

Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ.

AUSGABE 24 / 2019

BESTSELLER

SEITE 2

GASTKOMMENTAR

SEITE 3

ÖNOLOGISCH

SEITE 4

AKTUELL

SEITE 4



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER NEUER WEIN IN NEUEN SCHLÄUCHEN

Wie hatte es vor langer, langer Zeit Matthäus (nein, nicht der Fussballer) formuliert: «Auch giesst man nicht neuen Wein in alte Schläuche. Sonst zerreißen die Schläuche, der Wein wird verschüttet, und die Schläuche sind verdorben.»

Das haben wir uns zu Herzen genommen. Und – wie Sie bestimmt schon auf den ersten Blick bemerkt haben – unserem Newsletter ein neues Kleid verpasst. Vier Seiten, die dem Redaktionellen gewidmet sind. Wissenswertes und Informatives. Interessantes und Unterhaltsames. Teils regelmässige, wiederkehrende Rubriken, wie zum Beispiel ein Gastkommentar, die Einschätzung eines Önologen und ein Interview mit einer unserer Kundinnen oder einem unserer Kunden. Dazu stets das Neueste aus unseren Rebbergen und der Region Salgesch.

Unsere aktuellen Spezialangebote, Tiefpreise und Rabatte finden Sie ab der heutigen Rhoneblut-Ausgabe jeweils auf einem separaten, beigelegten Blatt.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre. Und beim Profitieren.

Amédée Mathier



AUF EIN GLAS WEIN BEI UNSEREN KUNDEN «UND WIESO KAUFEN SIE BEI UNS?»

Rhoneblut-Leserinnen und -Leser stellen sich vor und unseren Fragen.

In dieser Ausgabe:

Martin Zurbuchen (56) aus Zürich, Account Manager in der Kommunikationsbranche, verheiratet, Vater von zwei Söhnen, leidenschaftlicher Schachspieler.

Rhoneblut: Herr Zurbuchen, seit wann sind Sie Kunde bei Albert Mathier & Söhne?

Martin Zurbuchen: Das ist (leider) gar noch nicht so lange her. Ich denke, die erste Bestellung machte ich vor rund vier Jahren.

RB: Wie sind Sie auf unsere Weine aufmerksam geworden?

MZ: Das passierte eher zufällig. Ich war zu einem Nachtessen eingeladen, und dort wurde der Merlot aus der Vinum Lignum® Reihe von Mathier serviert.

RB: Bitte nennen Sie uns Ihre/n Favoriten aus unserem Sortiment?

MZ: Der genannte Merlot ist nach wie vor einer meiner Lieblingsweine von Mathier. Daneben gefällt mir der rote Domaine de Ravoire® sehr gut und auch der Amphorenwein, den ich kürzlich probierte, ist sehr interessant.

RB: Welches sind – neben dem Oberwallis – weitere Wein-Provenienzen und -Sorten, die Ihnen besonders zusagen?

MZ: Meine Wein-Präferenzen haben sich im Laufe der Jahre etwas verschoben. Was nicht zuletzt natürlich auch eine Frage des Budgets ist. Ursprünglich genoss ich eher günstige Abfüllungen von spanischem Rioja, italienischem Chianti und französischem Côte du Rhône. Danach auch Weine aus der neuen Welt, wie USA, Chile, Australien und Neuseeland.

Schlussendlich bleiben es aber die Europäer, die mich nach wie vor begeistern. Vielleicht in einer anderen Qualitätsklasse als bei meinem Einstieg in die Weinwelt. Ich würde sagen, dass Sangiovese und Nebbiolo aus Italien, Tempranillo aus Spanien, die Blends von der Côte du Rhône bzw. Südfrankreich immer noch zu meinen Favoriten zählen.

RB: Wie, wo und wann geniessen Sie Wein am liebsten?

MZ: Am liebsten zum Nachtessen. Manchmal auch zum Apéro. Auch gerne im Restaurant, wenn der Heimweg ohne eigenes Autolenken bewerkstelligt werden kann. Daher wohl am allerliebsten zuhause.

