

Weissweine

„Das Wallis ist eine bedeutende Weinbauregion.
In einem solchen Lande führen aber alle Wege,
wie ein zeitgenössischer Schriftsteller meint,
in den Weinkeller.

Er ist ein lohnenswertes Ziel,
denn er bringt gute und edle Tropfen.
Um aber einen edlen Wein hervorzubringen – so fügt der
Schriftsteller humorvoll hinzu – ist vielerlei vonnöten:“

„Ein Narr, der den Weinberg hegt,
ein Weiser, der für Ordnung sorgt,
ein Dichter, der den Wein bereitet,
ein Liebender, der ihn geniesst...“

September 1985

vegane Weine sind mit einem „V“ markiert

Fendant

Traubensorte: Gutedel (Chasselas)
 Der Chasselas wurde im 18. Jahrhundert ins Wallis eingeführt und erstmals angepflanzt.

Beurteilung: Blumige Nase, erinnert an die blühende Rebe.

Gastronomisches Zusammenspiel: Aperitif, Fondue und Raclette

Fendant	Jürg Biber, Salgesch	7.5 dl	43.-
Fendant	Cave Rhodan	5.0 dl	32.-
Fendant	Adrian Mathier		5.0 dl	21.-

Altesse

Traubensorte: Altesse oder Roussette
 Die Rebe kam von Zypern über Frankreich ins Wallis. Es wird auch eine Verwandtschaft mit der berühmten Tokayer Rebe Furmit vermutet.

Beurteilung: Ein trockener, aromatischer Wein mit Bouquet von Ananas, Zitrone, Bittermandel, Thymian und Honig, schöne Struktur und lang anhaltender Abgang.

Gastronomisches Zusammenspiel: zum Aperitif, Fisch und weissem Fleisch

Altesse	André Roduit	7.5 dl	53.-
		 3.75 dl	29.-

Chardonnay

Traubensorte: Chardonnay
 Momentan ist der Chardonnay einer der meist verbreiteten Weissweintrauen auf der Welt.

Beurteilung: Blumige Nase, erinnert an Rose und Holunder. Fruchtiger Wein mit Geschmäckern von Birnen, Quitten, Zitrus und grilliertem Brot. Leicht vanille-betont.

Gastronomisches Zusammenspiel: Aperitif, Fischgerichte

Chardonnay	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	47.-
Chardonnay	Cave Biber, Salgesch	5.0 dl	35.-

Heida

Traubensorte: Heida
 Der Heida oder französisch „Païen du Valais“ wird ausserdem Savagnin oder Traminer genannt.

Beurteilung: Rustikaler, lebendiger Wein, an Zitrusgeschmack erinnernd, seine schöne Säure sichert ihm einige Jahre im Keller zu.

Gastronomisches Zusammenspiel: begleitend zu Fisch, Meeresfrüchte und Käse

Heida „V“	Cave Rhodan, Salgesch	7.5 dl	51.-
Heida	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	53.-
Heida	Cave Biber, Salgesch	5.0 dl	38.-

Petite Arvine

Traubensorte: Petite Arvine

Beurteilung: 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.

Gastronomisches
Zusammenspiel: Aperitif, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Käse

Petite Arvine „V“ Cave Rhodan, Salgesch 7.5 dl 49.-

Humagne Blanc

Traubensorte: Humagne Blanc
Der Wein dieser absolut einheimischen Rebsorte wurde dank seiner stärkenden Eigenschaften, den Wöchnerinnen wieder Kraft zu verleihen, zu einer Legende.

Beurteilung: Blasses Gelb, Geruch delikat, an Nadelbäume und Lindenblüte erinnernd, trocken, feine Säure, filigran und harmonisches Finale.

Gastronomisches
Zusammenspiel: Pastete und Terrinen, Raclette, alter Alpkäse

Humagne blanc C. Flaction, Chamoson 7.5 dl 52.-

Muscat

Traubensorte: Muscat

Beurteilung: Ausgeprägte Muskatblume, erinnert auch an Rosenblätter. Aromatischer, markiger und trockener Weisswein.

