

# WEINE AUS DEM WALLIS

## WEISSWEINE – LES VINS BLANCS

37,5 cl      50 cl      75 cl

### **Fendant Balavaud «Grand cru»**

44.–

**Kellerei: Jean-René Germanier, Vétroz**

In Balavaud, einem Dorfteil 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 Fendant gewährleistet ist. Als Aperitif, zu Fisch- und diversen Käsegerichten ist dieser spritzige Wein bestens zu empfehlen.

### **Fendant «Fine cuvée»**

24.50

43.–

**Kellerei: Leukersonne, Jörg und 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»**

46.–

**Kellerei: Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Leuk-Susten**

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

### **Heida «Gletscherwein»**

45.–

62.–

**Kellerei: Chanton Weine, Visp**

Die Paiien Trauben, welche man für diesen Wein benutzt, wachsen auf einer Höhe von ca. 1000 m.ü.M auf dem höchstgelegenen Weinberg Europas beim Dorf Visperterminen. Er ist ein trockener, strenger 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 «Melody»**

54.–

**Kellerei: St. Jodernkellerei, Visperterminen**

Auch dieser Heida, aus der Familie der Traminer, bildet mit einer natürlichen Restsüsse eine Melody der besonderen Art.

# WEISSWEINE - LES VINS BLANCS

37,5 cl      50 cl      75 cl

## «Resi» 58.–

**Kellerei: St.Jodernkellerei, Visperterminen**

Resi ist eine alte, fast ausgestorbene Rebsorte, die nur noch sehr selten anzutreffen ist. Dieser Weisswein besitzt ein reichhaltiges Bukett nach Zitrus. Geschmeidig im Auftakt, schöne Säure, kurios und eigenwillig im Aroma. Ein charaktvoller Wein der alten Garde mit angenehmer Frische, würzig und herb zugleich. Passt bestens zu Käse, Trockenfleisch, Gratins und geräuchertem Fisch.

## Johannisberg «Leukersonne» 43.–

**Kellerei: Jörg & 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.

## Riesling «Brantignon» 55.–

**Kellerei: Chanton Weine, Visp**

Mit diesem Riesling treffen wir wieder auf einen ausgesprochenen bekannten Wein der auch im Wallis angebaut wird. Die Meinungen über die Herkunft dieser Rebe sind so zahlreich wie ihre Synonyme. Man nimmt an, dass seine Wiege an den Ufern des Rheins stand. Dieser Riesling wächst in der Umgebung von Visp und Varen. Dank unseren kalkhaltigen Böden, ist er sehr voll im Aroma. Besonders geeignet ist er zu Fisch.

## Chardonnay du Valais 46.–

**Kellerei: Jean-René Germanier, Vétroz**

Die weisse Chardonnay Traube ist eine noble und frühreife Traubensorte aus dem Burgund. Sie hat im Wallis eine ideale Bodenbeschaffenheit gefunden, die für ihr gedeihen sehr förderlich ist. Dieser Wein ist fein, fruchtig, elegant, mit hervorragender Struktur und mit angenehmer Säure. Er passt vorzüglich zu Spargeln, Vorspeisen, Krusten-, Schalentieren und Fisch.

## Pinot blanc de Leytron 45.–

**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.

37,5 cl      50 cl      75 cl

## Humagne blanche

48.–

**Kellerei: Albert Biollaz, St. Pierre-de-Clages**

Nur im Wallis wird diese Traubensorte noch angepflanzt. Humagne hat zu tun mit Humanität, da er früher von Mönchen als Medizin eingesetzt wurde. Der weisse Humagne ist sehr gut verträglich mit wenig Säure und sehr mild. Dieser Wein hat einen Charakter wie ein Rotwein und ist dazu belebend und robust. Er kann auch zu rotem Fleisch getrunken werden. Als Alternative für alle, die keinen Rotwein trinken. Zudem weist er einen niedrigen Alkoholgehalt auf.