RB: Variieren Ihre Wein-Präferenzen nach Jahreszeiten? Und wenn ja, wie?

MZ: In allererster Linie richtet sich die Weinwahl nach dem Menu. Und da ich saisonaler Küche überhaupt nicht abgeneigt bin, sind wir dann schnell auch bei den Jahreszeiten.

RB: Wie und wo informieren Sie sich über Weine, über Neuheiten und Neuigkeiten?

MZ: Auf verschiedensten Kanälen. Zum einen sicherlich über Fachartikel in der Tages- und Sonntagspresse. Dazu erhalte ich von diversen Weinanbietern Mailings per Post. Und sehr oft wird mir auch im Kollegenkreis ein spezieller Wein empfohlen. Zudem sind Ferien in Weindestinationen auch immer sehr gut geeignet, um neue Tropfen kennenzulernen.

RB: Sind Wein-Bewertungen (Parker-Punkte, Weinwisser, Michael Broadbent usw.) für Sie relevant?

MZ: Diese Bewertungen sind für mich eigentlich kaum massgebend. Vielleicht auch da heutzutage so viele verschiedene Bewertungen und Bewertungssysteme existieren. Schlussendlich muss der Wein ja mir schmecken und nicht einem selbsternannten Weinpapst.

RB: Kurz und knapp: Wieso kaufen Sie Wein bei uns?

MZ: Weil das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt, und die Qualität top ist. Zudem liegt mir die Produktionsweise eines Schweizer Familienbetriebes einfach näher als die eines weltweit tätigen Weinimperiums. Da ehre ich heimisches Schaffen sehr gerne.

DER BESTSELLER AUS UNSEREM KELLER

RHONEBLUT®

Der Rhoneblut® ist der Hauswein von Albert Mathier & Söhne. Er begleitet unsere Weinfamilie seit der Firmengründung 1928. Er ist der Urwein und das Standbein unserer Weingeschichte. Sein Name vereint zwei Merkmale, welche die Albert Mathier & Söhne AG seit jeher prägen: das von der jungen Rhone geformte Tal und unser Herzblut.

Als vor bald 100 Jahren unser Grossvater entschied, den Wein und die Rebe zu seiner Haupteinkommensquelle zu machen, herrschten alles andere als einfache Zeiten. Der erste Weltkrieg war vorbei, und der nächste stand vor der Tür. Das Wallis befand sich fernab der Wirtschaftszentren, war kaum erschlossen, und die Landwirtschaft produzierte gerade mal knapp genug für die Selbstversorgung. Handel war quasi inexistent. Wer konnte, verliess den Kanton. Und die Rhone, wild und ungebändigt, nahm den Wallisern immer wieder Land und Boden weg.

Der Pioniergeist unseres Grossvaters suchte nach Möglichkeiten, diese Herausforderungen zu meistern. Dies tat er zum Beispiel, indem er sich das Land vom reissenden Fluss zurückerkämpfte und Rebbergparzellen in geschützten Orten anlegte.

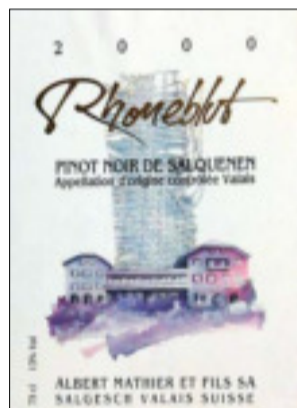
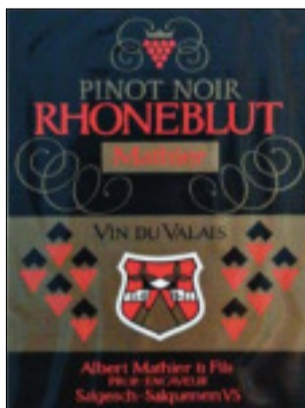
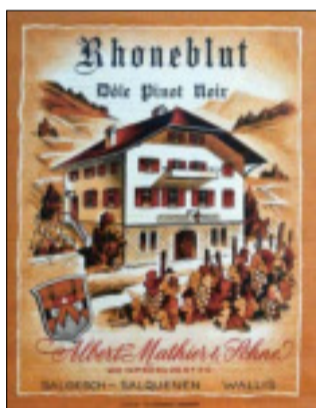
Viel vom oft zitierten Schweiss und Blut – eben: Herzblut – musste fliesen, um die Rebberge so anzulegen, dass sie von der Rhone nicht mitgenommen wurden und eine hervorragende Traubenqualität produzieren konnten. Erste Terrassenlagen entstanden, in Gomaring bei Salgesch, hoch über dem Rhonebett. Diese wurden mit Pinot noir bepflanzt. Mit dem daraus erzeugten Wein, dem heutigen Rhoneblut®, machte man sich auf den beschwerlichen Weg in die «Üsserschwiz».