Gastronomisches Zusammenspiel: Aperitif, Fisch, Apfelkuchen

Muscat „V“ Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl 48.-

Ermitage

Traubensorte: Ermitage oder Marsanne Blanche

Beurteilung: Aus der Rebsorte „Marsanne-Blanche“ stammend, ergibt er einen markigen und samtigen Weisswein. Der Ermitage ist ein Wein der Gegensätze – mild und kraftvoll.

Gastronomisches Zusammenspiel: Geflügel, Thunfisch, Alpkäse

Ermitage „V“ Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl 49.-

Sauvignon Blanc

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Beurteilung: Ein frischer, eigenwilliger Wein, der durch pikante Johannis- und Stachelbeeraromen besticht. Er hat eine mineralische Note mit einer unterstützende Säure.

Gastronomisches
Zusammenspiel: Aperitif, Käse, Rauchlachs, Ziegenkäse

Sauvignon Blanc „V“ Cave du Rhodan, Salgesch..... 7.5 dl 48.-

Marsanne Blanche

Traubensorte: Marsanne oder Ermitage

Beurteilung: Dieser Wein stammt aus der Domaine Trong. Beste Terrassenlage, gepflegt und gehegt nach den biodynamischen Grundsätzen. Spontan vergoren, gelagert in Barrique-Fässern und Beton-Eier zeigt dieser Wein Klasse und Eleganz zugleich.

Gastronomisches
Zusammenspiel: Fischgerichte, Alpkäse

Marsanne Blanche „V“ Cave du Rhodan, Salgesch..... 7.5 dl 64.-
„biodynamisch“

Symphonie du Rhodan

Traubensorte: Assemblage aus Petite Arvine, Pinot Blanc, Chardonnay & Johannisberg

Beurteilung: Ausbau 6 – 8 Monate in kleinen Eichenfässern – „Barrique“ genannt. Eine Symphonie begleitet von einer leichten Pfeffernote, vollmundig mit Noblesse und Eleganz.

Gastronomisches Zusammenspiel: Aperitif, Meeresfische, Geflügel, asiatische Gerichte

Symphonie „V“ Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl 53.-
"Fût de Chêne"

Duett

Traubensorte: Heida (Savagnin Blanc) aus dem Wallis und Kernling vom Weingut Burkhart in Weinfeldern

Beurteilung: Das Bouquet dieser originellen Assemblage zeigt sich ausgesprochen würzig und vielschichtig, Muskatnuancen machen sich bemerkbar, Noten von Anis und grünen Bananen. Der Auftakt im Gaumen ist kraftvoll und wird von einer dezenten Süsse begleitet, die wiederum von einer lebendigen Säure gestützt wird.

Gastronomisches Zusammenspiel: Aperitif, Meeresfische, Geflügel, asiatische Gerichte

Duett „V“ Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl 51.-

Ambassadeur Fumé

Traubensorte:	Gros Rhin oder Sylvaner
Beurteilung:	Fruchtbetont und feine Holznote, langer intensiver Abgang.
Gastronomisches Zusammenspiel:	geräucherter Lachs, Geflügel- und Fischgerichte

Ambassadeur Fumé Adrian Mathier, Salgesch 7.5 dl 56.-
"Fût de Chêne"

Geschichte zum Wein:

Nach längerem Experimentieren ist es uns gelungen, die drei bekannten Arten der Vinifikation durch eine vierte, revolutionäre Ausbauweise bis zu unserer vollsten Zufriedenheit zu vervollständigen. Der **Ambassadeur Fumé ist geboren**. Es handelt sich dabei um einen aus Gros-Rhin-Trauben gekelterten Weisswein, der im Barrique wie ein Rotwein vinifiziert wurde.

Der Ambassadeur spielt mit Ihren Sinnen. An der Nase ist er lieblich, fruchtig und bereitet den Gaumen auf einen lieblichen Dessertwein vor. Nippt man am Glas, stellt man allerdings die starke Konzentration fest, welche man sonst nur in Rotweinen findet. Der Abgang ist trocken, sehr lang anhaltend und hinterlässt einen **Fumé**-Geschmack.

