

WEINEMPFEHLUNGEN VOM „CAVIST“

*Nimmst Du täglich einen Tropfen,
wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein!*

WEISSWEINE

FENDANT – Chasselas Traube

Während den ersten zwei bis drei Jahren trägt der Fendant seinen jugendlichen Charakter zur Schau mit einem frischen, prickelnden Ansatz und Aroma in denen oft Früchte und Blumen ineinander spielen. Dieser leichte und spritzige Weisswein hat je nach Lage eine unterschiedliche Geschmacksrichtung und Tönung. Der Fendant passt gut zum Aperitif, zu Vorspeisen, Raclette und Käsefondue

Fendant « Côte de Sierre » AOC

Caves St. Mathieu, Chalais	37.5 cl	Fr. 22.—
	75 cl	Fr. 43.—

Fendant réserve des administrateurs AOC

Cave St-Pierre SA, Chamoson	75 cl	Fr.41.—
-----------------------------	-------	---------

JOHANNISBERG – Sylvaner Traube

Dieser goldgelbe Weisswein hat eine feine, gehaltvolle Persönlichkeit mit kräftigen Aromen. Er ist rassig mit muskulöser Fruchtigkeit und leicht bitterem Abgang. Der Geschmack erinnert an Noten von Mandeln. Der Johannisberg empfiehlt sich zum Aperitif und zu Käsegerichten.

Johannisberg « Alizé » AOC

Cave Emery, Ayent	75 cl	Fr. 48.—
-------------------	-------	----------

Johannisberg réserve des administrateurs AOC

Cave St-Pierre SA, Chamoson	75 cl	Fr. 46.—
-----------------------------	-------	----------

*Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr –
sondern kostet Geheimnisse!*

PETITE ARVINE – Petite Arvine Traube

Die Petite Arvine ist ein echt einheimisches und exklusives Gewächs, eine rare und kostbare Perle. Sie liefert eine der prachtvollsten Weissweine, die in Europa kultiviert werden. Ihr rassiger Charakter von grünen Zitronen und rosa Grapefruit versetzt den Geniesser in Feststimmung. Im Abgang ist dieser Weisswein leicht salzig von den Mineralien, die sie dem Boden entnimmt. Die Wurzeln gehen bis 30 Meter in die Tiefe und weil das ganze Wallis eine Moräne ist, entnehmen die Trauben die Mineralien dem Grund, was wir als leicht salzig empfinden. Die Petite Arvine geniesst man am Besten zum Aperitif, zu Vorspeisen und Käsegerichten.

Petite Arvine « Château Lichten » AOC

Rouvinez Colline de Gérode, Sierre	37.5 cl	Fr. 34.—
	75 cl	Fr. 59.—

Petite Arvine « Primus Classicus » AOC

Caves Orsat SA, Martigny	75 cl	Fr. 51.—
--------------------------	-------	----------

HEIDA – Traminer Traube

Der Heida wird zu Recht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Diese Rarität, ausschliesslich im Rebberg von Visperterminen, dem höchsten Weinberg Europas (1150 M.ü.M.), angepflanzt, ist der Stolz der Winzer. Die strohgelbe Farbe, das ausserordentlich feine, delikate Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten sind die typischen Merkmale dieses Weissweines. Der Heida passt hervorragend zum Aperitif, zu Trockenfleisch, Lamm, Walliserteller, Käsegerichte und rustikalen Speisen.

Heida AOC

St. Jodern-Kellerei, Visperterminen	50 cl	Fr. 42.—
	75 cl	Fr. 58.—

Heida Barrique AOC

St. Jodern-Kellerei, Visperterminen	75 cl	Fr. 72.—
-------------------------------------	-------	----------

2012 in London zum Weltmeister gekrönt!

66 Masters of Wine haben in London aus 15'000 Weinen den besten Weisswein der Welt gekürt. Der Decanter-Award geht zum ersten Mal an einen Schweizer Wein – einer aus dem höchsten Weinberg Europas; „bester Weisswein weltweit Barrique Heida 2012“

*Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,
unter den Arzneien das Schmackhafteste
und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste*

SAUVIGNON BLANC – Sauvignon Blanc Traube

Der Sauvignon wird im Wallis als Seltenheit betrachtet und nur in kühleren Schattenhänglagen kultiviert. Er ist ein trockener, lebhafter und fruchtiger Wein, der sich durch ein vielseitiges und komplexes aromatisches Bukett auszeichnet. Der Sauvignon Blanc eignet sich glänzend als Begleitung zu Vorspeisen und als Aperitif.

