WEINE AUS DEM WALLIS

WEISSWEINE - LES VINS BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Fendant Balavaud «Grand Cru»			46.-

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»	25.50		45.-

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 »			47.-

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, ist dieser Rebstock doch schon 50 Jahre alt. Der „Fine Goutte" ist ein spritziger, leichter und fruchtiger Weisswein.

Heida « Gletscherwein »		49.-	63.-

Kellerei: Chanton Weine, Visp

Die Païen Traube, welche man für den Heida benutzt, wächst auf dem höchstgelegensten 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 »			62.-

Kellerei : St. Jodernkellerei, Visperterminen

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

Inkl. 7,7.% MWST

WEISSWEINE – LES VINS BLANCS

37,5 cl 50 cl 75 cl

Johannisberg « Leukersonne » 45.-

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.

Johannisberg « Goldtropfu» 34.-

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 49.-

Kellerei : Jörg & 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 54.-

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 blanc 62.-

Kellerei : André Roduit & fils, Fully

Nur im Wallis wird diese Traubensorte noch angepflanzt. Dem Humagne blanc schreibt man eine gesundheitsfördernde Eigenschaft zu. Er wurde schon im 12. Jahrhundert in Klöstern als Medizin eingesetzt, sowie den Wöchnerinnen zur Stärkung verabreicht. Der weisse Humagne ist sehr gut verträglich mit feiner Säure und delikater Fruchtigkeit. Dazu wirkt er belebend und robust. Er kann auch zu rotem Fleisch getrunken werden. Für alle als Alternative, die keinen Rotwein trinken. Zudem weist er einen niedrigen Alkoholgehalt auf.

Inkl. 7,7.% MWST

	37,5 cl	50 cl	75 cl

Sauvignon blanc «Noble Contrée » 59.-

Kellerei : Domaine Rouvinez, Sierre

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 « 43.- 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. Der Petite Arvine empfiehlt sich zu Fisch und Schalentieren wie auch zu kalten Vorspeisen. Er wird oft als Aperitif getrunken.

„Himbertscha „ 69.-

Kellerei: Oskar Chanton, Visp

Weltweit einmalige Spezialität. Kreuzung von Humagne blanc und Muscat. Alte, einmalige im Oberwallis angesiedelte Sorte die im Pergola Bau angebaut wird. Diese ursprüngliche Rebe wurde von Josef-Marie Chanton wieder neu angepflanzt und weltweit kultiviert. Riecht nach Melisse, Löwenzahn, Bärlauch und Haselnuss. Ein blumiger, fruchtiger und samtiger Weißwein. Schmeichelt zu Fisch-Tatar, Fisch und Bergkäse und ist auch als Aperitif bestens zu empfehlen

WEISSE-ASSEMBLAGES-BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75 cl

Solis 39.-

Kellerei : Jörg und 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 52.-

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.

Inkl. 7,7.% MWST

ROSEWEINE – LES VINS ROSES

	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 (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 » 46.-

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 ausgezeichneter Partner jedes gediegenen Mahls.

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Gamay « Hurlevent »	24.50		43.--

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 « Balavaud Grand Cru » 46.-

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.

inkl. 7,7 % MWST

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Dôle « Gletscherblüet «		35.-	47.-

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 Wein besitzt eine angenehme Säure mit fruchtigem Abgang. Ein gehaltvoller Wein, der zu allen Gerichten getrunken werden kann.

Pinot Noir « Varen »		35.–	45.-

Kellerei: Chanton Weine, Visp

Dieser Blauburgunder wird Sie überraschen. Schöne Frucht, reich, voll, rund, angenehme Säureund 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 »			63.-

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.

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 «Leukersonne Grand Cuvée »			59.-

Kellerei : Leukersonne, Jörg und 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.

Diolinoir « Le Rhyton d'Or »			57.-

Kellerei : Familie Jean-Jacques Defayes, Leytron

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.

inkl. 7,7 % MWST

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Gamaret « Le Rhyton d`Or » **Kellerei : Familie Jean-Jacques Défayes, Leytron**			56.-

Bei der Rebsorte Gamaret, auch Garanoir genannt, handelt es sich um eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner. Die Beliebtheit des Gamaret wächst ständig. Er liefert einen farbkräftigen, gut strukturierten und gehaltvollen Wein mit würzigen Noten. Er wird nur in kleinen Mengen hergestellt und empfiehlt sich zu rotem Fleisch, Lamm, Wild und Ente.

