

Rhoneblät

MAGAZIN



GENUSS, EIN MOMENT VOLL MUSSE Seite 2
FÜR AUG UND GAUMEN – UNSER SORTIMENT IM ÜBERBLICK Seite 4
IN BILDERN GESPROCHEN Seite 6

Ausgabe 15 | Herbst 2013

ALBERT MATHIER ET FILS SA SALGESCH VALAIS SUISSE



LIEBE WEINLIEBHABERINNEN, LIEBE WEINLIEBHABER

Die heißen Sommertage haben sich verabschiedet. Unsere schönen Wälder leuchten wieder in allen Farben und erleichtern uns den Übergang in den kalten Winter. Wenn Sie jetzt denken, ich sei deprimiert, dann irren Sie! Ich denke nicht an nass-kalte, traurige Wintertage. Ich sehe eine wunderschön verschneite Landschaft, ich höre eine winterliche und beinahe bedächtige Stille und rieche die Kühle des Winterabends. Willkommen in der Winterzeit! Halten Sie sich einen Moment inne und erleben Sie mit besonderer Achtsamkeit den Wintereinzug. Spüren Sie die angenehme Kälte auf Ihrem Gesicht, die Ihre Wangen rötet? Hören Sie das Knirschen des Neuschnees unter Ihren Schuhen? Eine Jahreszeit zum Geniessen, oder? Ja - dann sind Sie sicher, wie ich, ein Geniesser. Genuss, die Fähigkeit zur Musse und Entspannung will gelernt sein, besonders in einer Zeit wie der unseren. Für viele ist es beinahe eine Kunst das Tagesgeschäft einmal ruhen zu lassen, die endlose to-do-Liste einfach mal nicht zu beachten.

Darum - bemühen Sie sich! Nehmen Sie sich eine Auszeit und erleben Sie mit uns in der neuen Rhoneblutausgabe einen genussreichen Winterabend und lernen Sie vom Racletteprofi Fabrice Thorin das 1x1 des Raclettetreichens.

Geniessen kann man bekanntlich mit allen Sinnen. Darum sollte auch etwas fürs Auge dabei sein. Wir möchten Ihnen liebe Leserinnen und Leser, in dieser Herbst-Ausgabe unser überarbeitetes Weinsortiment vorstellen. Die Einheit, die wir bei den Flaschen und den Etiketten geschaffen haben, zeigt unser Bestreben nach solider Klarheit.

Und was sonst noch alles in unserer Weinfamilie passiert ist, das erzählen wir Ihnen wie immer auf der letzten Doppelseite.

Jetzt aber: Viel Spass bei der Lektüre

Ihr Amédée Mathier

GENUSS – DAS LEBEN WIR!

Was ist eigentlich Genuss? Dieser Frage wollen wir auf den Grund gehen. Gemeinsam machen wir uns auf die Suche nach wahren Genuss. Mit allen Sinnen wollen wir ihn wahrnehmen. Wir hören, riechen, sehen, schmecken und ertasten den puren Genuss. Wer am Ende der Lektüre Lust auf ein Raclette mit einem schönen Glas Pirouette hat, umso besser.

GENIESSEN IST EIN TALENT

Jeder kann geniessen, oder? Leider nein. Man erwartet zwar immer, dass Genuss ein Verhalten umschreibt, das jeder kann, doch offenbar ist dem nicht so. Laut einer Studie vom Nürnberger Institut für Genussforschung aus dem Jahr 2000 soll sogar ein Viertel der Befragten als nicht genussfähig eingestuft worden sein. Nur gerade die Hälfte der Befragten bezeichneten sich selber als Geniesser.

Interessant ist, dass das Genussempfinden von Frauen anscheinend viel differenzierter und anspruchsvoller sein soll als jenes von Männern. Ob die Fähigkeit zum Geniessen nun angeboren oder erworben werden kann, darüber ist sich die Fachwelt nicht einig. Ursprünglich hatte der Begriff «geniessen» eine andere und wesentlich weitergehende Bedeutung als heute. Es bedeutete «etwas nutzen» oder «etwas benutzen» und wurde nicht wertend eingesetzt. Erst viel später wurde dem Wort Genuss die Bedeutung von Lust und Vergnügen beigefügt. Laut dem bekannten Philosoph Immanuel Kant ist Geniessen «das Wort, womit man das Innige des Vergnügens bezeichnet.»

INDIVIDUELL, MIT ALLEN SINNEN?

Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und sehr individuell. Was der eine genießt, kann der andere nicht leiden und umgekehrt. Doch immer ist der Genuss mit Wohlbefinden verbunden und mindestens ein Sinnesorgan wird angesprochen. Das reicht uns aber nicht. Wir wollen mit all unseren Sinnen geniessen. Darum begeben wir uns auf die Suche nach dem wahren Genuss.

Man unterscheidet zwischen kulinarischen, körperlichen und geistigen Genüssen. Auch diese Barrieren wollen wir durchbrechen, indem wir alle Ebenen miteinander verbinden. Denn kann das kulinarische Geniessen in guter Gesellschaft und mit tollen Gesprächen nicht gleichzeitig ein geistiger Genuss sein? Und umgekehrt - kann man den geistigen Genuss einer spannenden Lektüre nicht gleichzeitig körperlich wahrnehmen? Etwa in einem wohligen Schaumbad mit einem Glas Wein in der Hand? Natürlich kann man - und wir tun es auch.

DIE SUCHE NACH WAHREM GENUSS

Stellen Sie sich vor: Sie sitzen mit Freunden in einer urchigen Berghütte. Im Kamin brennt ein Feuer, dessen Wärme sich langsam ausbreitet. Sie nehmen das angenehme Knistern wahr und fühlen wie sich Ihre Muskeln allmählich entspannen. Der sportliche Skitag von heute ist bereits Vergangenheit und hat einem

lauschigen Winterabend Platz gemacht. Sie fühlen sich rundum wohl. Der Geruch von schmelzendem Käse breitet sich in der Hütte aus und Sie spüren ein Ziehen in Ihrer Magengegend. Die Vorfreude auf ein echtes Walliser Raclette lässt Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dann steht es plötzlich vor Ihnen - Ihr Teller mit einer kleinen Portion zartgeschmolzenem Raclettekäse. Mit einem leisen «Plopp» wird die Flasche Pirouette® Fendant AOC entkorkt und eingeschenkt.

Sie prosten Ihren Kollegen zu und führen Ihr Glas langsam zum Mund. Ihre Lippen öffnen sich, unglaublich frisch und fruchtig umspielt der Wein Ihre Zunge, Ihren Gaumen. Herrlich! Sie führen die Gabel mit dem sahnig geschmolzenen Käse zum Mund. Ein würziger und frischer Duft streift Ihre Nase. Sie atmen ihn genüsslich ein bevor Sie den Käse auf Ihrer Zunge zergehen lassen. Der Geschmack ist unbeschreiblich. Unübertreffbar, diese Kombination zwischen dem herben Käse und dem fruchtigen Wein. Genuss pur! Konnten Sie bei der Lektüre dieses kleinen Ausfluges den Genuss nachempfinden? Verstehen Sie was es heisst, mit allen Sinnen zu geniessen?

Die Fakten sind beliebig austauschbar. Nehmen wir die Familie statt Freunde, eine Platte Hobelkäse statt Raclette und eine kühle Flasche Humagne Blanche statt Pirouette® Fendant. Der Genuss bleibt, wenn das Gefühl dabei bleibt. Nehmen Sie sich Zeit für Gefühl, nehmen Sie sich Zeit für Genuss. Und lassen Sie beim nächsten geselligen Treffen doch eine Frau den Wein aussuchen. Nur im Fall, dass die Nürnberger Genuss-Studie Recht behalten sollte.



«RACLETTE STREICHEN IST EINE KUNST»

Er ist seit März 2013 der neue Direktor des historischen Château de Villa in Siders. Fabrice Thorin (48) hält das Zepter des grossen Raclette-Tempels fest in der Hand. Uns weiss er einiges über langsam schmelzenden Käse und den dazu passenden Wein zu erzählen. Und schliesslich gibt Thorin einige Tipps zum reinen Raclettegenuss.



Herr Thorin, Sie sind seit diesem Jahr neuer Direktor des Château de Villa. Finden Sie überhaupt noch Zeit zum Entspannen und Geniessen?

Bis jetzt hatte ich ehrlich gesagt noch nicht viel Zeit für mich. Es gibt eine Menge zu Organisieren. Doch sicher kommt auch für mich nach der Eingewöhnung wieder die Zeit zum Entspannen und Geniessen. Am besten kann ich das beim Wandern, Biken oder beim Golfen.

Bei Ihnen im Restaurant gehören Raclette-Degustationen zum Programm. Wie gross ist die Nachfrage?

