

Wein, Mensch und Natur im Einklang

Die konsequente Einführung modernster Anbaumethoden im Rebberg und eine sorgfältige Weinbereitung im Keller erlauben es, grosse Weine mit natürlichen Verfahren herzustellen. Der Charakter der Weine wird dadurch unterstrichen und die Böden bewahren, durch eine die Natur respektierende Pflege des Weinbergs, ihre Fruchtbarkeit. Ebenso wird die Vielfalt des Bodenlebens gefördert und die ursprüngliche Widerstandskraft der Rebstöcke verstärkt.

Die technischen Einrichtungen in Weinkeller entsprechen dem neuesten Stand. Entsprechend ihrer Eigenart reifen die Weine in modernen Stahltanks oder Eichenbarrique.

Dank seiner geschützten Lage in einer Verwerfung der Alpenkette geniesst das Wallis eine für seine geographische Breite aussergewöhnliche Besonnung.

Überdies tragen ein gemässigttes Klima, mit langen und milden Herbst, steile Hanglagen und steinige, mit Anschwemmungen angereicherte Böden, dazu bei aus dem Wallis eine Weinregion **par excellence** zu machen. Einige seltene und edle Rebsorten zeugen von der langen Weinbautradition des Wallis wie beispielsweise die Petite Arvine oder die Humagne: man findet diese Rebsorten nur im Wallis.

Fendant

Der aus Chasselas Trauben gekelterte Fendant findet in den Böden und dem Klima des Wallis ideale Voraussetzungen. Hier bringt diese Rebsorte einen blumigen, duftigen Wein mit feiner Fruchtnote hervor, einen süffigen Wein **par excellence**.

Helles Gelb, mit leicht lindengrünen Tönen; Duft nach Reben und Lindenblüten; mineralisches Extrakt, Feuerstein, geschmeidiger Gaumen; leicht fruchtiger Wein mit harmonischer Säure, leicht prickelnd.

Aperitifwein: ideal zu Käsegerichten wie Raclette, Käsefondue, Hartkäse oder zu zartem Fisch.

Alkoholgehalt 12Vol. %

Dôle blanche

Der Dôle blanche ist eine Rosépressung aus der Assemblage von zwei im Wallis weit verbreiteten Rebsorten: dem Pinot noir und dem Gamay. Die Pressung erfolgt vor der Gärung. Nur gerade 5 bis 6 Stunden liegt der Traubensaft auf der Maische; in dieser Zeit nimmt der Most die leichte Farbe und die Gerbstoffe auf.

Orangefarbenes Lachsrot; Aromen von frischen Früchten mit deutlicher Himbeernote; gute Fülle, kräftig, reich und elegant; frischer und rassiger Wein. Angenehmer Wein zu gebratenem und gekochtem Geflügel, verträgt sich ausgezeichnet mit den meisten Salaten.

Dôle

Der Dôle ist eine Walliser Spezialität, die durch die harmonische Verbindung von Pinot noir, Gamay und anderen roten Walliser Rebsorten entsteht. Der Pinot stellt den grössten Anteil; er verleiht dem Wein Körper und Eleganz, während der Gamay Frucht und Spritzigkeit liefert.

Mittleres, jugendliches Rot mit Violetreflexen; die Frucht des Gamay dominiert das Bukett, währenddem sich Körper, Struktur und Finesse des Pinot im Gaumen entfalten; ein ausgewogener, rassiger Wein mit angenehmer Säure.

Passt gut zu Geflügel und rotem Fleisch, besonders Rindfleisch und zu Weichkäse.

Pinot noir

Diese Rebsorte, ursprünglich aus dem Burgund stammend, fand im Zentralwallis, im speziellen in der Region Sierre und Salgesch, die für sie besonders geeigneten kalkreichen Böden und das ideale Klima, die es ihr erlauben, ihre ausserordentlichen Vorzüge wie Körper und Aromen zu entfalten.

Mittleres, jugendliches Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen; Aromen von Kirschen und reifen Himbeeren, leicht rauchig, kräftiger Körper der im Gaumen nach Abklingen des Tannins schöne Cassis und Veilchennoten hervorbringt.

Passend zu den meisten roten und weissen Fleischsorten, vor allem zu gebratenem Fleisch und zu halbhartem und hartem Käse.