Ein wenig Geschichte

Anfänglich wurde der feine Tropfen (Schweiz. Markenregister 2P-311213, internationales Register WIPO 1215328) eher zurückhaltend und in variierenden optischen Versionen vermarktet. Im Verlaufe der Zeit wandelte er sich aber zur charakterfesten und selbstständigen Persönlichkeit mit grossartigem Renommee. Angefangen hat alles mit einer schlichten Etikette und dem ein wenig unromantischen Namen Höllenwein.

In den 60er-Jahren wurden aufwendigere Etiketten gestaltet. Allgemein wurden die Kellerei, die Weinfamilie Albert Mathier sowie die Appellation Salgesch besser vermarktet. Der Name des Weines lautete jetzt Rhoneblut Dôle Pinot Noir. In den 70ern wurde die Etikette zeitgemäss angepasst, der Wein hiess Pinot Noir Rhoneblut Mathier. Das Label Mathier und die Appellation Salgesch gewannen immer mehr an Bedeutung.

Im Jahre 2000, zur Feier des Millenniums, wurde die Etikette noch einmal frisch gestaltet, wesentlich hochwertiger in Form und Druck. Seit 2011 bis heute macht unser Rhoneblut® mit einer schlichten, aber sehr hochwertigen, dreiteiligen Etikette auf sich aufmerksam, die sofort ins Auge springt und dazu einlädt, den Wein zu geniessen.



Wissenswertes.

Der Rhoneblut®. Wortwörtlich ausgezeichnet. Alles, was ein Pinot noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer. Und die besondere Note von Salgesch, dem Weindorf der Schweiz, wo die Trauben von den landesweit meisten Sonnentagen profitieren.

Appellation:	Rhoneblut®
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Salgesch
Rebsorte:	mehrheitlich Pinot noir (Blauburgunder)
Herkunft:	Burgund/Frankreich; erstmals 1394 urkundlich im Wallis erwähnt
Vinifikation:	Maischegärung mit kontrollierter Temperatur; die Trauben liegen entrappt ca. 5 bis 10 Tage auf der Maische
Ausbau:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13 % Volumen
Trinktemperatur:	16°C bis Zimmertemperatur
Speisen:	Der Rhoneblut® empfiehlt sich zu Fleisch, Fleischfondue, Wild und gelagertem Käse
Ernährungsform:	vegetarisch

Der Rhoneblut® vereint die Charaktereigenschaften der Familie Albert Mathier & Söhne. Er ist ein bodenständiger Wein und zeigt keinerlei Allüren. Spasseshalber wird in der Region Salgesch noch heute erzählt, dass Albert Mathiers Kinder Rhoneblut® in der Milchflasche gehabt hätten.

