

Weissweine

CUVEÈ GESSINON

Jürg Biber, Salgesch / Chardonnay & Heida / Eichenfass / 2014
56.- / 0.75l

CHARDONNAY

Jürg Biber, Salgesch / Chardonnay / 2016
38.- / 0.50l

CHARMONT

B. & M. Caloz, Chamoson / Chasselas x Chardonnay / 2013
48.- / 0.70l

HUMAGNE BLANCHE

B. & M. Caloz, Chamoson / Humagne Blanche / 2013
52.- / 0.70l

HEIDA

Fam. Chanton, Visp / Traminer / 2016 / 2017
52.- / 0.75l
38.- / 0.50l

HIMBERTSCHA

Fam. Chanton, Visp / Humagne Blanc & Muscat / 2012
52.- / 0.70l

LAFNETSCHA

Fam. Chanton, Visp / Blanchier / 2014
52.- / 0.75l

ERMITAGE

Fam. Chanton, Visp / Marsanne Blanche / 2011
56.- / 0.75l

RIESLING

Kilian Plaschy, Varen / Riesling / 2016
48.- / 0.70l

VIOGNIER

Kilian Plaschy, Varen / Viognier / 2016
48.- / 0.70l

Weissweine

MUSCAT

Remy Cina, Salgesch / Muskateller / 2015 / 2016
48.- / 0.70l

PETITE ARVINE

Cave du Rhodan, Salgesch / Petite Arvine / 2016
56.- / 0.75l
38.- / 0.50l

DOMAINE DU CHAPITRE

Cave Provin Valais / Petite Arvine & Heida / 2010
75.- / 0.75l

Rosé Weine

BLANC DE NOIR

Cave du Rhodan, Salgesch / Pinot Noir / Süsdruck / 2015
48.- / 0.75l

Süssweine

MALVOISIE « Zauberflöte »

R. & Ch. Schmid, Salgesch / Petite Arvine / 2015
75.- / 0.375 l

Schaumweine / Champagner

PETIT BONHEUR BRUT
Cave du Rhodan, Salgesch
44.- / 0.75l

CHAMPAGNER " BRATBIRNE "

Jörg Geiger Manufaktur
120.- / 0.75l

Die Champagner Bratbirne von alten Baumriesen aus Streuobstwiesen geerntet, wird von Hand nach Reife verlesen, um anschliessend nach altem Rezept zu schwitzen, den klaren vollen Duft zu erhalten und Gerbstoffe umzubauen.

Über fast drei Monate dauert die langsame aromaschonende Kaltgärung.
Im Herbst 2011 fiel ein Grundwein herausragend unter allen anderen auf.

Daher haben wir uns Anfang Dezember entschlossen, diesen im Alkohol kräftigeren Grundwein eigenständig auf die Flasche zu füllen und länger auf der Hefe reifen zu lassen.

Insgesamt bleibt der Birnenschaumwein bei dieser Selektion für mindestens 22 Monate in der Flasche, bevor er am Ende des traditionellen Flaschengärverfahrens gerüttelt und vom Hefepfropf befreit wird.

In der Nase überwältigt der intensive Duft nach reifer Birne gepaart mit dezenten Briochenoten.

Diese finden sich am Gaumen mit einer mundfüllenden Perlage und spannend herben und dennoch birnenfruchtbetonten Noten wieder.

Das langanhaltende und reife Birnenaroma im Nachhall wird von reifen Gerbstoffnoten gestützt – lang hallen noch aromatische Gebäcknoten nach.

Rotweine

CUVEÈ ARAGNON

Jürg Biber, Salgesch / Cornalin & Humagne Rouge / Eichenfass / 2014
56.- / 0.75l

CUVEÈ NO 1

Jürg Biber, Salgesch / Cabernet Franc & Merlot / Eichenfass / 2015
58.- / 0.75l

MALBEC

Jürg Biber, Salgesch / Malbec / 2015
57.- / 0.75l

CORNALIN

Jürg Biber, Salgesch / Landroter / Eichenfass / 2015
58.- / 0.75l

CORNALIN

Christoph Matter, Susten Leuk / Landroter / 2015
56.- / 0.75l

SYRAH

Christoph Matter, Susten Leuk / Syrah / 2015
56.- / 0.75l

SYRAH

Kilian Plaschy, Varen / Syrah / Eichenfass / 2014
58.- / 0.70l
40.- / 0.50l

DIOLINOIR

Kilian Plaschy, Varen / Rouge de Dioly & Pinot Noir / 2016
52.- / 0.70l
39.- / 0.50l

GRAND CRU

R. & Ch. Schmid, Salgesch / Pinot Noir / 2013
58.- / 0.75l

GAMARET

B. & M. Caloz, Sierre / Gamaret / 2015
52.- / 0.70l

Rotweine

ANITA

Remy Cina, Salgesch / Assemblage / Eichenfass / 2016
56.- / 0.75l

ALEXANDRA

Remy Cina, Salgesch / Pinot Noir / Eichenfass / 2013
58.- / 0.75l

PINOT NOIR

Remy Cina, Salgesch / Pinot Noir / 2016
52.- / 0.70l

MERLOT

Philippe Constantin, Salgesch / Merlot / 2016
56.- / 0.75l

GAMAY ZUDANNAZ

Philippe Constantin, Salgesch / Gamay / 2013
52.- / 0.75l

HUMAGNE ROUGE

Cave du Rhodan, Salgesch / Humagne Rouge / 2016
56.- / 0.75l

WALSER TRUNK

Cave du Rhodan, Salgesch / Pinot Noir & Cornalin / 2016
56.- / 0.75l

DOMAINE EVÉCHE

Cave Provin Valais / Rouge de Dioly / Lärchenfass / 2014
75.- / 0.75l

VITIS ANTIQUA

Verschiedene Winzer, Leuk / Landroter von der ältesten Rebe 1798 / 2014
75.- / 0.75l