## Sauvignon blanc

59.–

**Kellerei: Thierry Constantin, Pont de la Morge**

Der weisse Sauvignon stammt ursprünglich aus dem Gebiet der Loire und wird im Wallis nur wenig angebaut. Er ist lebendig, rund, schwer und doch frisch im Mund. Riecht nach rotem Weinlaub, Ginster, Cassisblüten, exotischen Früchten und Beeren

## Petite Arvine «Les Cygalines»

42.–

55.–

**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. Empfehlenswert ist der Petite Arvine zu Fisch und Schalentieren wie auch zu kalten Vorspeisen. Im Wallis wird er oft als Aperitif getrunken.

## WEISSE ASSEMBLAGES BLANCS

37,5 cl      50 cl      75 cl

### Solis

36.–

**Kellerei: Jörg und Damian Seewer, Leuk-Susten**

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

### Blanc de Mer

33.–

44.–

**Kellerei: Jean-René Germanier, Vétroz**

Eine Variation aus Chardonnay und 10% Amigne. Dieser weisse Assemblage hat eine feine, komplexe Nase von fruchtigen und gerösteten Noten. Fein, lebhaft und füllig, passt dieser Wein ideal zu Vorspeisen, Fisch und Schalentieren. Der Blanc de Mer ist auch als Aperitif bestens zu empfehlen.

## ROSÉWEINE – LES VINS ROSÉS

37,5 cl      50 cl      75 cl

### **Oeil de Perdrix «Leukersonne»**

34.–      45.–

**Kellerei: Jörg und Damian Seewer, Leuk-Susten**

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

### **Dôle blanche «Visperterminen»**

42.–

**Kellerei: St. Jodernkellerei, Visperterminen**

Der Pinot Noir bringt im die Rasse und seinen Körper, der Gamay die Robustheit und Fruchtigkeit. Der Dôle blanche ist ein ausgezeichnete Partner jedes gediegenen Mahls. Er wird aus denselben Trauben wie der Dôle, jedoch mit Säuredruck vinifiziert. Dieser Charmeur eignet sich hervorragend auch als kühler Aperitif.

## ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl      50 cl      75 cl

### **Gamay «Hurlevent»**

23.50      40.–

**Kellerei: Les fils de Charles Favre, Sion**

Der Gamay stammt aus dem Beaujolais und wird heute bei uns in zunehmendem Masse zur Rotwein-Erzeugung angebaut. Im Wallis wird Gamay selten alleine vinifiziert; er bildet nämlich eine Komponente für den Dôle. Der violette Gamay, ebenso fruchtig in der Nase wie im Gaumen, besitzt eine schöne Harmonie von Säure, Tannin und Alkohol. Dieser samtig weiche Wein ist eher jung zu geniessen. Er eignet sich vorzüglich zu Fleisch, Geflügel, Wild und Käse.

### **Dôle «Balavaud Grand Cru»**

45.–

**Kellerei: Jean-René Germanier, Vétroz**

Der Dôle ist der bekannteste Walliser Rotwein. Er entsteht aus der Pinot Noir- und der Gamay Traube. Der Pinot Noir verleiht ihm die Feinheit und den Körper, der Gamay das Gerüst und die Fruchtigkeit. Ein harmonischer und ausgeglichener fruchtiger Wein, den die Familie Germanier aus Vétroz, besonders zu Geflügel-, Fleisch-, Käse- und allen Walliser Spezialitäten empfiehlt.

37,5 cl      50 cl      75 cl

## **Dôle de Salquenen**

43.–

**Kellerei: Ch. Favre & fils, Sion**

Dieser Dôle stammt aus Salgesch, dem bekanntesten Weindorf im Oberwallis. Im Allgemeinen ist der Oberwalliser Dôle mehr durch die Pinot Noir Traube geprägt, während derjenige aus dem unteren Teil des Kantons eher die Merkmale der Gamay Traube aufweist. Dieser Dôle ist ein runder, harmonischer und körperreicher Wein, welcher zu allen Gerichten ausgezeichnet getrunken werden kann.