Die Nachfrage ist sehr gross. Etwa 90 Prozent unserer Gäste kommen zum Raclette Degustieren. Es ist eine gemütliche Angelegenheit, bei der man sich genügend Zeit nehmen sollte. Nichtsdestotrotz bietet unsere Speisekarte mehr, das Angebot ist vielfältig.

Stehen Sie selber auch manchmal hinter dem Raclette-Ofen?

Höchstens privat. Bei uns kann jeder Kellner ein gutes Raclette streichen. Darum braucht es mich dort eigentlich nicht.

Kann man denn beim Raclette Streichen etwas falsch machen?

Ja natürlich. Raclette streichen ist eine Kunst. Man muss darauf achten, dass der Käse nicht zu lange in der Hitze schmort. Ausserdem darf nicht zu viel Druck auf den Käse gegeben werden und schliesslich sollten die Portionen eher klein sein.

Spielt die Käsesorte eine Rolle?

Gewiss. Wir verwenden nur Raclettekäse, welcher mit dem AOC-Label versehen ist. Das bedeutet, dass die Milch- und Käseverarbeitung vom ersten bis zum letzten Schritt im Wallis stattgefunden hat.

Die Kühe weideten in der reichhaltigen Flora der Walliser Bergwelt. Später wurde die Rohmilch in ausgewählten Walliser Dorfkäsereien nach handwerklichen Traditionen verarbeitet.

Wie mögen Sie persönlich Ihr Raclette am liebsten?

Ich esse mein Raclette ganz heiss. Am liebsten mag ich es pur, also ohne Pfeffer und andere Gewürze. So erlebe ich den Geschmack am intensivsten.

Und welche Bedeutung messen Sie dem Getränk zu?

Eine gute Flasche Wein gehört zum Raclettegenuss dazu. Ich empfehle einen trockenen Fendant, einen fruchtigen Johannisberg oder Gamay. So wird der Racletteplausch ganz sicher zum Erlebnis.

Im Wallis kennt man Raclette vor allem als Sommergericht. Das ist nicht überall so, oder?

Ja, das stimmt. Während man im Wallis Raclette gerne an Sommertagen isst, kennen viele Deutschschweizer das Gericht vor allem als Wintermenu. Aber eigentlich ist beides richtig. Bei uns gibt es das ganze Jahr hindurch Raclette. Den falschen Moment für ein Raclette gibt es schlichtweg nicht.

Was macht man am nächsten Tag mit den Käseresten?

Zum Beispiel eine feine Käseschnitte mit gedünsteten Zwiebeln und Schinken.

Wie wird ein Racletteplausch zum Erfolg?

Indem Sie sich Zeit nehmen und mit Freunden gemütlich beisammen sitzen. Am besten an einem magischen Ort wie dem Château de Villa in Siders. Wir bieten fünf verschiedene Käsesorten und mehr als 600 Weine zum Degustieren an.



UNSER ANGEBOT

ab Keller CHF 95.00
per Post CHF 100.000

PIROUETTE® FENDANT AOC

Der Piroquette® AOC ist ein traditioneller Fendant. In der Nase sehr fruchtig, im Gaumen vollmundig. Ein Fendant mit Gehalt und Rückgrat, der zu Raclette, Vorspeisen, Käsespeisen, Fondue und Aperitif aber auch zu Fischspeisen vortrefflich passt.

DÔLE DE SALQUENEN AOC

Der Dôle ist die erste und älteste Walliser Assemblage. Gemäss Walliser Gesetzgebung muss er aus mindestens 85% Pinot noir und Gamay bestehen, wobei der Pinot überwiegen muss. Die restlichen 15% müssen von einer roten, Walliser AOC-Sorte stammen. Der Dôle ist schlichtweg der Klassiker der Schweizer Rotweine.

HUMAGNE BLANC AOC

Sehr fein gegliederter Wein. Vornehm im Geschmack und gut in der Struktur. Im Gaumen erwachen diskrete Lychee-Aromen, die sich gut an das feine Harzaroma angliedern.



UNSERE WEINE UND EDELBRÄNDE IM ÜBERBLICK

Jede Flasche aus unserer Kellerei trägt unsere Leidenschaft und Hingabe in sich. Unser Wein ist ein Erlebnis: Genuss bis zum letzten Tropfen. Aber nicht nur für die Geschmacksnerven, auch fürs Auge bieten wir einiges. Die formschönen Flaschen mit den edlen Etiketten sprechen für sich und bringen Einheit in den Weinkeller.



