwein-Trauben ist

WEISSE-ASSEMBLAGES-BLANCS

37,5 cl 50 cl 75 cl

Solis

39.-

Kellerei : Damian Seewer, Leuk-Susten

Eine Komposition aus Chardonnay, Chasselas und Riesling. Diese weisse Assemblage welche aus feinsten Traubensorten gekeltert wird, ist ein komplexer und gut strukturierter Weisswein. Ein eleganter Begleiter zu Fisch und Schalentieren.

Blanc de Mer

56.-

Kellerei : Jean-René Germanier, Vétroz

Eine Variation aus Chardonnay und 10% Amigne. Diese weisse Assemblage hat eine feine Nase von fruchtigen und gerösteten Noten. Fein, lebhaft und füllig, passt dieser Wein ideal zu Vorspeisen, Fisch und Schalentieren, weisses Fleisch und Curry-Gerichte.

ROSEWEINE – LES VINS ROSES

37,5 cl 50 cl 75 cl

Oeil de Perdrix « Leukersonne »

36.- 47.-

Kellerei : Damian Seewer, Leuk-Susten

Als Rosé, der ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltert wird, verdankt der Oeil de Perdrix (Rebhuhn Auge) seine bezaubernde und schillernde Farbe mit Tönen, die je nach Dauer der Maischegärung von Kupfrig-golden bis zu lachsrosa reichen. Er hat eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit einem langen Abgang.

Dôle blanche « Moraine »

48.-

Kellerei: St. Jodernkellerei, Visperterminen

Der Pinot Noir bringt im die Rasse und seinen Körper, der Gamay die Robustheit und Fruchtigkeit. Das Traubengut wird süss gepresst und vinifiziert wie der Weisswein. Weich und geschmeidig mit einer schönen, fülligen Struktur. Der Dôle blanche ist ein ausgezeichnete Partner jedes gediegenen Mahls.

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl 50 cl 75 cl

Gamay « Hurlevent »

26.50 47.--

Kellerei: Les fils de Charles Favre, Sion

Der Gamay stammt ursprünglich aus dem Beaujolais und wird hauptsächlich im Unterwallis angebaut. Der violette Gamay, fruchtig in der Nase wie im Gaumen, besitzt eine schöne Harmonie von Säure, Tannin und Alkohol. Der samtig weiche Wein ist eher jung zu geniessen. Er eignet sich vorzüglich zu Fleisch, Geflügel, Wild und Käse.

Dôle « Salgesch »

46.-

Kellerei : Albert Mathier, Salgesch

Der Dôle ist der bekannteste Walliser Rotwein. Dieser Dôle entsteht aus Pinot Noir dem ein kleiner Anteil Gamaret zugeführt wird. Das fruchtig-würzige Bouquet spricht an. Im Gaumen schöne Frucht und harmonischer Abgang. Die angenehme Säure und die Aromen von Waldbeeren geben dem Wein Struktur. Passt zu Fleisch, Fisch, Käse und zu allen Walliser Spezialitäten

37,5 cl 50 cl 75 cl

Dôle « Gletscherblüt »

44.- 59.-

Kellerei : Johanneli Fi, Rainer Zimmermann, Visp

Laut Gesetzgebung ist ein Dôle ein AOC-Wein des Wallis. Der Oberwalliser Dôle ist mehr durch die Pinot Noir Traube geprägt, während derjenige aus dem unteren Teil des Kantons eher die Mischung von 85% Pinot Noir und 15% der Gamay Traube aufweist. Der Dôle ist keine Rebsorte. Dieser Dôle besitzt eine angenehme Säure mit fruchtigem Abgang. Ein gehaltvoller Wein, der zu allen Gerichten getrunken werden kann.

Pinot Noir « Leukersonne Grand Cuvée »

59.-

Kellerei : Damian Seewer, Leuk-Susten

Geringe Erträge und eine strenge Auslese der besten Trauben aus den schönsten Lagen sind Voraussetzung für diesen Cuvée mit herrlich, samtigen Gerbstoffen. Wucht, Aromatik, Temperament und Fülle runden diesen einzigartigen Pinot Noir ab.

Pinot Noir « Grand Cru de Salquenen »

62.-

Kellerei : Kreuzritter-Kellerei, Salgesch

Es ist ein Blauburgunder aus den besten Lagen von Salgesch und wird nach den strengen Vorschriften des 1. Grand Cru Reglements der Schweiz vinifiziert. Er überzeugt mit einem Duftgebilde von roten Beeren, ist fruchtig, körperreich und gehaltvoll.

Pinot Noir « Collection F »

68.-

Kellerei: Ch. Favre & fils, Sion

Dieser edle Pinot Noir der «Collection F» ist der Aristokrat der Domaine "Crêtes des Peters" in Sierre. Es ist ein liebevoller, herrschaftlicher Wein, perfekte Harmonie mit angenehmer Säure, elegant und lebhaft im Gaumen.