Sauvignon blanc AOC

Abbaye de Vétroz, Vétroz

50 cl

Fr. 34.—

ASSEMBLAGES BLANCS

« La Coquine » AOC

Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine

Cave Emery, Ayent

50 cl

Fr. 33.—

Der Name „La Coquine“ (Schelm, Schlingel) passt hervorragend zum Wein. Diese Assemblage ist ein verführerischer, feiner und fruchtiger Weisswein.

« Magdalena » barrique AOC

Païen, Petite Arvine und Amigne sèche

Cave La Madeleine, Vétroz

75 cl

Fr. 71.—

Dieser 18 Monate lang in Barriques vinifizierte Cru aus lokalen Rebsorten öffnet sich mit einem tiefen, intensiven Bouquet von leicht getoasteten Aprikosen. Am Gaumen ist er ein raffinierter Weisswein mit einer hefeartigen Textur und feinen Tanninen. Er hat ernsthafte Gewürznoten und eine lineare, fein salzige und vielversprechende Struktur. « Magdalena » wurde an der Grand Prix der Schweizer Weine 2024 mit der Silbermedaille gekrönt. Dieser Weisswein passt hervorragend zu Käsegerichten.

DÔLE BLANCHE – Pinot Noir und Gamay Trauben

Der Dôle Blanche ist ein aus den roten Traubensorten Blauburgunder und Gamay entstandener Weisswein. Dieser lachsrosa farbige Weisswein hat ein delikates und fruchtiges Bukett mit Aromen von Himbeeren. Dieser verführerische Charmeur ist weich und fruchtig im Gaumen, mit einer schönen fülligen Struktur. Der Dôle blanche eignet sich zum Aperitif, zu Vorspeisen, zu Käsegerichten sowie als würdiger Abschluss mancher Tafelrunde.

Dôle blanche AOC

Jacques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey

50 cl

Fr. 27.—

75 cl

Fr. 38.—

*Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz suchen,
da sie doch so angenehm im Wein untergebracht ist!*

ROTWEINE

PINOT NOIR – Pinot Noir Traube

Blauburgunder ist die meistgepflanzte Rebart der Schweiz und hat in Salgesch-Sierre ihren Lieblingsstandort gefunden. Dank dem kalkhaltigen Boden und den sehr vorteilhaften klimatischen Bedingungen weist der Pinot Noir eine volle Frucht auf, und kann die Finesse der Traube voll ausspielen. Er hat eine delikate, subtile Fruchtigkeit mit einer Note von Sauerkirschen und einem leichten Hauch von Rauch. Im Gaumen hat er eine kräftige Struktur und die Fruchtnoten werden durch einen langen Abgang betont. Der Pinot Noir passt vorzüglich zu rotem Fleisch, Geflügel und Käse.

Pinot Noir AOC

Cave Comby, Chamoson	50 cl	Fr. 30.—
	75 cl	Fr. 48.—
	150 cl	Fr. 96.—

Pinot Noir Gran Cru, AOC

Kreuzritter-Kellerei, Salgesch	75 cl	Fr. 61.—
--------------------------------	-------	----------

Dieser Pinot Noir erfüllt die strengen Anforderungen des Gran-Cru-Reglements der Gemeinde Salgesch, des ersten, das im Wallis erstellt worden ist. Eine strikte Kontrolle der Rebe und mehrere Zulassungsdegustationen garantieren die Qualität dieses Weines, in dem sich Finesse und die wundervolle Komplexität dieser großen Traubensorte vereinen.

CORNALIN – Cornalin Traube

Der Cornalin, ein echter Schatz des Wallis, kann sich rühmen, eine der ältesten in diesem Kanton angepflanzten Rebsorte zu sein. Er hat eine dunkelrote Robe mit kirschroten Reflexen und ist fruchtig in der Nase. Sie riechen die Beerenfrüchte und Sauerkirschen und im Gaumen hat er eine kräftige und gehaltvolle Struktur. Dieser fast verloren gegangene „Walliser Landrote“ genießt man zu allen Fleischgerichten und Käse.

Cornalin « Primus Classicus » AOC

Caves Orsat SA, Martigny	50 cl	Fr. 40.—
	75 cl	Fr. 56.—

Cornalin « Les Tonneliers » AOC

Robert Gilliard SA, Sion	75 cl	Fr. 64.—
--------------------------	-------	----------

Dieser Cornalin wird während 12 Monaten im Eichenfass ausgebaut.

Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!

HUMAGNE ROUGE – Humagne Traube

Die ursprünglich aus dem Aosta Tal stammende Rebsorte wird vom Wesen her als typische Walliser Rarität angesehen. Der Humagne rot hat ein rubinrotes Kleid mit einer rustikalen Struktur. Das Bukett erinnert an wilde Beeren und im Gaumen überzeugt er mit überwältigender Vitalität. Der Humagne rot passt zu allen Fleischgerichten und Käse.

Humagne rouge AOC

Abbaye de Vétroz, Vétroz

75 cl

Fr. 53.—

SYRAH – Syrah Traube

Der Syrah wurde gegen 1920 von Dr. Wuilloud im Wallis eingeführt. Er hat eine tief dunkelrote Farbe und die Aromen erinnern an Cassis und Veilchen. Würzige Pfeffernoten sind charakteristisch und die gehaltvollen, würzigen Tannine verleihen ihm ein schönes Reifungspotenzial. Der Syrah eignet sich zu rotem Fleisch oder reifem Alpkäse.

Syrah AOC

Kreuzritter-Kellerei, Salgesch

50 cl

Fr. 37.—

75 cl

Fr. 52.—

Syrah barrique AOC réserve des administrateurs

Cave St-Pierre SA, Chamoson

75 cl

Fr. 65.—

Dieser Syrah wird während mehreren Monaten im Eichfass ausgebaut.

CABERNET SAUVIGNON – Cabernet Sauvignon Traube

Der Cabernet Sauvignon hat ein schönes dunkles rubinrot und sein Bukett erinnert an Aromen von Johannisbeeren, Gewürzen und Tabak. Spuren von Vanille und rauchiger Eiche ergeben gemeinsam mit Tanninen einen vollen harmonischen Charakter. Dieser Wein passt vorzüglich zu Käse und Fleisch.

Cabernet Sauvignon « barrique » AOC

Jacques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey

75 cl

Fr. 64.—

Dieser Cabernet Sauvignon wird während 12 Monaten im Eichfass ausgebaut.

DIOLINOIR – Diolinoir Traube

Der Diolinoir ist eine Kreuzung des Rouge de Diolly und des Pinot noir. Der Diolinoir ist rubinrot mit blauviolettten Reflexen. Das Bukett erinnert an Aromen von dunklen Beeren, sowie Brombeer- und Kirschdüfte. Dieser Wein passt hervorragend zu Fleisch und Käse.

Diolinoir « Les Tonneliers » AOC

Robert Gilliard SA, Sion

75 cl

Fr. 72.—

Dieser Diolinoir wird während 12 Monaten im Eichenfass ausgebaut.

ASSEMBLAGES ROUGES

« Optimo » barrique AOC

Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah

Adrian & Diego Mathier, Salgesch	75 cl	Fr. 59.—
	150 cl	Fr. 118.—

Die rote Perfektion! Der Optimo besticht durch eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit fein eingebundenem Barrique und massiver Tannin Struktur. Er ist ein idealer Begleiter zum Aperitif und Speisen von rotem Fleisch.

Das Sujet auf der Etikette, ein Gemälde des Künstlers Oskar Rüttsche mit dem Titel «Künstliche Intelligenz» versinnbildlicht dieses Streben des Menschen nach dem Optimalen, dem Perfekten.

« Château Lichten » AOC

Cornalin, Humagne rouge und Syrah

Rouvinez Colline de Géronde, Sierre	37.5 cl	Fr. 34.—
	75 cl	Fr. 61.—

Diese kräftige, rote Assemblage erinnert in der Nase an wilde Früchte, Wald- und Gartenbeeren. Die Tannine sind präsent und liegen in der Harmonie mit dem Alkohol und der Säure.

« Le Tourmentin » barrique AOC

Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah

Rouvinez Colline de Géronde, Sierre	37.5 cl	Fr. 37.—
	75 cl	Fr. 68.—

Vier Rebsorten vereinigen sich in diesem großen, komplexen Rotwein, der während einem Jahr im Eichenfass reift. Er hat ein intensives Rot mit schwärzlichen Tönen und die Aromen erinnern an Vanille, kandierten Kirschen, Cassis und vollreifen Pflaumen. Dieser Rotwein begleitet alle Fleischsorten, Hart- und Halbhartkäse.