Sie haben so etwas noch nie getrunken. Nehmen Sie das Glas ein zweites Mal an die Nase und Ihre Sinne werden Feinheiten entdecken, die Sie vorher noch nicht verspürten, denn die Komplexität dieses Weines ist enorm...

Dôle Blanche

Traubensorte:	Pinot Noir und Gamay Allein sein kupfergoldener Glanz macht ihn zum Juwel. Der Dôle Blanche besitzt die Kunst, mit seiner zart schmeichelnden Textur zu spielen und kann seine Abstammung von Blauburgunder und Gamay nicht verleugnen.			
Beurteilung:	Schöne bernsteinähnliche Farbe, angenehm trockener und süffiger Wein.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Aperitif, Vorspeisen, geräucherter Lachs			
Frauenfreude	Adrian Mathier, Salgesch	7.5 dl	47.-

Oeil-de-Perdrix

Traubensorte:	Pinot Noir Vor dem Einsetzen der Gärung wird der Vorlauf von der Maische abgezogen.			
Beurteilung:	Trocken, mit einer schönen Säure, elegant und gehaltvoll, seine Harmonie ist bestechend.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Geflügel- und Schweinefleisch sowie Fisch			
La Matze	Adrian Mathier, Salgesch	7.5 dl	46.-

Blanc de Noir

Traubensorte:	Pinot Noir			
	Ein rassiger Rosé, welcher aus reinem Pinot Noir als Süsdruck erzeugt wird.			
Beurteilung:	Der Don Juan der Rhodan-Weine, fein, erfrischend und leicht süsslich. Die Damen erliegen seinem Charme.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Aperitif, Geflügel oder weisses Fleisch			
Blanc de Noir „V“	Cave Rhodan, Salgesch	7.5 dl	45.-

Weisswein aus Österreich

Traubensorte:	Grüner Veltliner, der österreichische Klassiker			
Beurteilung:	Traditionell, facettenreich, selbstbewusst, ein Klassiker mit starkem Charakter, dezentes Bukett nach Limetten und Apfelschale, floral-würzige Pfeffer-Noten.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Wienerschnitzel, Cordon bleu, Fischgerichte			
Grüner Veltliner „V“ „Bio“	Meinklang, Burgenland	7.5 dl	41.-

Süssweine

Malvoisie

Traubensorte:

Malvoisie

Spätlese im Ausbau im 225 l Eichenfass.

Beurteilung:

Komplexe Duftnote mit leichtem Holzton, vollmundig und süss.

Gastronomisches

Zusammenspiel:

Dessertwein, Käse, Trüffelgerichte

Malvoisie „V“

Cave Rhodan, Salgesch 5.0 dl 43.-

"Fût de Chêne"

Grains de Malice

Traubensorte:

Assemblage: Marsanne Blanche & Pinot Gris

Spätlese, 12 Monate in Eichenfässer

Beurteilung:

Süsser Wein, Vanillegeruch, Früchte, Honig, ein Wein, der die Wucht und Finesse vermählt.

Gastronomisches

Zusammenspiel:

hervorragender Dessertwein

Grains de Malice

Maitre de Chais, Provins 3.75 dl 48.-

"Fût de Chêne"

Vintage

Traubensorte:

Pinot Noir - Der nach Portweinverfahren vinifizierte Vintage lagerte nach der Gärung während 24 Monaten in einem Barriquefass.

Beurteilung:

Ein dichtes Rubinrot und die vielfältigen Aromen erinnern an Brombeeren und Kirschen, im Gaumen ist der Likör mit seiner Süsse und den feinen Tanninen eine wahre Freude.

Gastronomisches

Zusammenspiel:

Käse, dunkle Schokolade, Dessert

Vintage „V“

Cave Rhodan, Salgesch 3.75 dl 39.-

"Fût de Chêne"

Prickelndes

Walliser Schaumwein „Petit Bonheur“ brut

Ein quirliger Freudenspender für jeden Anlass. Nach der „Champagner-Methode“ flaschenvergorener Schaumwein.

Traubensorte: Muscat

Beurteilung: Feine Aromen, sehr elegant und erfrischend.