« La Crête Noir »

59.-

Kellerei: Clément Gay, Charrat

Eine noble robuste Assemblage von Diolinoir und Pinot Noir. Die typischen Noten von schwarzen Johannisbeeren und dunklen Früchten verleihen diesem Wein Harmonie und Eleganz

Diolinoir « Selection Comby Prestige »

58.-

Kellerei : Familie Yann Comby, Chamoson

Junge, edle Rebsorte. Neuzüchtung von Rouge de Diolly auf Pinot Noir ergibt den Diolinoir. Der Diolinoir ist ein sehr beliebter Rotwein des Wallis. Gut strukturiert, samtweiches Tannin, vollmundig und kräftig. Ein fantastischer Begleiter zu rotem Fleisch, Wild, Ragout und Käse.

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl 50 cl 75 cl

Cabernet Franc «De Canali « » Demeter

73.-

Kellerei : De Canali , Marc André Cina, Salgesch

Dieser Cabernet Franc ist biodynamisch (Demeter zertifiziert) und äusserst vielseitig. Er passt gut zu einer Vielzahl von Gerichten, darunter Rindfleisch, Lamm, Pasta und gereiftem Käse. Er ist ideal für Weinliebhaber, die einen kraftvollen und aromatischen Rotwein schätzen. Der Abgang ist lang und anhaltend mit einer schönen Balance zwischen Fruchtigkeit, Würze und Struktur.

Oriou Durize « Combe d'Enfer »

72.-

Kellerei : André Roduit & fils, Fully

Oriou Durize ist eine fast vergessene Traubensorte die ursprünglich aus dem Aostatal stammt und nur noch in der Umgebung von Martigny heimisch ist. Die Durize ist eine robuste Rebe, die einen fruchtigen, soliden tanninhaltigen Rotwein ergibt , Ein mittelschwerer, etwas rustikaler Wein mit milder Säure.

Cornalin «Les Cigalines «

62.-

Kellerei Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Cornalin, auf Deutsch als „Landroter“ bezeichnet gilt als die älteste bekannte Rebsorte des Wallis. Besonders junge Leute bevorzugen diesen Wein, weil sein fruchtiges, und würziges Aroma an Beeren erinnert und somit die Geschmacksentfaltung junger Gaumen unterstreicht. Natürlich ist dieser Wein auch bei älteren Leuten beliebt, die eher leichte Rotweine bevorzugen

Syrah « Les Cigalines »

45.--

59.-

Kellerei: Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Der Syrah hat dem Rhone Lauf aufwärts im Wallis eine zweite Heimat gefunden. Im Wallis ergibt diese Sorte einen purpurroten Wein mit rassigen Tanninen, Wunderbare Noten von Gewürzen und Waldbeeren. Ein kräftiger und vornehmer Rotwein, der qualitativ durchaus mit seinen Brüdern südlich von Lyon verglichen werden darf.

Merlot « Les Cigalines »

45.--

59.-

Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Der Merlot ist im Wallis ebenfalls heimisch geworden und fühlt sich unter der Walliser Sonne besonders wohl. Die komplexe Nase vermischt intensive Aromen von Cassis und Pflaumen, von roten Beeren und Gewürzen. Im Auftakt reich und wuchtig, enthüllt er sich schmackhaft und köstlich,

inkl. 8.1% MWST

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl 50 cl 75 cl

« Positivo »

59.-

Kellerei : Damian Seewer, Susten-Leuk

Eine wunderschöne Nase. Dunkles Rubinrot mit süsser Kirschfrucht und einer warmen, leicht exotischer Würze. Erinnert an Lebkuchen und Früchtebrot. Am Gaumen eine weiche, opulente Fruchtfülle und gut eingebauten Gerbstoffen.

Humagne Rouge «Hospices de Salquenen »

Kellerei : Adrian & Diego Mathier, Salgesch

46.--

Die Intensive Farbe zeugt von seiner Jugendlichkeit. Die sortentypischen Aromen von Unterholz und Waldbeeren prägen das Bukett. Im Gaumen überzeugt er mit rustikalen Tanninen und einem ansprechenden Säurespiegel. Bereits kurz nach der Abfüllung sehr Ausgewogen und mit einer schönen Balance zwischen Fruchtigkeit, Würze und Struktur.

Humagne rouge « Leukersonne »

65.-

Kellerei : Damian Seewer, Leuk-Susten

Der Humagne rouge wächst an bester Lage von Leuk. Er wird von unseren Weinbauern als ausgesprochen einheimische Rebsorte betrachtet. Ein robuster, kräftiger Wein mit warmen Gerbstoffen. Riecht nach wilden Beeren, Baumrinde und Veilchen. Wird empfohlen zu Käse, Rind und Wild.

