

Unsere auserlesenen Weine



Von der Rebe zum Wein

Im Spätherbst schützen die Weinbauern ihre Rebstöcke, in dem sie die frostempfindlichen Veredelungsstellen mit Erde bedecken. Im Frühjahr lockern sie die Erde auf und legen die Stöcke bloss, damit sie Licht und Wärme aufnehmen können.

Man schneidet die vorjährigen Ruten fachgerecht zurück, um dem Rebstock eine bestimmte Form zu verleihen, die Fruchtbildung zu lenken und die Qualität der Traube zu verbessern. Wenn die Rebe im Frühjahr geschnitten ist und sie die Bodentemperatur als angenehm empfindet, tritt Saft aus den Wunden, welche die Rebschere hinterlassen hat. (Die Rebe weint).

Der Saft schwellt die Knospen, und sie sprengen die hölzerne Hülle, die sie im Winter schützend umschlossen hat: Die Rebe treibt aus.

Sobald die Knospen aufgegangen sind, setzt ein wucherndes Wachstum ein. Aus den Trieben spriesst eine Fülle von Sprossen. Nun ist es Zeit, die Rebe in Zucht zu nehmen. Man bindet sie mit Stroh, Raphiabast oder Metallringen an den Stichel. Gleichzeitig entfernt man die Ranken oder Gabeln und die Nebengeschosse oder Geiztriebe. So sichert man den Trauben eine intensive Besonnung und eine angemessene Blattfläche.

Die jungen Triebe der Rebe bilden Blütenbestände oder Gescheine aus. Jede Blüte ist von einer Hülle umschlossen, die beim Aufgehen abfällt und den weiblichen Stempel, und die männlichen Staubgefäße freigibt. So kann sich die Rebe selber befruchten. Wenn man einen blühenden Rebberg betritt, glaubt man schon den Geruch der Gärung wahrzunehmen.

Die Traubenblüten entfalten sich bei warmem, trockenem Wetter zu Beeren. Die Traube, die aus den Beeren besteht, ist zunächst grün und reich an Chlorophyll. Bei beginnender Reife verfärbt sie sich goldgelb, dunkelrot bis violett. In der Reifezeit überzieht sie sich mit einem wächsernen Beschlag, der sie vor übermässiger Sonnenbestrahlung schützt und die Hefezellen anzieht.

Sobald die Reife einsetzt, schneidet man die grünen und die überschüssigen Trauben ab und lässt jedem Stock nur den optimalen Behang.

Sind die Trauben reif (Mitte bis Ende Oktober), werden sie geschnitten. Die Oberwalliser nennen diesen Vorgang „wimdu“. Der Reifegrad der Traube, der ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure gewährleistet, ist der optimale Reifegrad.

In den Lesekistchen bringen die Genossenschafter die Ernte zu den Annahmestellen. Da die Trauben nicht zerstoßen werden, kann man den Gesundheitszustand und ihre Qualität beurteilen.

Die Kelter ist die Einrichtung, die dazu dient, aus dem frischen Traubengut Most herauszupressen. Der Most ist unvergorener Traubensaft, der Rohstoff der Weinbereitung. Früher kelterte man den Wein mit blossen Füßen. Doch schon früh benutzte man die Kelter, die im Laufe der Zeit, immer wieder ihre Form änderte. Heute verwendet man mechanische Pressen, die sorgfältig arbeiten und ideale hygienische Bedingungen gewährleisten.

Gärung nennt man den geheimnisvollen Vorgang, der den Traubenmost durch die Verwandlung von Zucker in Alkohol und Kohlensäure in Wein überführt. Die Gärung dauert etwa 10-20 Tage. Von der Dauer der Gärung hängen Intensität der Farbe und der Gerbstoffgehalt ab. Um die alkoholische Gärung in Gang zu setzen, gibt man dem Most Kleinlebewesen bei, die Hefezellen heissen. Diese kommen in natürlichen Zustand auf den Traubenschalen vor. Man verwendet auch oft Kulturhefe, weil die Reinheit eine einwandfreie Gärung verbürgt. Der Traubensaft oder der Most wird im Gärstadium „Sauter“ genannt.

Bei der Klärung setzen sich die unerwünschten Schwebstoffe am Boden des Fasses ab. Diese Masse nennt man „Trub“. Sie besteht aus unverbrauchten Hefezellen, Weinstein und Leserückständen. Sobald die Klärung erfolgt ist, zieht man den Wein ab, d.h., man gibt ihn in einen anderen Bottich, damit man den „Trub“, den unerwünschten Schlamm entfernen kann.