## **Pinot Noir «Varen»**

34.–      45.–

**Kellerei: Chanton Weine, Visp**

Dieser Blauburgunder wird sie überraschen. Schöne Frucht, reich, voll, rund, angenehme Säure und Gerbstoffe. Der Pinot Noir «Varen» von dunklem, jugendlichem Rot, feinem Tannin, eignet sich vorzüglich zur Begleitung von rotem und weissem Fleisch, Geflügel und Käse.

## **Pinot Noir «Collection F»**

58.–

**Kellerei: Ch. Favre & fils, Sion**

Dieser edle Pinot Noir der «Collection F» ist der Aristokrat des "Clos und Castel d'Or" in Sierre. Entdecken sie diesen edlen Tropfen, der schon an zahlreichen Weinmessen Goldmedaillen gewonnen hat. Dieser adlige Pinot ist ein liebevoller, herrschaftlicher Wein, der durch seine Blume und Aroma überzeugt.

## **Pinot Noir «Grand Cru de Salquenen»**

59.–

**Kellerei: Vins des Chevaliers, Salgesch**

Es ist ein Blauburgunder aus den besten Lagen von Salgesch. Nur Weine, die allen Kriterien des Reglements entsprechen, dürfen sich mit dem goldenen Label "Grand Cru der Gemeinde Salgesch" zieren. Bei der Vinifikation gelten klare Auflagen: aufzuckern ist verboten, schwefelhaltige Säure ist maximal in der halben gesetzlich erlaubten Dosis zugelassen. Nach der Ernte muss der Wein mindestens 15 Monate reifen. Barrique Ausbau ist verboten. Ein Weinexperte umschreibt diesen edlen Tropfen wie folgt: feurig, rassig, fruchtig und kraftvoll.

## **Diolinoir «Le Rhyton d'Or»**

56.–

**Kellerei: Jean-Jacques Defayes, Leytron**

Neue, edle Rebsorte. Aufgepfropfter «Rouge de Dioly» auf Blauburgunder ergibt Diolinoir. Der Diolinoir ist ein sehr beliebter Rotwein des Wallis. Sein fruchtiges und sanftes Bouquet überzeugen. Er ist ein fantastischer Begleiter zu Steaks, Braten, Ragoûts und Käse.

# ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl      50 cl      75 cl

## **Gamaret «Le Rhyton d'Or»**

52.–

**Kellerei: Jean-Jacques Défayes, Leytron**

Bei der Rebsorte Gamaret, auch Garanoir genannt, handelt es sich um eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner, einer weissen Traubensorte. Die Beliebtheit des Gamaret wächst ständig. Er liefert einen farbkräftigen, gut strukturierten Wein mit würzigen Noten. Er wird nur in kleinen Mengen hergestellt und man kann ihn gut lagern.

## **Durize Oriou «Combe d'Enfer»**

35.–

59.–

**Kellerei: André Roduit & fils, Fully**

Durize Oriou ist eine fast vergessene Traubensorte die aus dem Aostatal stammt und nur noch in der Umgebung von Martigny heimisch ist. Ein mittelschwerer, ausgewogener Rotwein mit milder Säure und gutem Tannin-Gehalt.

## **Cornalin «Les Cigalines»**

57.–

**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»**

42.–

56.–

**Kellerei: Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson**

Der Syrah ist eine bei uns eher seltenere Rotweinsorte. Er ist französischer Herkunft und stammt von der Drôme, dem Gebiet des Château-neuf-du-Pape. Es handelt sich um einen leicht tanninhaltigen aber kräftigen und fruchtigen Wein, der qualitativ durchaus mit seinen Brüdern südlich von Lyon verglichen werden darf.