Gastronomisches

Zusammenspiel: Aperitif, Dessert

„Petit Bonheur“ „V“ Cave Rhodan, Salgesch 7.5 dl 51.-

„Cüpli Bonheur“ 1 dl 7.80

Walliser Schaumwein „Folie à deux“ demi sec

Die Trauben mit hohem Säuregehalt werden frühzeitig geerntet und nach der klassischen Champagnisation gekeltert. Nach der Gärung im Edelstahlstank vollziehen die Weine also eine weitere Gärung in der Flasche, letzterer verdanken wir die fein prickelnde Kohlensäure.

Traubensorte: Pinot Noir

Beurteilung: In der Nase gefällt seine ausgeprägte Frucht. Die feinen prickelnden Bläschen der Flaschengärung begeistern im Gaumen. Die Reststüsse rundet den bezaubernden Charakter des Folie à deux demi sec ab.

Gastronomisches

Zusammenspiel: Aperitif, Dessert

„Folie à deux“ Adrian Mathier, Salgesch 7.5 dl 59.-

Prosecco 7.5 dl 45.-

1 dl 6.80

Moët Chandon 7.5 dl 74.-

Moët Chandon 3.75 dl 39.-

Rotweine

„Wein vergoldet jeden Tag
scheucht hinweg des Daseins Plag
macht die Menschen froh und heiter
Ihren Geist sehr viel gescheiter
lässt das Leben schön erscheinen
die Gedanken Gutes meinen
lässt uns alle zu Freunden werden
friedlich wird es dann auf Erden
wer den Wein so klug genießt
Freude aus den Sternen liest
merkt an seines Herzens Schlag:
Wein vergoldet jeden Tag“
(Bacchus)

Dôle

Traubensorte: Pinot Noir und Gamay
 Diese Rebsorten stammen aus dem Burgund: der Gamay genau gesagt aus dem Beaujolais-Gebiet. Der Dôle verdankt seinen Namen der gleichnamigen Stadt in der Franche-Comté in Frankreich, von wo gegen Mitte des letzten Jahrhunderts die ersten Setzlinge Gamay ins Wallis eingeführt wurden.

Beurteilung: Rubinrot, kräftiger Körper und schöne Struktur.

Gastronomisches Zusammenspiel: harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch

Grande Dôle aka Pinot Plus	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	49.-
Sang de l'enfer	Adrian Mathier	7.5 dl	47.-
		3.75 dl	26.-
Dôle du Valais	Adrian Mathier		5.0 dl	29.-

Gamaret

Traubensorte: Kreuzung zwischen Gamay und Reichensteiner

Beurteilung: Aroma von Waldfrüchten und Pfeffer in der Nase, tanninreiche Struktur mit feinem Charakter.

Gastronomisches Zusammenspiel: Fleisch- und Wildgerichte

Gamaret	Roger Vouilloz, Varen	7.5 dl	48.-
---------	-----------------------	-------	--------	------

Pinot Noir

Traubensorte: Walliser Blauburgunder
Der Pinot ist eine typische Walliser Sorte, die vorzeitige Reife verleiht ihm das intensive Aroma.

Beurteilung: Schöne und helle rubinrote Farbe, zeichnet sich aus durch einen gewissen Gerbstoffgehalt und einem Geschmack von Sauerkirschen.

Gastronomisches Zusammenspiel: Trockenfleisch, alter Käse, rote Fleischgerichte

Luzifer Adrian Mathier 7.5 dl 47.-

Luzifer Adrian Mathier 3.75 dl 26.-

Pinot Noir Selection „V“ Cave Biber, Salgesch 7.5 dl 49.-

Bio Pinot Noir „V“ Cuvée Espace Cave Rhodan, Salgesch..... 7.5 dl 48.-

Pinot Noir Grand Cru

Traubensorte: Pinot Noir
Der erste anerkannte Grand Cru der Schweiz, ein Salgescher Pinot, wie er typischer nicht sein könnte.

Beurteilung: Kräftiger, charaktvoller und fruchtiger Rotwein, der auch im Gaumen mit einer ausgezeichneten Struktur, Noblesse und Eleganz besticht.