Bevor der Wein nun in Flaschen abgefüllt wird, wird er filtriert. Dabei werden die letzten Verunreinigungen und Fermente ausgeschieden. Der Wein erhält dadurch seine Klarheit und bewahrt seine Qualität.

Die Walliser Weissweine

Fendant oder Gutedel

Fendant ist eine ausschliesslich dem Wallis vorbehaltene Qualitätsbezeichnung. Dieser grosse, von Chasselas Trauben stammende Wein ist zum volkstümlichen Botschafter unseres Kantons geworden. Die Chasselas Rebe ist von kräftigem Wuchs und erzeugt einen trockenen, leichten, fruchtigen Wein. Weil man ihn in der gesamten Walliser Weinbaulandschaft antrifft, bietet er dem Weinliebhaber eine Vielzahl von immer neuen Entdeckungen. Diese Eigenschaften stempeln den Fendant, als herzhaften Wein der jungen Liebe, zum „Passepartout“ des Walliser Weissweines.

Der Fendant ist immer leicht genug, um die Tätigkeit der grauen Masse nicht zu beeinträchtigen, und immer geschmeidig genug, um die Beredsamkeit zu fördern.

	3/8	50cl	75cl
Fendant les murettes Maison Gilliard, Sion	22	29	42
Fendant Fine Cuvée Leukersonne Damian Seewer AG			42
Molignon AOCV Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG			44

Assemblage

Assemblage - Weine sind Weine, wo verschiedene Rebsorten vermisch werden. Jede Kellerei kann so persönliche Akzente setzen.

Cuvée Brigitte <i>Assamblage aus Chardonnay, Pinot blanc, Gewürztraminer, Heida, Muscat, Malvoisie</i> Weine Vouilloz Vins SA	52
Solis <i>Assamblage aus Ermitage und Chardonnay</i> Leukersonne Damian Seewer AG	34
Optimo weiss <i>Assamblage aus Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner</i> Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG	54

Johannisberg oder Sylvaner

Der Sylvaner, im Wallis unter der Bezeichnung Johannisberg oder Gros Rhin im Handel, ist eine robuste, widerstandsfähige Rebe, die einen blumigen, feinen Weisswein voller Liebe und Zärtlichkeit hervorbringt. Der Johannisberg sollte jung getrunken werden und wird durch seine natürliche Vornehmheit zum Begleiter von Fisch-, Spargel-, und Käsegerichten. Mit seinem eindringlichen Bukett und seinem hellen Goldton empfiehlt er sich auch als Aperitifwein.

	3/8	50cl	75cl
Johannisberg de Sierre Imesch Vins, Sierre			42
Johannisberg Leukersonne Damian Seewer AG			42

Muskat

Der Muskat besticht durch seinen unvergleichlichen Duft und den Muskatgeschmack, welchen die Liebhaber so sehr schätzen. Er wird nur in geringen Mengen erzeugt und gilt daher als Spezialität. Einen Muskat verkosten heisst: einem flüchtigen Eindruck nachjagen, denn er ist eine Sternschnuppe unter den Weingenüssen, ein Irrlicht auf den Geschmackspapillen. Der Muskat eignet sich bestens als Aperitifwein, wird aber auch als Dessertwein geschätzt.

Muscat du valais Domaines Rouvinez, Sierre	45
--	----

Heida

Im Vispertal, wie auch in den Talgemeinden Lalden, Brigerbad und Eyholz sind uns zahlreiche, althergebrachte Rebsorten, deren Herkunft uns kaum mehr bekannt ist, seit Jahrhunderten erhalten geblieben. Es sind dies leichte Weine mit einer guten Säurestruktur, die vor allem mit rustikalen Gerichten hervorragend harmonieren. Der Heida ist der Stolz der Vispertaler Winzer, und wird auch Perle der Alpen genannt. Er ist ein exklusiver Aperitifwein und versetzt jeden Geniesser in die sonnentrockenen Südhänge des höchstgelegenen Weinberges Europas.

Heida St. Jodern Kellerei, Visperterminen	49
---	----

Petite Arvine

Dieser trockene und zarte Petite Arvine zeichnet sich durch eine sehr schöne weinige Substanz und eine fein gesalzene Note aus.