## **Merlot «Les Cigalines»**

56.–

**Kellerei: Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson**

Die komplexe Nase vermischt intensive Aromen von Cassis und Pflaumen, von Lakritze und Gewürzen. Im Auftakt reich und wuchtig, enthüllt er sich schmackhaft und köstlich, im schönsten Stil einer mit auserlesenem Terroir vermählten Rebsorte.

# ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl      50 cl      75 cl

## **Cabernet Franc**

54.–

**Kellerei: Albert Mathier, Salgesch**

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

## **Humagne rouge «Les Fumerolles»**

42.–

**Kellerei: Cave de Montorge, La Muraz-Sion**

Das Bouquet dieses Humagne rouge duftet sehr diskret nach schwarzen Johannisbeeren und Veilchen. Der Gaumen empfindet ihn als gerbstoffhaltig, samtig und rassig, mit einem rustikalen und wilden Einschlag. Dieser Humagne rouge passt hervorragend zu Wild und gut gewürztem Fleisch.

## **Humagne rouge «Leukersonne»**

56.–

**Kellerei: Jörg & Damian Seewer, Leuk-Susten**

Der rote Humagne rouge ist mit dem Weissen überhaupt nicht verwandt. Unsere Weinbauern betrachten ihn als ausgesprochene, einheimische Rebsorte. Aus Tradition nennt man diesen Wein „Vinum humanum“, da unsere Vorfahren diesem Wein heilende Kräfte nachgesagt haben. Ein robuster, wilder Wein, der eine überwältigende Vitalität hinterlässt. 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 intensives Rubin, eine fruchtige Nase und ist im Mund kräftig und grosszügig. Langer und harmonischer Abgang.

## **Cabernet Sauvignon «Leukersonne»**

59.–

**Kellerei: Gebr. Jörg & Damian Seewer, Susten-Leuk**

Dieser Cabernet Sauvignon der auf dem Territorium von Leuk gewachsen ist, soll ursprünglich aus dem Médoc. Sehr dunkles rot, an schwarze Beeren erinnernd, entfaltet er auf dem Gaumen ein lang anhaltender, feuriger, kräftiger Ton. Ein Wein mit viel Extrakten und gut strukturiert. Begleitet hervorragend alle roten Fleischarten wie auch Ente, Wachteln und Käse.

# AUS DEM EICHENFASS – VINS EN BARRIQUE

37,5 cl      50 cl      75 cl

## «Mischabel»

42.–

**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 Gamaret finden ihre Vollendung während der einjährigen Ausreifung in grossen Holzfässern.

## Merlot «Les cœurs de Roches»

79.–

**Kellerei: 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 Pflanzen- und Holznoten. Die Tannine (Gerbstoffe) sind fein gegliedert und der lang anhaltende Abgang überrascht.

## Syrah «Collection F»

63.–

**Kellerei: Les fils de Ch. Favre, Sion**

Dieser Syrah im Eichenfass ausgebaut, macht Furore: fast schwarz, wunderbares Bouquet, ohne Vanillenote, im Gaumen konzentriert; ist reich und üppig und von grossem Potential. Dieser "Grossartige" passt ausgezeichnet zu rotem und weissem Fleisch, Geflügel und Bergkäse.

## Cabernet «Les cœurs de Roches»

79.–

**Kellerei: Jean-Jacques Defayes, Leytron**

Auch dieser Cabernet, von der Familie Defayes wurde mit sehr viel Liebe vinifiziert. Ein Weinexperte charakterisierte in folgendermassen: "lebendig und sehr ansprechend-reichhaltig-komplex-samtig-verführerisch und leichte Holzrauchtöne". Wer kann da noch widerstehen?