Rhoneblut®-Medaillenspiegel:

Silbermedaille	Selection des Vins du Valais	2017
Goldmedaille	Internationale Weinprämierung Zürich, Expovina	2017
Silbermedaille	Mondial des Pinots, Vinea, Sierre	2017
Silbermedaille	Mondial des Pinots, Vinea, Sierre	2016
Silbermedaille	La Selection, Gemeinsame Prämierung Luvina und Wymäss	2016
Bronzemedaille	Decanter World Wine Awards, London	2016
Goldmedaille	Weintrophy Berlin	2016
Asia Gold	Asia Winetrophy, Daejeon, Korea	2015
Goldmedaille	Weintrophy Berlin	2015
Auszeichnung	Decanter World Wine Awards	2015
87 Punkte	The Wine Advocate, Robert Parker	2014
Silbermedaille	Etoile du Valais	2014
Silbermedaille	Vinea, Mondial du Pinot noir, Sierre	2013
Silbermedaille	Internationale Weinprämierung Zürich, Expovina	2013





Fotograf: Martin Graf

DER GASTKOMMENTAR

DOMAINE DE RAVOIRE: INVESTITION MIT MEHRWERT

Heute ist es gang und gäbe, Geld für ein bestimmtes Projekt über Crowdfunding zu sammeln. Sofern die Idee überzeugt und genügend Spender anspricht, fliessen die benötigten Franken in die Kasse der Initianten. Auch Vorhaben aus der Weinwelt werden auf diese Art und Weise finanziert. Einen anderen Weg beschritt die Domaine de Ravoire: Um einen der ältesten Rebberge des Wallis vor der Vergandung zu retten, suchte die Albert Mathier & Söhne AG Aktionäre – und wurde fündig.

Ich war Geldgeber der (fast) ersten Stunde und investierte den (bescheidenen) Betrag von 500 Franken – aus Überzeugung. Die Aussicht auf eine mögliche Dividende, allenfalls in flüssiger Form einer Flasche Wein, war nicht der Grund für das Engagement. Es stecken vielmehr ideelle Überlegungen dahinter. Denn: Es lohnt sich, alte Rebberge in Steillagen und mit Trockensteinmauern vor dem Verfall zu retten. Sie bilden ein wertvolles Kulturerbe und bieten ein spektakuläres Landschafts-Panorama. Die Domaine de Ravoire ist ein terrasserter Rebberg, der im Unterwallis zwischen Leytron und Ovronnaz liegt.

Um einen solchen Weingarten zu erhalten, zahlt man einen hohen Preis. Die Handarbeiten sind mühsam.

Auf Maschinen muss verzichtet werden. Das kostet und hat zur Folge, dass die Produktion von Wein kaum kostendeckend zu betreiben ist. Angesichts dieser Tatsache scheuen viele Winzer diesen Aufwand und lassen die Rebberge verganden. Umso höher ist das Engagement jener zu werten, die sich für die Domaine de Ravoire einsetzen. Bis heute konnten über 150 Aktionäre von der Idee überzeugt werden. Die Mehrheit des Kapitals liegt bei der Albert Mathier & Söhne AG.

Ohne in allzu viel Lobhudelei ausbrechen zu wollen: Mir sind in der Schweiz keine vergleichbaren, dergestalt finanzierten Projekte bekannt. Ich bin überzeugt, dass bei Weingenießern die Bereitschaft für unkonventionelle, innovative Wege besteht. Die Domaine de Ravoire würde eigentlich Nachahmer verdienen.

Der Walliser Wein, von dem es ein Beispiel in Rot und Weiss gibt, ist mit keinem anderen Gewächs zu vergleichen. Die Aktionäre des Guts bestimmen nämlich per Mehrheitsentscheid, wie sich die beiden Blends zusammensetzen. So viel Demokratie existiert wohl bei keinem anderen Wein. In dem 1876 erstmals bepflanzten Rebberg sind heute zahlreiche Rebsorten zu finden, etwa Heida, Pinot blanc und Viognier bei den Weissen, etwa Pinot

noir, Syrah, St. Laurent und Merlot bei den Roten. Die Vielfalt hat zur Folge, dass sich die Weine faktisch jedes Jahr anders zusammensetzen. Sie sind einerseits einmalig, andererseits vielleicht wegen den jeweils unterschiedlichen Anteilen der einzelnen Sorten nicht immer ganz einfach (wieder) zu erkennen. Aber dies ist vielleicht der einzige Vorwurf, dem man dem Domaine de Ravoire® machen könnte.