AMPHORE® BLANC & NOIR

«Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich auf diesen Wein ein. Nur so offenbart er Ihnen sein Wesen. Dieser Wein findet Sie – nicht Sie ihn.»

Amédée Mathier

Vergraben in der Erde, umhüllt von einer handgefertigten georgischen Tonamphore reift unser Amphore® im Wechselspiel mit der Natur. Ohne Filtration - ohne Schwefel. Natur pur.

Der Amphore® noir ist vor Weihnachten 2013 erstmals erhältlich. Gerne nehmen wir Reservationen entgegen.

Amphore® blanc
Amphore® noir



VINUM LIGNUM®

Von der Walliser Sonne verwöhnt, im echten Eichenfass gereift und ausgebaut. Ein Wein mit Charakter.

Vom ersten Tag an vinifizieren wir für unsere Vinum Lignum®-Serie nur die besten Trauben im speziell für uns hergestellten französischen Barrique. Eine Liaison, aus der besondere Weine entstehen.

Vinum Lignum® weiss

*Pinot blanc
Ermitage
Aphrodine® Petite Arvine
Heida
Humagne blanc*

Vinum Lignum® rot

*Cabernet franc
Merlot
Syrah
Diolinoir
Rhoneblut®
Bacchus®*



RHONEBLUT®

«Unser Hauswein. Der Wein der Emotionen»
Amédée Mathier

Unser Rhoneblut® hat alles, was ein Pinot Noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer und die typische Charakternote unserer Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.

Rhoneblut® Pinot noir
Grand Cru Gemeinde Salgesch



AUTOCHTHONE WALLISER WEINE

Seit Jahrhunderten sind unsere waschechten Walliser im Rhonetal heimisch – autochthon – und damit ein bedeutsames Stück Walliser Kulturgeschichte.

Unsere Weinwelt ist geprägt durch ihre Vielfältigkeit; durch ihre Spezialitäten, die sich nur unter der Walliser Sonne vollends entfalten.

Weissweine

Aphrodine® Petite Arvine
Chardonnay
Ermitage
Heida
Humagne blanc
Johannisberg
Muscat
Pinot blanc
Pirouette® Fendant

Rotweine

Cabernet franc
Cornalin
Dôle de Salquenen
Humagne rouge
Merlot
Pure
Reiner Wein
Salconio®
Syrah
Tre Talenti®
Forestier® Bio



Rosé

Oeil de Perdrix

MARC DE LIE / MARC DE DÔLE

Der Marc de Lie ist unser Klassiker der Walliser Edelbrände. Aus selektioniertem Trester, mit viel Feingefühl destilliert und schonend im Holzfass ausgebaut.

Unser Marc de Dôle ist ein fabelhaftes Destillat aus unseren gepressten Trauben.

Edelbrände

Marc de Lie 40% vol
Marc de Dôle 40% vol

HIER FINDEN SIE UNS

- in unserem Carnozett in Salgesch
- auf unserer Internetseite mit eShop: www.mathier.ch
- an verschiedenen Messen in der Schweiz (S. 8)
- in unserer Imagebroschüre (kann über unsere Internetseite angefordert werden)
- immer aufs Neue in unserem Newsletter



IN BILDERN GESPROCHEN

APITZ ERSCHAFFT RHONEBLUT-COMIC

Ab Frühling 2014 wird im Rhoneblut Magazin vermehrt in Bildern gesprochen. Der bekannte deutsche Comiczeichner Michael Apitz wird in jeder Ausgabe einen Comic veröffentlichen, der Sie liebe Leserin und lieber Leser, zum Schmunzeln bringen soll.

Der gebürtige Hesse versteht etwas von seinem Fach. Schon im Gymnasium entwickelte er erste Comicfiguren und Geschichten, die er veröffentlichen konnte. Nach seiner Bundeswehrzeit schuf er gemeinsam mit einem Kollegen die Figur «Karl, der Spätleseleiter». Die Reaktion waren 800'000 verkaufte Exemplare und zwölf «Karl»-Bände. Weitere Comicserien und Karikaturen folgten. Apitz studierte Design

an der Fachhochschule Wiesbaden. An der selben Schule erhielt er 2001 einen Lehrauftrag für Karikatur. Als «karikierender Reporter» war er unter anderem auch einige Jahre lang bei der Berichterstattung der Tour de France für das ZDF tätig. Michael Apitz kam sozusagen vom Comic zur Kunst. Heute ist er ein bekannter Comiczeichner und Karikaturist ebenso wie ein gefragter Maler. Steht bei der Comic-Arbeit der Mensch im Mittelpunkt seines Interesses, richtet Apitz bei der Malerei den Fokus auf Landschaften. Besonders Weinlandschaften haben ihn in ihren Bann gezogen.