# ROTE - ASSEMBLAGES - ROUGES

37,5 cl      50 cl      75 cl

## **Assemblage Visperterminen**

69.–

**Kellerei: St. Jodernkellerei, Visperterminen**

Die Traubensorten Pinot noir, Gamaret und Syrah assembliert zu einem kräftigen Rotwein. Die fruchtigen und würzigen Aromen des und Finessen dieses Trios verbinden sich mit dem Eichenholzaromen während er einjährigen Reifung in Barrique-Fässern wunderbar. Er ist ein Aristokrat unter den Rotweinen dieses Hauses.

## **Le Tourmentin**

39.–

69.–

**Kellerei: Rouvinez Vins SA, Sierre**

Eine Assemblage aus dem renommierten Hause "Rouvinez" in Sierre. Gekeltert aus edlen Traubensorten wie: Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge und Cornalin. Sein fruchtiges und an Beeren erinnerndes Aroma, sein feiner Abgang mit angenehmer Säure wird Ihnen bestimmt imponieren.

## **Cuvée Prestige «Hurlevent»**

85.–

**Kellerei: Ch. Favre & fils, Sion**

Ein Stelldichein der grossen Roten: Cornalin, Blauburgunder und Merlot in Begleitung ihrer Damen, Humagne und Syrah. Dieser edle Tropfen, von dem nur sechstausend Flaschen ungefiltert abgefüllt wurden, gilt als einer der besten roten Assemblages aus dem Wallis. Lassen Sie sich überraschen!

## **«Walmarona»**

98.–

**Kellerei: Jörg & Damian Seewer, Leuk-Susten**

Dieser einzigartige Assemblage von Merlot, Cabernet Franc und Cornalin, der aus edlem getrockneten Traubengut, wird nach der Tradition des "Amarone" hergestellt, kräftiges Purpurrot, wuchtig, robust und edel. Das körperreiche, fruchtige und lang anhaltende Bouquet von Tabak, schwarzen Beeren, Röstaromen und Schokolade runden diesen hervorragenden Wein besonders ab. Ein Juwel aus Weinmachers Kunst für ganz besondere Momente.

# DESSERTWEIN ROT – VIN ROUGE DOUX

## **Leuca Fortis**

57.–

**Kellerei: Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Leuk-Susten**

Der Leuca Fortis ist eine Spätlese aus der Blauburgunder Traube und somit ein roter Dessertwein. Ein wirklich nobles Tröpfchen zum Abschluss eines schönen Abendessens.

# DESSERTWEINE – LES VINS BLANCS DOUX

37,5cl

50 cl

## **Ermitage «Les Fumerolles»**

39.–

**Kellerei: Cave de Montorge, La Muraz**

Der Geschmack dieser Ermitage ist reich und breit und ergibt einen fein nach Lärchenholz, Himbeere und Banane duftenden, etwas wilden Wein. Ein herrliches Wesen zwischen Körper und Geist. Passt hervorragend zu Gänseleber und Fisch und auch Geflügel.

## **Marsanne de Chamoson «Les cigalines»**

45.–

**Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoso**

Dieser süss gekelterte Weisswein, welcher von der Marsanne blanche Traube gewonnen wird, ist ein markiger, voller und samtiger Dessertwein. Die Trauben für diesen edlen Tropfen werden nur an den sonnigsten Lagen im Kanton angepflanzt.

## **Strohwein**

78.–

**Kellerei: Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Leuk-Susten**

Ende September 2000 erntete man die Trauben für diesen Wein welche anschliessend bis zum 26. Dezember 2000 auf Stroh gelagert wurden. Die getrockneten Trauben mit 198 Öchslegraden bescherten 155 Liter Wein. Dieser sehr süsse Tropfen ist fast unbegrenzt haltbar.

# PROSECCO - CHAMPAGNER

	Glas	37,5cl	75 cl
<b>Prosecco</b>	8.-		52.-
<b>Champagner</b>			
<b>Pommery Royal «Brut»</b>		49.-	92.-
<b>Moët &amp; Chandon</b>			92.-
<b>Veuve Cliquot Ponsardin «Brut»</b>			98.-
<b>Louis Roederer «Brut»</b>			118.-