An der Qualität der edlen Tropfen nämlich gibt es nichts zu rütteln – und dies trifft auf fast alle Jahrgänge seit dem Start vor 13 Jahren zu. Ich habe in der Vergangenheit nicht alle, aber zahlreiche Weine verkostet. Sie werden bewusst in kleinen Holzfässern ausgebaut. Sowohl Rot als auch Weiss verfügen über ein Reifepotenzial von zehn und mehr Jahren, wie beispielsweise der rote Domaine de Ravoire® 2007 beweist. Der Jahrgang gehört generell zur Spitze der bisher erzeugten Weine.

Zu den grossen Beispielen zählen zudem der 2015er, 2012er, 2011er und 2009er. Schwieriger zu verkosten sind die roten Domaine de Ravoire® 2014 und 2013, was mit dem hohen Anteil von Gamaret (rund 40%) zusammenhängen dürfte. Beide zeigen eher wenig Frucht und eine gewisse Bitterkeit. Hoch hinaus mit der Domaine

de Ravoire ging es in jenem Fall, als die Airline Swiss letzten Sommer den Wein den Passagieren der First Class kredenzte.

Die Vorzüge dieser Walliser Preziosen liegen generell darin, dass sie mit Kraft, Fülle, Komplexität, Tiefe und Länge überzeugen. Die Tannine sind reif, das Holz ist gut integriert. Die Gewächse wirken nicht opulent oder fett. Dem Weissen dürfte je nach Jahr ein Tick mehr Säure gut tun. Beide Weine sind hervorragende Speisenbegleiter. Wer in die Domaine de Ravoire investiert hat, unterstützt nicht nur ein sinnvolles und wegweisendes Projekt. Es ist auch ein sehr genussvolles Engagement. Und man geniessst einen Wein auf eine andere, bewusster Art und Weise, wenn man den Rebberg sowie den Winzer kennt. Und sogar zu einem kleinen Teil Miteigentümer ist – 500 Franken für eine gute Sache.

Peter Keller ist Weinredaktor der NZZ am Sonntag und führt regelmässig Weinseminare für die Leser durch. Zudem arbeitet der Weinakademiker für den Coop-Weinclub Mondovino, wo er für das Raritäten-Sortiment aussergewöhnliche Trouvaillen selektioniert.

DAS ZITAT FÜR GENIESSER:

*«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»*

Winston Churchill

AKTUELL NIIWS USUM HÜS

EVENTS

DAS AMPHOREN- ERLEBNIS

Begeben Sie sich auf die Suche nach der Seele des Weines. Eine ebenso einzigartige wie überraschende Erfahrung. Alles, was Sie schon immer über den Orange-Wine wissen wollten. Ein spannendes Erlebnis, inkl.:

Geführter Rundgang durch unser Amphorium – Verblüffendes für Auge und Ohr.

Unser Kellermeister informiert – die jahrtausendealte Tradition der Vinifikation, ein Zurückbesinnen auf die Wurzeln der Weinherstellung.

Exklusive Degustation – Amphoren-Weine noir und blanc, eine Vielfalt an Aromen, die Nase und Gaumen verzaubern.

Datum: Montag bis Samstag auf Anmeldung, Zeit nach Vereinbarung. Dauer: ca. 90 Minuten. Preis: CHF 30.– pro Person, inkl. würzigem Alpkäse und Brot. Anmeldung ab mindestens 4 Personen bei: info@mathier.ch oder Tel. 027 455 14 19.



TAVOLATA

Erleben Sie Geselligkeit und Kulinarik im Naturpark Pfyn-Finges. Einen genussvollen Abend mitten in der Reblandschaft des Naturparks. Die Tische werden zu einer grossen Tafel zusammengeschoben, die unterschiedlichsten regionalen Produkte in Töpfen und auf Platten serviert.

Im Package-Preis von CHF 98.–/Person inbegriffen sind: ein Willkommens-Apéro, ein regionales 6-Gang-Menü und ein elegantes Naturpark-Weinglas.

