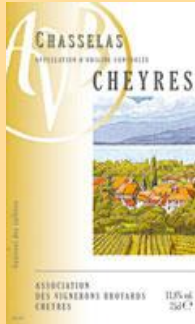


Weinaktion zum Jubiläum und zur Fahnenweihe



Cheyres
Chasselas

Spritzig, süffig, leicht ... ein unbeschwerter Schluck Natur. Zum Apéro, zu Fisch oder einfach so!



Vully "Choix"
Chasselas

Spritzig, würzig, rassig ... ein herrlicher Begleiter durch den Sommer. Zum Apéro, zu geschmolzenem Käse und Fisch ... oder einfach so!



Pinot Gris
Vully

Elegant, vollmundig und charaktervoll – es muss nicht immer Italiener sein! Herrlicher Apéro- und Antipasti-Begleiter.



Traminer

Aromatischer, erfrischender Wein mit traubigem Bouquet und Aroma. Wunderbar zu Brätzele, zum Apéro, zu Vorspeisen ... oder zum Geniessen mit Freunden.



Johannisberg

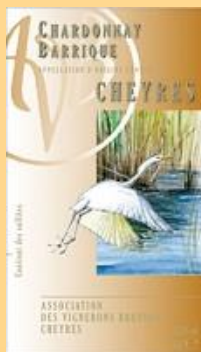
L'Alizé

Reine Walliser Sonne! Feiner, fruchtiger, vollmundiger Johannisberg mit ausgeprägtem Charakter. Fantastischer Apérowein oder Spargel-Begleiter.



La Coquine

Diese leichte, süffige und trotzdem raffinierte Assemblage aus Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine könnte einem den Kopf verdrehen.



Chardonnay

Barrique

(weiss)

Edler, körperreicher, auf der Zunge schmelzender Weisswein.

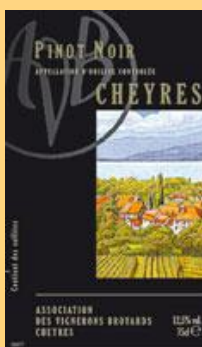
Zum Apéro riche ... oder auch solo.



Rosé Grandpré

(rosé)

Durch rasches Pressen entsteht aus Pinot Noir- und Gamay-Trauben dieser leichte, fruchtige Sommerwein. Zum Apéro ... oder einfach so!



Pinot Noir

Cheyres

Ein Klassiker unter den Rotweinen, rubinrot mit Beerenaromen, vornehm und harmonisch. Zu allen Fleischgerichten und Käse... oder in gemütlicher Runde.



Pinot Noir

Sang de
Bourgignons

Ein Klassiker unter den Rotweinen, rubinrot mit Beerenaromen, markant, vornehm und harmonisch. Zu allen Fleischgerichten und Käse... oder in gemütlicher Runde.



Syrah

Les Larmes
d'Héraclès

Dichter, kraftvoller Wein mit ausgewogenen Tanninen und komplexen Aromen, lagerfähig. Zu Grilladen, Braten, Wild, reifem Käse und exotischen Gerichten.



Humagne Rouge

Le secret
d'Aphrodite

Intensiver, kraftvoller und edler Wein mit Waldbeerenaromen. Ein Ur-Walliser. Der ideale Wild-Begleiter!

Lagerfähig.



Merlot Barrique

Vully (rot)

Dunkelrot, fruchtig, weich, körperreich und vollmundig, unverkennbar Merlot. Mit guter Struktur und guter Lagerfähigkeit. Zu dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse ... oder zum Abschluss eines besonderen Tages.



Merlot Riserva Barbarossa

12 Monate Eichenfass ergeben einen runden, weichen, charaktervollen Merlot.

Passt zu dunklem Fleisch und macht auch allein eine gute Figur.



Cabernet Franc

Barrique
Lavigny

Der Ausbau im Eichenfass ergibt einen grandiosen Sonntagswein, dunkel, samtig, gehaltvoll, mit feinen Tanninen und guter Lagerfähigkeit. Zu Grilladen, Braten, Wild und reifem Käse ... oder zum Abschluss eines besonderen Tages.



Melodia

Ticino

Die klassische Bordeaux-Assemblage aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Vollmundig und samtig. Perfekt zu dunklem Fleisch und Wild.



Grappa di Americana

Ein seidenweicher, komplexer Tessiner Grappa mit langem Abgang.

Grappa di Merlot

Ein typischer, kräftiger Tessiner Grappa mit viel Aroma



Riso Nostrano «Loto»

Der Schweizer Reis aus dem Delta der Maggia, perfekt für Risotto