Cabernet – Merlot « Réserve d`Abbaye »

58.-

Kellerei : Abbaye de Vétroz SA, Vétroz

Cabernet und Merlot prägen diesen grossen Wein. Er besitzt ein intensiver Rubin, eine fruchtige Nase und ist im Mund kräftig und grosszügig. Langer und harmonischer Abgang. Empfiehlt sich bestens zu rotem Fleisch, Lamm und Wildgerichten

Cabernet Sauvignon « Leukersonne »

65.-

Kellerei : Damian Seewer, Susten-Leuk

Dieser Cabernet Sauvignon der auf dem Territorium von Leuk gewachsen ist, Sehr dunkles Rot, an schwarze Beeren erinnernd, entfaltet er auf dem Gaumen ein langanhaltender, feuriger, kräftiger Ton. Ein Wein mit viel Extrakten begleitet er hervorragend alle roten Fleischarten wie auch Ente, Wachteln und Käse.

« Donno zen Dorren »

52.--

72.-

Kellerei : Johanneli Fi, Rainer Zimmermann, Visp

Dieser Wein ist eine Assemblage von Syrah und Blauburgunder. Die Eleganz des Blauburgunders trifft die pfeffrige Würze des Syrahs. Rubinrote Farbe mit reifen Tanninen, an schwarze Beeren, Kirschen und Dörrobst erinnernd, machen diesen Wein zu einem wahren Geschmackerlebnis. Empfohlen zu gegrilltem Fleisch und besonders auch zu Wildgerichten.

AUS DEM EICHENFASS VINS EN BARRIQUE

37,5 cl 50 cl 75 cl

« Mischabelle »

45.- 59.-

Kellerei : St. Jodernkellerei, Visperterminen

Der „ Mischabel“ ist eine Selektion der besonderen Art und wird aus Trauben der Sorten Pinot Noir, und Gamaret gekeltert. Das Zusammenspiel der feinen Fruchtnoten des Pinot Noir und die würzigen Tannine des Gamarets finden ihre Vollendung während der einjährigen Ausreifung in grossen Holzfässern.

«GJ Noir Gilgen Jerien »

74.-

Kellerei : Gilgen-Jerien, Baltschieder

Dieser Wein aus Diolinoir, Pinot Noir und Leon Millot ist in den Gärten rund um Visp gewachsen. Durch Handarbeit und viel Herzblut wird er natürlich und naturnah bearbeitet um eine hohe biologische Vielfalt zu erhalten. Während einem Jahr wurde er in Barrique Fässern ausgebaut woraus ein gehaltvoller, trinkreifer Rotwein entstand. Ein ansprechender Wein ohne dominante Holznote. Passt zu Walliser Spezialitäten, Grilladen, würzigen Gerichten und Käse

Merlot « Cœur de Roche»

79.-

Kellerei : Famille Jean-Jacques Defayes, Leytron

Einer der ganz grossen Weine der Familie Défayes aus Leytron ist dieser Merlot der im Eichenfass ausgebaut wurde. Er besticht durch seine tiefe und intensive Farbe. Sein sortentypischer Geschmack erinnert an Cassis- und Holznoten. Die Tannine (Gerbstoffe) sind fein gegliedert und der langanhaltende Abgang überrascht.

Syrah «Collection F »

72.-

Kellerei : Les fils de Charles Favre, Sion

Dieser Syrah im Eichenfass ausgebaut macht Furore. Wunderbares Bouquet mit Aromen Von wilden Früchten und Gewürzen. Im Gaumen konzentriert, reich und üppig von grossem Potential. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Geflügel und Bergkäse.

Carminoir « Cœur de Roche »

79.-

Kellerei : Famille Jean-Jacques Defayes, Leytron

Der Carminoir von der Familie Defayes wurde mit sehr viel Liebe vinifiziert und in Eichenfässern ausgebaut. Ein Weinexperte charakterisierte ihn folgendermassen: schmeichelhaftes Bukett, vielschichtig, Noten von Gewürzen und Beeren, samtig im Gaumen, sehr gut strukturiert und anhaltender Abgang. Wer kann da noch widerstehen?

ROTE ASSEMBLAGES -BARRIQUE

37,5 cl

50 cl

75 cl

Assemblage « Terminion »

69.-

Kellerei : St. Jodernkellerei, Visperterminen

Die Traubensorten Pinot Noir, Gamaret und Syrah assembliert zu einem kräftigen Rotwein. Die fruchtigen und würzigen Aromen und die Finessen dieses Trios verbinden sich mit dem Eichenholzaroma wunderbar. Eine ausgewogene, aromatische Mischung mit einem Geschmack von roten, reifen Früchten. Er ist ein Aristokrat unter den Rotweinen dieses Hauses.