ALBERT MATHIER UND SÖHNE VIRTUELL

WEIN IM ONLINE SHOP



Wir gehen mit der Zeit. Darum haben wir unsere Website einem Redesign unterzogen. Der neue Internetauftritt besticht durch seine einheitliche und leserfreundliche Gestaltung und dient damit der Benutzerfreundlichkeit.

Besuchen Sie uns virtuell und erfahren Sie mehr über die Weinfamilie Mathier und unser Weinsortiment. Erkundigen Sie sich, welcher Wein zu welchen Speisen passt und informieren Sie sich über den edlen Tropfen, den Sie Ihren Gästen anbieten. Auch wir informieren Sie laufend über Aktuelles aus dem Winzerleben. Neu präsentieren wir Ihnen jeden Monat ein ausgewähltes Restaurant als unseren «Online-Gast».

Gewinnen Sie ein Abendessen, indem Sie bei unserem e-Wettbewerb mitmachen. Und apropos gewinnen: gewinnen Sie Zeit! Erledigen Sie Ihren nächsten Weineinkauf doch gleich online von zu Hause aus. Wählen Sie in unserem e-shop ganz einfach Ihre Wein-Favoriten aus und schicken Sie die Bestellung ab. Fertig.

GESCHMACKVOLLE GESCHENKE

WALLIS PUR



Jedes Jahr kurz vor Weihnachten zerbricht man sich den Kopf darüber, was man seinen Liebsten schenken könnte. Praktisch sollte das Geschenk sein, aber auch eine besondere Note sollte ihm anhaften und schliesslich sollte es Freude bereiten. Lassen Sie dieses Jahr das Grübeln, wir haben Ihr Geschenk.

Mit der Holzkiste schenken Sie gleich mehrfach Freude. Sie wurde in den Behindertenwerkstätten von Insieme Oberwallis mit viel Einsatz von Hand gefertigt. Auch der Inhalt der Holzkiste trifft sicher den richtigen Geschmack. Feuer, Wucht und Finesse treffen sich in den beiden Flaschen Rhoneblut Pinot Noir. Dazu passt der exklusive Käse, der von Bauer Elmar Weber auf der Alp Larschi oberhalb Leukerbad hergestellt wird. Eine Sulz aus seltenen heimischen Kräutern

und unserem Rhoneblut verleihen dem Mutschli seinen unverkennbaren Geschmack. Die Walliser Hauswürste geben dem Geschenk schliesslich die nötige Würze.

Der Inhalt der Holzkiste ist auch ohne Hauswürste in einer Styropor-Verpackung erhältlich und die Mutschli können ebenso einzeln gekauft werden.

Holzkiste mit Wein, Wurst, Rhoneblut-Mutschli:
CHF 69.00 ab Keller | CHF 75.00 per Post

Wein, Rhoneblut-Mutschli in Styroporverpackung:
CHF 64.00 ab Keller | CHF 70.00 per Post

Rhoneblut-Mutschli:
12 cm: CHF 25.00 ab Keller | CHF 30.00 per Post

NEUER VERWALTUNGSRAT

DOMAINE DE RAVOIRE

Dank unseren Aktionären, die gemeinsam mit uns die historischen Rebberge der Domaine de Ravoire kultivieren, können die vom Verschwinden bedrohten Rebanlagen bewahrt werden. Die Domaine de Ravoire zählt zu den ältesten Rebbergen des Wallis. Und das Produkt kann sich erst noch sehen lassen. Seit April 2013 steht der AG ein neuer Verwaltungsrat vor. Marlis Mosimann ist die neue Präsidentin der Domaine de Ravoire AG. Der passionierte Rebbauer und Lokführer Heinrich Schnydrig kümmert sich um den Reberg und Marc Landolt um den Verkauf. Mit Amédée Mathier ist der Verwaltungsrat komplett. Den scheidenden Verwaltungsräten, Lotti Zimmermann, Emil Gmür und Alwin Mathier wurde an der GV ein herzliches Dankeschön ausgesprochen. Sie waren die Pioniere der Ravoire AG. Vielen Dank für den Einsatz.