Gastronomisches Zusammenspiel: kräftiges Fleisch, Kalb, Geflügel, Lamm, Käse

Pinot Noir Grand Cru „V“ Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl 54.-

Gamay

Traubensorte:	Gamay Der Gamay ist eine alte Traubensorte aus dem Beaujolais. Das lange Gären lässt dem Wein einen lebendigen Charakter.
Beurteilung:	Fröhlicher Wein mit Aromen von roten Früchten und Duft von Unterholz.
Gastronomisches Zusammenspiel:	Grilladen, Pilzgerichte, Fisch und Pasta

Gamay de Chamoson Cave Ardévaz, M.Boven 7.0 dl 46.-

Humagne Rouge

Traubensorte:	Humagne Rouge Der Humagne Rouge ist eine typische alte Walliser Sorte. Er ist seit Urzeiten im Wallis heimisch und hat keine Beziehung zum Humagne blanc.
Beurteilung:	Leuchtendes purpurrot und betörende Aromavielfalt, im Gaumen finden sich würzige Komponente und reife Tannine.
Gastronomisches Zusammenspiel:	der Klassiker zu Wild- und Lammgerichten, oder auch zu Coq au Vin

Humagne Rouge „V“ Cave Biber, Salgesch 7.5 dl 54.-
Humagne Rouge „V“ Cave Rhodan, Salgesch 5.0 dl 39.-

Cornalin

Traubensorte:	Cornalin Er wird auch „alter Landroter“ genannt, sehr wahrscheinlich ist es die älteste Rebsorte im Wallis. Ein unregelmässiger Ertrag mag auf das langsame Verschwinden dieser traditionellen Rebsorte zurückführen.
Beurteilung:	Wuchtiger Wein von dunklem Rubinrot, schwarzer Kirsche und komplexen Aromastoffen.
Gastronomisches Zusammenspiel:	Lamm- und Wildgerichte

Cornalin	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	54.-
Cornalin „V“ „biodynamisch“	Cave Rhodan, Salgesch	7.5 dl	64.-
Cornalin „V“	Cave Rhodan, Salgesch	5.0 dl	39.-

Durize Oriou

Traubensorte:	Durize Oriou Man nimmt an, dass die Römer den Oriou ins Aostatal brachten. Durch Handel über die Pässe fand er seinen Weg ins Wallis. Die Rebe fürchtet die Frühlingsfröste und ist spät reifend.			
Beurteilung:	Fruchtiger, solider, tanningeprägter und sogar ein bisschen rustikaler Wein.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Trockenfleisch, Alpkäse & Roggenbrot, Wild			
Combe d’Enfer	André Roduit, Fully	7.5 dl	55.-
		3.75 dl	32.-

Syrah

Traubensorte:	Syrah Eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte, die ursprünglich vor allem im Rhôneal in Frankreich kultiviert wurde.			
Beurteilung:	Tiefrote Robe, aromatische an Gewürznelken erinnernde Nase, intensiver Pfeffergeschmack. Die Struktur bestätigt sich solide, massiv, kernig.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	geschmortes Fleisch, Pasta und Grilladen			
Syrah „V“	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	54.-
Syrah „V“	Cave Rhodan, Salgesch	5.0 dl	39.-

Merlot

Traubensorte:	Merlot			
Beurteilung:	Zur Cabernet-Familie gehörend und getragen von geschmeidigen, seidigen Tanninen, verdankt er seinen Erfolg der schönen, dunklen Robe mit violetter Schimmer, seinem weinigen Charakter und seinen Aromen von Waldbeeren und von Schokolade.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Geschmortem, Wild, Lamm			
Merlot „V“ "Fût de Chêne"	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	58.-
Merlot „V“ "Fût de Chêne"	Cave du Rhodan, Salgesch	5.0 dl	45.-

Diolinoir

Traubensorte:	Diolinoir (Rouge de Diolly) Es handelt sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970. Entwickelt durch die Befruchtung von Rouge de Diolly mit Pollen von Pinot Noir, mit dem Ziel einen Rebstock zu bieten, der gut ausreift und eine konzentrierte Struktur aufweist, mit Tanninen und einer guten Farbintensität.
Beurteilung:	Dunkles Purpurrot, schwarze Kirschen, Brombeeren mit feinen Eukalyptusnoten, fruchtig mit geschmeidigen Tanninen.
Gastronomisches Zusammenspiel:	dunkles Fleisch, Wild, Hartkäse
Diolinoir	Gérald Besse, Martigny.....7.5 dl 54.-