Ob als einzelner Gast, zu zweit oder als Gruppe – wir freuen uns, Sie zu diesem Anlass begrüssen zu dürfen.

Weitere Infos und Anmeldung jetzt unter: www.mathier.ch/events.

DOMAINE- DE-RAVOIRE®- DEGUSTATION

Verlieben Sie sich vom 10. bis 15. Juni 2019 in unsere Domaine-de-Ravoire®-Weine. Sie werden an den ältesten und besten Terrassenlagen angebaut und zusammen mit unseren Freunden vinifiziert. Besuchen Sie uns und nutzen Sie die Chance, diese wunderbaren Tropfen exklusiv zu degustieren. Dieser Event ist öffentlich und benötigt keine Anmeldung. Sprich: Sie können nach Durst und Laune bei uns reinschauen.

«ZUM GLÜCK IST FREITAG»

Der After-Work-Apéro vom Feinsten. Jeden Freitag vom 5. bis 26. Juli 2019 ab 16 Uhr ist unsere Terrasse für Sie geöffnet. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie verschiedene Spezialitäten aus dem Hause Albert Mathier & Söhne und unserer regionalen Partner. Auch hier gilt: Eine Anmeldung ist nicht nötig. Wir freuen uns darauf, das Wochenende mit Ihnen starten zu dürfen.

ÖNOLOGISCH SO WIRD DER JAHRGANG 2018

Für uns Weinproduzenten ist der aktuelle Jahrgang immer der beste (logisch, viel anderes haben wir im Moment nicht zu bieten). Aber mit Weinen verhält es sich wie mit Menschen – sie ausschliesslich auf Grund ihrer Anwesenheit zu beurteilen, wäre unfair. Aus den Augen aus dem Sinn, respektive aus der Flasche über den Gaumen, und vergessen ist das noble Getränk.

Den Wein allein dem Verkaufsdruck unterzuordnen und ihn dementsprechend zu beschreiben, kann den Weingenuss trüben und stellt uns vor Probleme. Das käme in etwa daher wie die Gesundheitswarnung auf den Zigarettenpackungen und sollte uns zur Zurückhaltung mahnen. Dabei empfehlen wir genau das Gegenteil: Es lohnt sich, immer ein paar Jahrgänge eines Weines im Keller zu haben. Weingenuss ist eine nachhaltige Geschichte und darf getrost wiederholt werden. Denn das nobelste aller Getränke muss immer wieder als solches bestätigt werden.

In dieser Einleitung zum Jahrgang 2018 zeigt sich die wunderbare Welt des Weines in ihrer ganzen Komplexität: Menschlichkeit, Natur, Genuss, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Zukunftsgedanken, Unstetigkeit – dies alles und vieles mehr finden wir in einem Tropfen Wein. Wie war der 15er-Rhoneblut®? Wie präsentiert sich der 18er? Lässt sich schon etwas über den 19er sagen? Der aktuelle Jahrgang kann sich nicht ohne Einordnung in



die vorangegangenen Jahre und die Zukunftserwartung bewerten lassen. Der vielen Worte kurzer Sinn: Der 18er wird strahlend-elegant. Santé.

Zugegeben, das ist nun doch ein wenig sehr kurz beschrieben. Ein so schöner Jahrgang wie der 18er verdient ein paar Worte mehr. Die Jahre 2015 bis 2017 waren durch kleine, konzentrierte Ernten gekennzeichnet, dicht und knapp. 2018 gab's wieder einmal eine befriedigende Menge, auch in qualitativer Hinsicht. Kein Wunder, denn das Rebjahr 2018 war ein Ausnahmejahr: Genügend Niederschlag im Winter, der die Böden gut einwässerte. Der Austrieb passierte zur richtigen Zeit, ohne Angst vor den Frostnächten, die glücklicherweise schon vorbei waren. Eine trockene Blütezeit, die Gescheine haben den Übergang zur Traube problemlos vollzogen. Ein warmer Sommer, schöne Laubwände, die eine ausgezeichnete Zuckereinlagerung in den Trauben ermöglichten. Herrlich reife und gesunde Trauben im Herbst, ideale Voraussetzungen für einen wunderschönen Wein. Und nun sind sie da, diese aussergewöhnlichen Weine aus der 18er-Ernte.