Bildlegende: Der neue Verwaltungsrat. Von links: Heinrich Schnydrig (Reberg), Marlis Mosimann (Präsidentin), Marc Landolt (Verkauf).



WIR BAUEN AN UNSERER ZUKUNFT

Aus dem alten Keller der Kellerei Albert Mathier und Söhne entsteht ein moderner Barriquekeller in historischem Ambiente. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns in Salgesch.



PAXMONTANA HISTORISCHES JUGENDSTIL-HOTEL

Das Jugendstil-Hotel Paxmontana versteht sich als ein Haus echter Gastfreundschaft; ein Hotel, in dem die Gäste und deren Bedürfnisse im Mittelpunkt stehen. Das Hotel ist geprägt von einer herzlichen und offenen Atmosphäre.

Ursprünglich ist das Kurhaus Nünalphorn 1896 vom 31-jährigen lokalen Hotelpionier Franz Hess-Michel erbaut worden. 1898 wurde die Veranda angebaut und 1906 ist das Gebäude auf die heutige Grösse im Jugendstil erweitert worden. Das historische Jugendstil-Hotel ist mehrfach ausgezeichnet worden. Die einmalig schöne Lage des Hotels in der sanft hügeligen Landschaft im Kanton Obwalden, umgeben von Seen und Bergen zieht Menschen an, die Ruhe, Kraft und Einkehr suchen oder die Balance zwischen Entspannung, aktiver Erholung und Genuss wiederfinden möchten.



info@paxmontana.ch
Dossen 1
CH-6073 Flüeli-Ranft
041 666 24 00

AGENDA

5.10.–6.10.2013

Schweizer Käsemarkt Huttwil | www.kaesemarkt.ch

11.10.–20.10.2013

Comptoir Delémontain | www.foire-jura.ch

18.10.–21.10.2013

Megavino Brüssel | www.megavino.be

21.10.–23.10.2013

Top of Switzerland, Stuttgart

22.10.–26.10.2013

Luvina Luzern | www.luvina.ch

26.10.–27.10.2013

Muotitaler Alpchäsmärcht | www.alpkaesemarkt.ch

26.10.–2.11.2013

Weinmesse Basel | www.baslerweinmesse.ch

8.11.–10.11.2013

Slow Food Messe Zürich | www.slowfoodmarket.ch

27.11.–1.12.2013

Weihnachtsmärit Huttwil | www.regio-huttwil.ch

29.11.–30.11.2013

Tag der Offenen Weinkeller in Salgesch

WETTBEWERB

Haben Sie das Rhoneblut Magazin aufmerksam durchgelesen? Dann sollten die folgenden drei Fragen für Sie kein Problem sein. Und mit ein wenig Glück gehören Sie zu den Gewinnern dieser attraktiven Preise:

- 1. Preis: Eine Übernachtung inkl. Nachtessen mit Mathier Wein im Jugendstil-Hotel Paxmontana in Flüeli.*
- 2. Preis: Ein Nachtessen im Jugendstil-Hotel Paxmontana mit dem passenden Wein von Albert Mathier und Söhne.*
- 3. Preis: Eine Flasche Wein aus unserem umfangreichen Sortiment.*

1. Welches Geschlecht geniesst laut einer Studie differenzierter und anspruchsvoller?

- A) Frauen
- B) Männer
- C) Es gibt keinen Unterschied

2. Welcher speziell gereifte Wein ist bei Albert Mathier und Söhne erstmals vor Weihnachten 2013 erhältlich?

- A) Vinum Lignum® Blanc
- B) Rhoneblut®
- C) Amphore® noir

3. Welche Comicserie machte Michael Apitz in den 80ern bekannt?

- A) Karl der Spätlesereiter
- B) Chris & Marty
- C) Im Adler-Olymp

Kreuzen Sie die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden Sie diese bis zum 20. Dezember 2013 an uns zurück. Oder schreiben Sie eine E-Mail mit Ihren Antworten und Ihrer vollständigen Adresse an albert@mathier.ch.

Wir gratulieren herzlich den Gewinnern der letzten Ausgabe:

*Amherd Edith, Glis
Jordi Walter, Zuchwil
Banz Andreas, Sarnen*



Rhoneblut ist die Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch.

Herausgeber:

Albert Mathier & Söhne AG
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Tel +41 27 455 14 19
Fax +41 27 456 36 07

www.mathier.ch
albert@mathier.ch

Konzept, Inhalt und Gestaltung:
www.metaloop.ch

Druck:
Imprimerie Sierroise, Sierre