Malbec

Traubensorte:	Malbec Der Malbec stammt ursprünglich aus dem Bordeaux, wo die Bedeutung stark schwindet. Populär ist Malbec aber insbesondere in Argentinien. In der Schweiz wird Malbec kaum angepflanzt. Von der Cave Biber wird diese Spezialität aber gefördert.
Beurteilung:	Dunkelrote Farbe, volle Frische und Fruchtigkeit, leichte Tannine – die die marmeladige, beerige Frucht im Gaumen schön einbinden, eine Nase von Pflaumen und Feigen.
Gastronomisches Zusammenspiel:	Rindfleisch, Wild, Käse
Malbec „V“	Cave Biber, Salgesch7.5 dl 58.-

Cabernet Franc

Traubensorte:	Cabernet Franc Ursprung der roten Traditionssorte Cabernet Franc ist Bordeaux. Der dunkelfarbige Wein hat einen hohen Gerbstoffgehalt, ist aber im Vergleich zum kräftigen „Sauvignon“ die mildere Sorte
Beurteilung:	deutliche Frucht- und dezente Kräuteraromen
Gastronomisches Zusammenspiel:	gewürztes Fleisch, Hirsch
Cabernet Franc "Fût de Chêne"	Gregor Kuonen, Salgesch7.5 dl 59.-

Cabernet Sauvignon

Traubensorte:	Cabernet Sauvignon Die „Königliche“ unter den Roten Die vielen Kerne im Fruchtfleisch tragen viel zum hohen Gerbstoffgehalt dieser Weine bei.
Beurteilung:	kräftiges, rassiges Bukett mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kaffee und Tabak
Gastronomisches Zusammenspiel:	Rindfleisch, Wild, Käse
Cabernet Sauvignon „V“	Cave Biber, Salgesch7.5 dl 53.-

Pinot Noir Barrique

Das Fass wird beim Ausbau des Weins zur Lagerung eingesetzt, um das Aromaspektrum und die Gerbstoffe mit Komponenten aus dem Holz wie Vanillin abzurunden. Je neuer das Fass, desto größer sein Einfluss auf den Geschmack.

Traubensorte:	Pinot Noir. Der Ambassadeur des Domaines wird ausschliesslich aus dem Rebberg "Raspille" auf der Gemeinde Salgesch gewonnen. Die Ernte wird eingebracht wenn das Traubengut zwischen 96 und 100° Öchsle erreicht hat. Unser Ambassadeur wird direkt in dem unter dem Rebberg liegenden Keller im Barrique ausgebaut.
Beurteilung:	an der Nase nach reifen Früchten und zerdrückten Erdbeeren begleitet von der Noblesse der Eiche, im Gaumen rund und entschlossen, die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm
Gastronomisches Zusammenspiel:	Kalb- und Lammfleisch sowie Geflügel und Wild
L'Ambassadeur des Domaines, Adrian Mathier 7.5 dl 65.- "Fût de Chêne"	

Traubensorte:	Pinot Noir
Beurteilung:	an der Nase ausgeprägte Dörraromatik, im Gaumen finden sich auch Röstaromen und exotische Gewürze, weich und rund mit langem Abgang
Gastronomisches Zusammenspiel:	zartes Fleisch, weicher Käse oder einfach nur so
Pinot Noir Spätlese „V“ Cave Biber, Salgesch 7.5 dl 65.- "Fût de Chêne"	

Assemblages

Bei einer „Assemblage“ versucht der Kellermeister eine optimale Harmonie zwischen den verschiedenen Sorten herzustellen. Er erhofft sich dadurch einen Wein mit grösserer Komplexität zu erhalten. Der Wein wird oft 8-15 Monate in den Eicherfässern gelagert.