Die Rotweine sind frischfruchtig, von einer schönen Eleganz, mit gutem Trinkfluss. Es zeigen sich leichte Gewürznoten, unterschiedlich von Sorte zu Sorte. Die Weissweine im Wallis sind ein weltweiter Geheimtipp für Liebhaber exotischer Aromatik, gepaart mit Walliser Bodenständigkeit. Er zeigt an der Nase Steinfrüchte (Aprikose, Pfirsich), weisse Blüten, Frische, gut im Alkohol, ohne aufdringlich zu wirken. Auch hier variiert die Ausprägung von Traubensorte zu Traubensorte. (Amédée's Tipp: Aphrodine® und Pinot blanc.) Unser Familienwein, der Rhoneblut®, zeigt eine schöne rotbeerige Nase, gefolgt von frischen roten Beeren (Johannisbeeren, Sauerkirschen, Erdbeeren), eine angenehme und anhaltende Viskosität im Mund.

Die Walliser Spezialitäten machen dem Begriff Spezialität alle Ehre. Es sind nicht alltägliche Weine. Ihr Genuss eilt nicht, ein wenig Lagerung verhilft ihnen zu noch mehr Charakter.

Den Amphore® blanc haben wir dezent mit Lafnetscha ergänzt. Es dauert aber sicher noch zwei Jahre bis seine 18er-Ernte in die Flasche kommt. Die Vinum-Lignum®-Weine ruhen seit der Ernte in speziell für sie gefertigten Barriques. Auch hier ist Geduld gefragt. In circa einem Jahr dürfen wir uns an diesen Köstlichkeiten erfreuen. Zum Domaine de Ravoire®: Die Trauben sind wohlbehalten und in ausgezeichneter Qualität von der Domaine de Ravoire in unsere Kellerei gelangt. Im Moment lagern die verschiedenen Traubensorten aus Ravoire noch reinsortig in ihren feinen Barriques. Die Aktionäre der Domaine de Ravoire werden Ende August wunderschöne Basisweine für die Assemblage des Domaine de Ravoire® weiss und rot vorfinden.

Und zum Schluss noch eine Plauderei aus dem Nähkästchen: Wir haben ein K-I-B Projekt gestartet. Das steht für Kevri-Inox-Barrique, gleiche Traubensorte, gleicher Rebbeg, gleicher Keller, aber verschiedene Behältnisse. Weihnachten 2019 sollten die Weine bereit sein. Lassen Sie sich überraschen.

HERZLICH WILLKOMMEN

BESUCHEN SIE UNSER AMPHORUM

Unser Familienbetrieb im Herzen des Weindorfes Salgesch hat sich dem Genuss des Weines verschrieben. Seit 1928 hat sich Erfahrung angesammelt und Tradition gebildet, sodass der Weingeniesserin und dem Weingeniesser bei seinem Besuch ein unvergessliches Erlebnis bevorsteht.

Sei es im Carnotzet oder im neuen Amphorium, wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem rustikal eingerichteten Kellergewölbe im Untergeschoss, wo sich unsere Weine, begleitet von für die Region typischen Speisen wie getrocknetem Fleisch, Käse und Brot, wunderbar degustieren lassen. Das Amphorium gewährt zudem einen Blick auf unsere Kvevris, in denen der Amphore® noir und der Amphore® blanc entstehen.