50cl 75cl

Petite Arvine

Maison Gilliard, Sion

35 49

Amigne

Amigne ist eine Rebsorte aus dem Kanton Wallis (Schweiz), die im 17. Jahrhundert zwischen Siders und Sitten erstmals erwähnt wurde und inzwischen vor allem in der Gemeinde Vétroz angebaut wird (rund 70 % der weltweiten Produktion). Amigne neigt zum Verrieseln und zur Kleinbeerigkeit, ist jedoch sehr wandlungsfähig und bringt trockene, mittelsüsse und süsse Dessertweine hervor.

Amigne

Maison Gilliard, Sion

49

Rosé Weine

Dôle blanche

Wenn man die Trauben des Pinot noir und des Gamay unmittelbar nach der Lese keltert, erhält man einen nahezu farblosen Most, der zu Dôle blanche verarbeitet wird und sich der Gunst vieler Konsumenten erfreut.

Rosé Rouvinez

Domaines Rouvinez, Sierre

43

Oeil de Perdrix

Ein Wein aus frisch gekelertem Pinot noir, den man kurze Zeit in der Maische stehen lässt. Seine Farbe erinnert an Rebhühnenaugen, daher sein Name. In dieser vornehmen und prunkvollen Spezialität findet man Feuer und den Adel der Blauburgundertraube

Oeil de Perdrix Ville de Sierre

Caves du Paradis, Olivier Roten

42

Schaumwein

Prosecco

Prosecco brut

45

Die Walliser Rotweine

Dôle

Dôle ist eine ausschliesslich dem Wallis vorbehaltene Qualitätsbezeichnung. Der Dôle ist eine harmonische Verbindung von Blauburgunder (Pinot noir) und Gamay, wobei der Pinot noir immer überwiegt (minimum 51%). Der Blauburgunder verleiht dem Dôle seine Rasse, seinen Körper und seine Blume, sowie Geschmeidigkeit und samtene Weichheit. Vom Gamay erhält der Dôle seine Robustheit, seine Fruchtigkeit und Eleganz. Der Geschmack des Dôles wirkt sehr lange nach: Er zieht eine Schleppe nach. Der Dôle ist ein runder, eher leichter, aber herber Rotwein, ein eleganter Begleiter zu Kalbfleisch. Immer beliebter wird er zu Käsegerichten getrunken.

	3/8	50cl	75cl
Dôle Salquenens		30	45
Cave du Paradis, Olivier Roten			
Dôle Seng de l'enfer			45
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG			

Merlot

Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten. Unter Kennern gilt der Merlot als milder bis herber, leicht süßlich holziger Tafelwein, der wegen seiner süßen bis bitteren Pflaumennote schon im 17. Jahrhundert in den europäischen Adelshäusern geschätzt war.

Merlot Nadja Mathier	59
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG	
Merlot Les Pyramides	49
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG	
Merlot Sélection	36
Maison Gilliard, Sion	

Pinot Noir

Dieses berühmte rote Gewächs ist uralt. Der Pinot noir (Blauburgunder) findet im Wallis, im speziellen in der Gegend von Sieders und Salgesch die ideale Bodenbeschaffenheit. Mit seiner Fülle und Dichte ist der Pinot noir ein Glanzstück in der Anthologie der Walliser Weine. Von rubin-roter, starker Farbe ist er ein feuriger, wuchtiger Wein, der vorteilhaft zu Rindfleisch, Wild-, oder Käsegerichten serviert wird.

	3/8	50cl	75cl
Pinot Noir „Bon Art“ Weine Vouilloz Vins SA		32	45
Pinot Noir Luzifer Adrian & Diego Mathier NOUVEAU S. AG	22		45
Pinot Noir Salgesch Cave Montani Salgesch		30	
Pinot Noir „Summervogel“ Weine Vouilloz Vins SA			54

Humagne Rouge

Das durch und durch einheimische Gewächs tritt in einer weissen und in einer roten Art auf. Der rote Humagne ist kein Mutant des Weissen. Beides sind sehr alte Rebsorten. „Vinum humanum“ nennt die Tradition diesen Wein. Das mag erklären, weshalb man ihn einst den Wöchnerinnen zur Stärkung empfahl. Der Humagne ist ein Landwein, der erst nach einigen Jahren zur Ausgewogenheit seiner Bestandteile findet.