Traubensorte:	Cabernet Franc und Merlot			
Beurteilung:	schönes Zusammenspiel der beiden Sorten, Dörraromen, Feigen und Pflaumen, weiche Aromatik mit samtigen Tanninen			
Gastronomisches Zusammenspiel:	dieser Wein passt zu allem was Sie gerne essen...			
Cuvée rouge Nr. 1 „V“	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	55.-
			5.0 dl

Traubensorte:	Syrah und Cabernet Sauvignon			
Beurteilung:	moderner hocharomatischer Wein, die beiden Sorten bilden eine schöne Harmonie, rubinrot, Gewürznoten und schwarze Beeren			
Gastronomisches Zusammenspiel:	Lamm, Grilladen und Pasta			
Cuvée rouge Nr. 4 „V“ "Fût de Chêne"	Cave Biber, Salgesch	7.5 dl	56.-

Traubensorte:	Syrah, Merlot, Cabernet, Humagne rouge			
Beurteilung:	fein, gewürzt, Vanille, etwas Holz- und Leder Aromen, mit spürbarem Gerbstoff beim Abgang			
Gastronomisches Zusammenspiel:	rotes Fleisch			
Ardévine "Fût de Chêne"	Michel Boven, Chamoson	7.0 dl	58.-
			5.0 dl

Traubensorte:	Pinot (teils im Eichenfass ausgebaut) & Humagne Rouge		
„Der Sherpa–Wein erzählt die Geschichte einer besonderen Everest-Expedition. Er ist den Sherpas des Himalaja gewidmet, die Bergsteiger aufs Dach der Welt begleiten. Mit dem Verkaufserlös wird unter anderem die professionelle Ausbildung der Sherpas zu anerkannten Bergführern unterstützt.“			
Beurteilung:	intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, aromatische Palette von Holunder und Beeren, mit einer Note von Gewürznelken und einem leichten Hauch von Rauch. Im Gaumen hat er eine kräftige Struktur mit langem Abgang		
Gastronomisches Zusammenspiel:	rotes Fleisch, Käse und um Begegnungen und Freundschaften zu feiern...		
Sherpa	Chevaliers, Salgesch 7.5 dl	49.-

„Mit Walsertrocken lanciert das renommierte Weinhaus Cave du Rhodan aus Salgesch seine neueste Kreation. Hinter dieser Assemblage sind nicht nur Spitzenweine verborgen. Die Philosophie des Produktes fusst in einer Tradition, die über 800 Jahre zurückreicht. Vor rund 800 Jahren verliessen die ersten Oberwalliser ihre Heimat und machten sich auf, als „Walser“ beinahe den gesamten Alpenbogen in Beschlag zu nehmen. In ganz Graubünden, Vorarlberg, Tirol, Liechtenstein und Piemont entstanden neue Siedlungen, an denen sich die Walser niederliessen. Bis heute zeugen Architektur, Sprache und Tradition in diesen Gebieten von den Walliser Wurzeln.“			
Traubensorte:	Burgunder zweier Provinzen (Salgesch & Maienfeld) und Cornalin		
Beurteilung:	kräftige, violett-rote Farbe, in der Nase würzig, leicht röstige Note		
Gastronomisches Zusammenspiel:	Fleischgerichte, Wild, Käse		
Walser Trunk „V“	Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl	48.-

Traubensorte:	Pinot Noir, Diolinoir, Humagne Rouge & Syrah		
Beurteilung:	Ausbau 6 – 8 Monate in kleinen Eichenfässern – „Barrique“ genannt. Eine Harmonie, die seinem Namen gerecht wird, wird zu einer rechten Gaumenfreude		
Gastronomisches Zusammenspiel:	Wild, rotes Fleisch, Käse		
Harmonie „V“ "Fût de Chêne"	Cave du Rhodan, Salgesch7.5 dl	54.-

Traubensorte:	Merlot und Syrah		
Beurteilung:	ein kräftiger Rotwein, welche durch Olivier und seine Crew anlässlich des 40. Geburtstages von Sandra kreiert wurde. Das Wortspiel MerSy steht ganz einfach für ein Dankeschön. Wunderbare Aromatik, intensive Farbe und schöne Tannine. Dieser Wein reifte in kleinen 225lt Eichenfässern.		
Gastronomisches Zusammenspiel:	Rind, Wild, Lamm oder einfach um ein „Dankeschön-Abend“ zu feiern...		
MerSy „V“ "Fût de Chêne"	Cave du Rhodan, Salgesch 7.5 dl	54.-