Oriou Durize « Combe d'Enfer » **Kellerei : André Roduit & fils, Fully**			72..-

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 « **Kellerei Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson**			59.–

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 » **Kellerei: Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson**		43.50	58.-

Der Syrah hat dem Rhonelauf 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 » **Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson**		43.50	58.-

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. 7,7 % MWST

ROTWEINE – LES VINS ROUGES

37,5 cl 50 cl 75 cl

« Positivo « 58.-

Kellerei : Jörg & 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 « Les Fumerolles » 44.-

Kellerei : Cave de Montorge, La Muraz-Sion

Dieser Rotwein bezaubert durch seine dynamische Art. In die wilden Geschmacksnoten, mischt sich der Wohlgeruch der Heide und von Beeren. Er ist gut proportioniert und besitzt eine kräftige Struktur. Der Ansatz ist rein und im Gaumen spürt man die Frucht, die eine überraschende Vitalität hinterlässt.

Humagne rouge « Leukersonne » 59.-

Kellerei : Jörg & 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 » 63.-

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

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

Donno zen Dorren 58.-

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.

AUS DEM EICHENFASS
VINS EN BARRIQUE

37,5 cl 50 cl 75 cl

„ Mischabel „ 45.-

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.

Cabernet Franc « Vinum Lignum» 89.-

Kellerei : Albert Mathier, Salgesch

Der Cabernet Franc hat sich perfekt an unser mediterranes Klima angepasst. Dieser Wein liegt bis zur vollkommenen Umwandlung des natürlichen Zuckers im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt er ebenfalls während 18 Monaten im selben Barrique. Ein voluminöser, trockener Rotwein. In der Nase süsse Kirschfrucht, exotische Würze, Lebkuchen. Am Gaumen eine weiche, opulente Fruchtfülle. Empfiehlt sich zu Fleisch, Wild und Käse,

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 Cassis- und Holznoten. Die Tannine (Gerbstoffe) sind fein gegliedert und der langanhaltende Abgang überrascht.

Syrah «Collection F » 69.-

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.

Cabernet « Les cœurs de Roches » 79.-

Kellerei : Jean-Jacques Defayes, Leytron

Der Cabernet von der Familie Defayes wurde mit sehr viel Liebe vinifiziert und in Eichenfässern ausgebaut. Ein Weinexperte charakterisierte ihn folgendermassen: leichte Holzrauchtöne, Noten von Efeu und Paprika. Sehr ansprechend - reichhaltig-konsistent-samtig und verführerisch.
Wer kann da noch widerstehen?

Inkl. 7,7 % MWST

ROTE ASSEMBLAGES -BARRIQUE

	37,5 cl	50 cl	75 cl

Assemblage « Termignon « 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 44.- 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.

Tradition « Les cœurs de Roches » 79.-

Kellerei : Jean-Jacques Defayes, Leytron

Einer der ganz grossen Weine der Familie Défayes aus Leytron ist diese Assemblage aus Diolinoir, Merlot und Cabernet, die im Eichenfass ausgebaut wurde. Er besticht durch sein tiefes, intensives Rot. Im Gaumen samtig, gut strukturiert, anhaltender Abgang. Die Tannine (Gerbstoffe) sind fein gegliedert. Der Geschmack erinnert an Cassis- und Vanille.

«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 wir 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 : Jörg & 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

WEISS/ BLANCS :

Marsanne de Chamoson „Les cigalines“ 49.-

Kellerei : Maurice Giroud-Pommaz, Chamoson

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 79.-

Kellerei : Leukersonne, Jörg und 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° Ochsle. Die Menge dieses Weines ist sehr begrenzt und durch seine Süsse wird er zum Dessert-Erlebnis. Empfiehlt sich bestens auch zu Gänseleber, Dieser sehr süsse Tropfen ist fast unbegrenzt haltbar.

ROT/ROUGE

„ Leuca Fortis „ 62.-

Kellerei : Leukersonne, Jörg und 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	8.50		55.-
CHAMPAGNES :			
Pommery Royal « Brut »		49.-	95.-
Moët & Chandon			95.-
Veuve Cliquot Ponsardin « Brut »			98.-
Louis Roederer brut			120.-