Humagne Rouge Ferdinand Mathier Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG		56
Humagne Rouge Les Pyramides Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG		49
Humagne Rouge AOC Valais Cave du Paradis, Olivier Roten	35	
Humagne Rouge AOC Valais Cave Montani Salgesch		46
Humagne Rouge Trésors de Famille Maison Gilliard, Sion	36	49

Syrah

Welches Feuer und welche Glut steckt in der Vermählung des Syrah mit dem Wallis! Im Jahre 1926 wurde der Syrah im Wallis eingeführt und erlebt seitdem einen stetig wachsenden Aufschwung, einhergehend mit ihren stolzen Erfolgen. Sie gedeiht auf den Rebhängen der Hügel, wo sie von der Sonne, die sich stets günstig auf Ihre spätere Reife auswirkt, verwöhnt wird und gibt das Beste ihre konzentrierten, kräftigen Frucht, indem sie ausladende Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen verströmt und im Gaumen einen kräftigen Eindruck hinterlässt.

50cl 75cl

Syrah Diego Mathier

Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG

59

Syrah Trésors de Famille

Maison Gilliard, Sion

36

49

Cornalin

Der Cornalin, ein echter Schatz des Wallis, kann sich rühmen, eine der ältesten Rebsorten im Wallis zu sein. Sie kennt keine andere oder entfernte Verwandtschaft mit anderen Sorten und stammt demnach hundertprozentig aus dem Wallis. Sie vermag die Kenner zu begeistern, bleibt aber dennoch verkannt, weil sie sehr rar ist. Der Cornalin, der mit seiner Frucht geizt und sehr spät reift, weshalb er an besten, gut besonnten Lagen angepflanzt werden muss, hat Generationen von Winzern ermutigt. Er verdankt die Wiederkehr ins Rampenlicht seinem aristokratischen Wesen. Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert er ein delikat-komplexes Bouquet und einen perfekten Körper, der zwar von seiner Jugend etwas ungestüm ist, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt.

Cornalin Adrian Mathier

Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG

64

Cornalin AOC Valais

Cave Montani Salgesch

47

Cornalin Trésors de Famille

Maison Gilliard, Sion

36

Assemblage

Um den Degustatoren Vergnügen zu bereiten, werden im Wallis seit kurzem weitere weisse und rote Assemblage-Weine entwickelt. Ein weiteres Versuchsgebiet, wobei die Ereignisse bestätigen, dass diese Weine den Bedürfnissen der Konsumenten, die nach einer neuen Art von Weinen suchen, entsprechen. Assemblage-Weine sind Weine, wo verschiedene Rebsorten vermischt werden. Jede Kellerei kann so persönliche Akzente setzen.

50cl

75cl

Cuvée Mme. Rosemarie Mathier

54

*Assemblage aus Syrah, Pinot noir, Cabernet Sauvignon,
Humagne rouge*
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG

Positivo

57

*Assemblage aus edlen, teils trockenen Trauben
Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtigen,
würzigen Bouquet bestehend aus Gamaret und Merlot*
Leukersonne Damian Seewer AG

Optimo

54

*Assemblage aus Diolinoir, Gamaret, Cabernet
Sauvignon und Syrah*
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG

Solis

36

Assemblage von Gamaret, Syrah und Merlot
Leukersonne Damian Seewer AG

Menu 1

Karotten-Orangensuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten an Senf-wodkasauce Risotto Gemüsebouquet

Warme Waldbeeren mit Vanille Eis

CHF51.-

Menu 2

Räucherlachsstrifen auf Blattsalat

Kalbs-Cordonbleu mit Röstikroketten Gemüsebouquet

Sorbet Williams

CHF54.-

Menu 3

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroutons

Rinds Entrecôte Double an einer Cornalinsauce mit Nudel und Gemüse

Walnussparfait mit caramelisierten Nüssen

CHF57.-

Menu 4

Spargel mit Rohschinken und Jogurtsauce

Rindsfiletgulasch Stoganorr mit Reis und Gemüse

Panna-Cotta mit Erdbeeren

CHF 59.-



Menu 1

Gruenerblatt Salat

Schweinscarrebraten mit Gemüse und Kartoffelstok

Sorbet Aprikosen

CHF 39.-

Menu 2

Apfelseleriecremesuppe

Pouletbrust an Zitronensauce

Meringues Glace

CHF 41.-

Menu 3

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce Gemüse und Nudeln

Bananenquarkcreme

CHF 43.-