Traubensorte:	Merlot & Tempranillo		
Beurteilung:	Die Vermählung des Merlot mit dem Tempranillo ergeben diesen grossartigen südländischen Rotwein mit viel Persönlichkeit. Ein Wein, den es zu entdecken gilt. In der Nase Geschmäcker von Kaffee, Rauch, Erde, Vanille. Im Gaumen kräftig, fruchtig, kraftvolle Tannine und langer Abgang.		
Gastronomisches Zusammenspiel:	Rind, Lamm, Tartar, Fondue Chinoise, Coq au vin		
Lo Grafion "Fût de Chêne"	C.Flaction, Chomoson 7.5 dl	67.-
	 3.75 dl	36.-

Rotweine aus dem Ausland

Rotweine aus Italien:

Traubensorte:	70% Dolcetto und 30% Shiraz		
Beurteilung:	Runder Körper mit ausgewogenen Tanninen, erinnert an Pflaumen, Beeren und weisser Pfeffer		
Gastronomisches			
Zusammenspiel:	passt hervorragend zu unserem Rotolo		
L'INCONTRO	Monforte d' Alba 7.5 dl	41.-
Traubensorte:	Carignano		
Beurteilung:	Tiefes Rubinrot, fruchtiges Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren, mit Nuancen von Vanille und Lakritze.		
Gastronomisches			
Zusammenspiel:	Schafskäse, Geflügel, grilliertem Fleisch		
Rocca Rubia	Cantina di Santadi, Sardinien 7.5 dl	51.-
"Fût de Chêne"			
Traubensorte:	Sangiovese		
Beurteilung:	verführerisch üppiger Fruchtduft nach Sultaninen und getrockneten Kirschen, typisch toskanischer Schmelz, tolle, animierende Würze im Abgang		
Gastronomisches			
Zusammenspiel:	Grillade, Pasta, Käse		
Montecucco Sangiovese	„V“ „Bio“ Campunuovi, Toskana.....	7.5 dl	51.-
Traubensorte:	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot		
Beurteilung:	an Pflaumen, Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren erinnernd, Nelken, Pfeffer, kraftvolle Geschmeidigkeit, seidige Tannine		
Gastronomisches			
Zusammenspiel:	typischer Pastawein		
Bona Rossa	„V“ „Bio“ Maggio Vini, Sizilien 7.5 dl	44.-

Rotwein aus Portugal:

Traubensorte:	Tinta Roriz, Jaen de Dão, Touriga Nacional			
Beurteilung:	leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen; dezentem Bukett nach Kirschen und Waldbeeren, würzig-mineralische Noten von schwarzer Schokolade, Gewürznelken und Pinien			
Gastronomisches Zusammenspiel:	würzige Fleischgerichte, Geflügel			
Caruma „V“ „Bio“	Casa de Mouraz, Dão	7.5 dl	47.-

Rotwein aus Frankreich:

Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec			
Beurteilung:	Bukett nach Waldbeeren, Cassis und Kirschen, Noten von Rauch und Tabak; weicher Auftakt, schöne Frische am Gaumen von kühler Beerenaromatik, elegante, lebendige Struktur.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	gebratenes Fleisch, Geflügel, Käse			
Château „V“ „Bio“	Vieux Georget, Bordeaux	7.5 dl	44.-

Rotwein aus Spanien:

Traubensorte:	Garnacha			
Beurteilung:	Dichtes, jugendliches Kirschrot mit violetten Reflexen, aromatische Kräuter und Blüten bereichern das fruchtige, nach Waldbeeren duftendes Bukett, unaufdringliches Tannin.			
Gastronomisches Zusammenspiel:	grilliertes Fleisch, Schafskäse, grilliertes Gemüse			
Rioja „V“ „Bio“	Viñedos Ruiz Jimenez	7.5 dl	46.-