Cœur de Domaine barrique AOC

Cornalin, Humagne rouge und Syrah

Rouvinez Colline de Géronde, Sierre	75 cl	Fr. 86.—
-------------------------------------	-------	----------

Assemblage aus eigens selektierten kleinbeerigen Trauben (handverlesen), die aus dem Herzen unserer Weinberge (Domäne Montibeux, Domäne Ardévaz und Domäne Crêta-Plan) stammen und in einem speziellen Auswahlverfahren ausgelesen werden. Er wird 12 Monate in Fässern aus Schweizer Eichenholz ausgebaut.

OFFENE WEINE

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Fendant	Fr. 4.50	Fr. 9.--	Fr. 13.50	Fr. 22.50
Johannisberg	Fr. 4.50	Fr. 9.--	Fr. 13.50	Fr. 22.50
Rosé	Fr. 4.50	Fr. 9.--	Fr. 13.50	Fr. 22.50
Pinot Noir	Fr. 4.50	Fr. 9.--	Fr. 13.50	Fr. 22.50

DIE KELLEREIEN

Untenstehend finden Sie eine kurze Beschreibung der Kellereien, von denen wir unsere Weine beziehen. Wir haben versucht, eine breite und vielseitige Palette zu kreieren und sind uns sicher, dass auch Sie Ihren passenden Wein finden werden.

St. Jodern-Kellerei, Visperterminen

Der Weinbau in Visperterminen kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Aufgrund archäologischer Funde kann belegt werden, dass bereits die Kelten den Weinbau in Visperterminen betrieben haben. 1979 wurde auf Grund der großen Erträge bei den Weinernten Ende der 70er Jahre eine Kellerei gegründet. Seit nunmehr 20 Jahren werden in der St. Jodern-Kellerei die Weine aus dem höchsten Weinberg Europas vinifiziert.

Caves St. Mathieu, Chalais

Bekannt gemacht hat sich Jean Louis Mathieu, als er als kleiner und unbekannter Weinhersteller plötzlich im VIP-Bereich des Paleo Festivals in Nyon als Exklusivlieferant dastand. Mit seinen Spitzenprodukten konnte er die Fachjury überzeugen und sich in der Westschweizer Weinbranche einen Meilenstein setzen. Dank viel Investition im Rebberg, viel Geduld und Zeitaufwand im Keller und mit modernster Ausstattung schafft er regelmäßig Produkte, die zu den besten der Schweiz gehören.

Abbaye de Vétroz, Vétroz

Die Abbaye de Vétroz ist ein kleiner Betrieb, im Besitz des Weinbarrons Jacques Germanier aus Conthey. Die Abbaye stammt aus dem Mittelalter und ist heute ein beliebtes Ausflugsziel vieler Weinliebhaber und Genießer. Der Betrieb ist besonders für sein großes Angebot und die Vielfalt an Walliser Spezialitäten und Raritäten bekannt.

Rouvinez Colline de Géronde, Sierre

Zu den bedeutendsten und größten in der Schweizer Weinbranche gehören die Gebrüder Jean-Bernard und Dominique Rouvinez aus Siders. Personen, die in der Weinbranche viel für die Bekanntheit der Walliser Produkte und Qualität unternehmen. Mit ihren Spitzenprodukten aus dem „Château Lichten“ in Leuk gewinnen sie regelmäßig Medaillen an internationalen Anlässen.

Cave St-Pierre, Chamoson

Die Weinkellerei Cave St-Pierre, seit mehr als 30 Jahren mitten im prachtvollen Weinberg von Chamoson domiziliert, ist die ruhige Kraft der großen Walliser Weinbauunternehmen. Die bis 2001 von Pierre Crittin und seither von seinem Sohn Claude geleitete Kellerei hat diesen drei Jahrzehnten konsequent auf Qualität gesetzt und so ihren stetigen Erfolg begründet.

Cave Emery, Ayent

Die Kellerei Emery ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition mitten im Herzen des Wallis im besten Weinanbaugebiet der Region. Die Liebe zum Land, die von ihren Vorfahren erlernte und weitergegebene Weinbereitung und das Verfeinern durch Spitzentechnologie finden sich in deren Weine wieder.