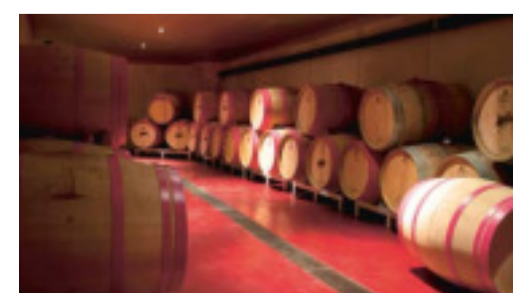
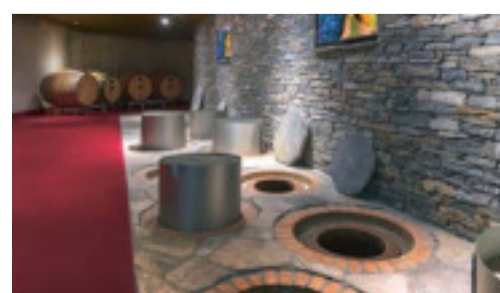
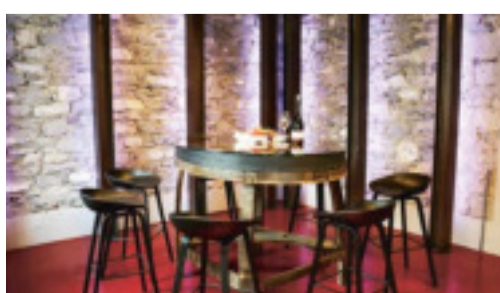
Unsere fachkundigen Begleiterinnen und Begleiter freuen sich, Sie akustisch, optisch und kulinarisch in die Weinwelt der Albert Mathier & Söhne AG einzuführen.

Gesprochene Sprachen: d, f, i

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr, Samstag 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. An Sonn- und Feiertagen geschlossen (ausser an Auffahrt und Tagen der offenen Weinkeller).

Weinkellerei Albert Mathier & Söhne AG
Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch
Tel. 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, www.mathier.ch



UNSERE AKTUELLEN SONDERANGEBOTE

WEINMALIGE GELEGENHEITEN, OFFERiert

VON ALBERT MATHIER & SÖHNE AG

Angebot 1:

Sie bestellen 6 Flaschen Rhoneblut®,
wir schenken Ihnen einen Apfelwein A.

6er-Karton: CHF 108.–



Angebot 2:

Sie bestellen 6 Flaschen Domaine de
Ravoire® (weiss und/oder rot frei
wählbar), wir schenken Ihnen eine
3/8-Flasche Rhoneblut®.

6er-Karton: CHF 259.20



Angebot 3:

Bestellen Sie einen unserer Geschenk-
Gutscheine im Wert von CHF 300.– und
bezahlen Sie nur CHF 240.–.

Sie sparen: CHF 60.–



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

GESCHENK-GUTSCHEIN

im Wert von CHF: _____

Für: _____

Von: _____

Gutschein-Nummer: _____

Salgesch, _____

Gültigkeit 1 Jahr ab Aussteldatum. Keine Barauszahlung möglich.

Albert Mathier & Söhne AG, Bahnhofstrasse 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Tel. 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07, info@mathier.ch, www.mathier.ch



Preise inkl. MwSt. plus CHF 15.– Versand
(ab CHF 300.– Bestellwert oder 3 Kartons Versand gratis),
alle Spezialangebote gültig bis 31. Mai 2019

Angebot 4:

Finden Sie Ihren Lieblings-Naturwein.
Im Mathier-Naturwein-Probierkarton
mit je 2 Flaschen Forestier® (Knospe
Bio Suisse, Umstellung Demeter),
Amphore® blanc (Orangewein aus dem
Kvevri aus Weissweintruben) und
Amphore® noir (Orangewein aus
dem Kvevri aus Rotweintruben).

**6er-Karton: nur CHF 250.–
statt CHF 300.–**



Angebot 5:

Sie bestellen 3 Flaschen Humagne rouge
und 3 Flaschen Humagne blanc, gemacht
aus den ältesten Traubensorten im Wallis,
wir schenken Ihnen eine 3/8-Flasche
Chardonnay.

6er-Karton: CHF 145.–



Angebot 6:

Alle Rhoneblut-Leserinnen und -Leser
laden wir ein nach Salgesch zu einer
Betriebsbesichtigung und anschliessender
Wein-Degustation mit feinen Walliser
Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten.

Termin nach Absprache.