Le Tourmentin

46.-

74.-

Kellerei : Rouvinez Vins SA, Sierre

Eine Assemblage aus dem Hause „Rouvinez“ in Sierre. Gekeltert aus edlen Trauben wie Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge und Cornalin und dann im Eichenfass ein Jahr lang reift. Tiefes rot, würzig und fruchtig. Weiche Tannine, begleitet von Vanille und Cassis. Ein schönes Zusammenspiel der Rebsorten. Hervorragend zu Grilladen von Rind und Lamm. Passt auch bestens zu Wild oder zu Weich- und Hartkäse.

« Thelygenie »

79.-

Kellerei : Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Diese Assemblage besticht mit einer tiefroten Robe mit violetten Reflexen. Diolinoir, Syrah, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Ancellotta im Barrique ausgebaut, enden mit schönen, präsenten und samtig weichen Tanninen. Vorzüglich zu rotem Fleisch und Wild-Spezialitäten.

« Cuvée Madame Rosemarie »

39.-

65.-

Kellerei : Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Der Cabernet Sauvignon und der Humagne rouge verleihen der Cuvée Madame Rosemarie ihren fruchtigen Geschmack und der Syrah ist für die feine Pfeffernote verantwortlich. Während der Pinot Noir diese drei Weine miteinander verbindet, rundet er mit seiner Eleganz die Cuvée auf diskrete Art ab. Jede Sorte wird 15 Monate im Barrique ausgebaut. Passt hervorragend zu Rind-Kalb-Schweine-Fleisch, Wild und Käse

Cuvée Prestige « Hurlevent »

88.-

Kellerei : Charles Favre & fils, Sion

Ein Stelldichein der grossen Roten: Merlot, Cabernet, begleitet von Humagne und Syrah. Der edle Tropfen wird im Eichenfass ausgebaut und es werden nur sechstausend Flaschen davon hergestellt. Berauschende Harmonie mit Rasse und Klasse. Lassen Sie sich überraschen

« Walmarona »

98.-

Kellerei : Damian Seewer, Leuk-Susten

Diese einzigartige Assemblage von Merlot, Cabernet Franc, Cornalin, und edlem getrockneten Traubengut wird nach der Tradition des „Amarone“ hergestellt. Geprägt von kräftigem purpurrot, wirkt er wuchtig, robust und edel. Das körperreiche, fruchtige und langanhaltende Bouquet von Tabak, schwarzen Beeren, Röstaromen und Schokolade runden diesen hervorragenden Wein besonders ab. 12 Monate wird er in Eichenfässern gelagert. Ein Juwel aus Weinmachers Kunst.

DESSERTWEINE - VINS DOUX

37,5cl

50 cl

Johannisberg «Les Cigalines» Tardive

58.--

Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Dieser Sylvaner, im Wallis heisst er Johannisberg ist eine Spätlese mit reichhaltiger Restsüsse und wächst an den Hängen von Chamoson. Sie passen zu warmen Desserts oder Tarte, ebenso zu Weichkäse und Pasteten

Marsanne «Les Cigalines» Tardive

58.--

Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

Der Marsanne, auch Ermitage genannt, bietet als Süsswein einen kraftvollen Körper, sinnliche Opulenz und Aromatik mit einer Note von exotischen Früchten, Himbeeren und Honig. Ein Süsswein der zum Dessert, Gänseleber, Trüffel und reifem Käse passt.

Strohwein

79.-

Kellerei : Leukersonne, Damian Seewer, Leuk-Susten

Der Strohwein wird nach der Ernte auf Stroh gelagert. Nach zweimonatiger Strohlagerung werden die Trauben gepresst. Zu diesem Zeitpunkt verfügen diese über extrem hohe Ochslewerte 200° Oechsle. Die Menge dieses Weines ist sehr begrenzt und durch seine Süsse wird er zum Dessert-Erlebnis. Empfiehlt sich bestens auch zu Gänseleber,

ROT/ROUGE

„ Leuca Fortis „

62.-

Kellerei : Leukersonne, Damian Seewer, Leuk-Susten

Der Leuca Fortis ist eine Spätlese aus der Blauburgunder Traube, ein roter Dessertwein. Helles rubinrot mit violetten Reflexen, Er erinnert an Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt er eher explosiv. Wird in älterem Eichenfass auf der feinen Hefe ausgebaut. Ein wirklich nobles Tröpfchen zum Abrunden eines schönen Abendessens.

PROSECCO - CHAMPAGNES

Glas

37,5cl

75 cl

Prosecco

9.50

58.-

CHAMPAGNES :

Pommery Royal « Brut »

98.-

Moët & Chandon

98.-

Veuve Cliquot Ponsardin « Brut »

110.-

Louis Roederer brut

125.-

inkl. 8.1% MWST