Cave Comby, Chamoson

Drei Generationen – ein und dieselbe Leidenschaft. Louis Comby, der Gründer, hinterlässt ein großes Erbe von traditionellen Trauben, welche bis heute mit dem gleichen Enthusiasmus wie früher kultiviert werden. Sein Sohn, Gratien Comby übernimmt das Unternehmen im Jahre 1983. Mit der Erfahrung der früheren zwei Generationen führt Yann Comby das Unternehmen heute weiter.

Cave La Madeleine, Vétroz

Familienwesen im Herzen der Alpen; La Madeleine (Schutzpatronin von Vétroz), welche André Fontannaz, Winzermeister, im Jahre 1991 zusammen mit seiner Frau Sandra gegründet hat. Mit einem rein weiblichen Duo im Keller, bestehend aus Chloé (Önologin) und Camille (Marketing), den beiden Töchtern von André und Sandra, ist dieses Weingut vollständig im Familienbesitz. Der Weinkeller wurde 2023 von Gault Millau zu den 150 besten Schweizer Winzern gezählt und zusätzlich vom berühmten amerikanischen Weinverkoster Robert Parker hervorragend bewertet.

Kreuzritter-Kellerei, Salgesch

Seit 1313 betrieben deren Vorfahren den Weinbau in Salgesch als Zweig der Landwirtschaft. Sie blieben über Jahrhunderte einzigartigen Weinen treu, deren Bekanntheitsgrad erst viel später zum Durchbruch gelang. Die erste Auszeichnung bei einer Weinprämierung erfolgte im Jahre 1928! Mit einer Fülle überlieferter Erfahrung, die von Generation zu Generation immer wieder in die Weinbereitung einfließt, ist die Kreuzritter-Kellerei zu einem Garant für edle und charaktervolle Weine geworden.

Robert Gilliard SA, Sion

Welcher Begriff wäre geeigneter als „Tradition“, um das Wesentliche von Gilliard in einem Wort zusammenzufassen. Im Jahre 1885 verließ Edmond Gilliard, der Gründervater des Hauses, seinen Heimatkanton Waadt, um in Sitten eine Kellerei aufzubauen. Der Geist der Wertschätzung dieses Erbes, das Qualität und Exklusivität vereint, wurde über Generationen weitergegeben. Robert Gilliard leitete den Familienbetrieb von 1918 an, bis er ihn 1953 seinem Sohn François Gilliard übergab.

Cave Orsat SA, Martigny

Seit 1874, dem Jahr der Gründung durch Alphonse Orsat in Martigny, gehören die Caves Orsat zur Geschichte der Walliser Weinwelt. Sechs Weinlinien stellen die Produktpalette der Caves Orsat zusammen. Die Weinreihe „Primus Classicus“ wurde 1988 kreiert, mit der Absicht, die Weine der besten Winzer und der eigenen Rebgründe der Caves Orsat aufzuwerten.

Jacques Germanier, Conthey

Im Jahr 1968 von Jacques Germanier gegründet ist der Cave du Tunnel in perfekter Harmonie mit seiner Zeit und seiner Umgebung entstanden und gewachsen. Dank seines Weitblicks ist er heute auf nationaler und internationaler Ebene bekannt und anerkannt. La Cave du Tunnel befindet sich im Herzen des Wallis, in einer Gegend, die sich eines kontinentalen Klimas erfreut: jährlich über 2000 Stunden Sonne, dazu kalte und verschneite Winter. Zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen haben die Leistungen des Unternehmens belohnt.

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Die Familie Mathier hat ihre Wurzeln ursprünglich in Frankreich. Im Weindorf Salgesch wurde die Familie Mathier im Jahr 1387 erstmals urkundlich erwähnt und ist seitdem eng mit der grössten Oberwalliser Weinbaugemeinde verbunden. Im Jahre 1951 kelterte Diego's Urgrossvater Ferdinand seine ersten 12000 Liter Wein. Seine Eltern Adrian und Rosemarie stellten einen wichtigen Grundstein für den Aufschwung des Weingutes dar. Durch ihre unermüdliche Arbeit wurden sie im Jahr 1986 mit dem Weltmeistertitel für den Oeil-de-Perdrix gekrönt. Seit 2001 führen Nadia und Diego das Unternehmen ganz im Sinne der Unternehmungsphilosophie „Tradition, Emotion, Innovation und Genuss“. Sie erhielten die Auszeichnungen zum Schweizer Winzer des Jahrzehnts und zum dreifachen Schweizer Winzer der Jahre 2018-2011-2007, sowie mehr als 1000 Goldmedaillen.