

# Weissweine

## CUVEÈ GESSINON

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

## CHARDONNAY

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

## CHARMONT

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

## HUMAGNE BLANCHE

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

## HEIDA

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

## HIMBERTSCHA

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

## LAFNETSCHA

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

## ERMITAGE

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

## RIESLING

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

## VIOGNIER

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

## Weissweine

### MUSCAT

Bio Cave Marc Güntert, Miegé / Muscat  
38.- / 0.50l

### PETITE ARVINE

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

### GRANDE CUVÉE BLANCHE

Cave la Chapelle, Salgesch / Johannisberg & Heida  
38.- / 0.50l

### DOMAINE DU CHAPITRE

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

## Rosé Weine

### BLANC DE NOIR

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

## Süssweine

### MALVOISIE « Zauberflöte »

R. & Ch. Schmid, Salgesch / Petite Arvine  
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.

