

# Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 8/09

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinliebhaber

Wenn Sie diese Ausgabe Rhoneblut in den Händen halten, haben wir bereits die Ernte 2009 eingefahren. Eines können wir schon jetzt verraten: Die letzten schönen Spätsommertage haben den Trauben nochmals richtig gut getan und versprechen eine überdurchschnittliche Qualität.

Mehr Qualität wollen wir auch Ihnen bieten, liebe Leserinnen und Leser. Deshalb haben wir unsere Internet-Seite komplett neu gestaltet und bieten Ihnen auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch) süffige Infos rund um unsere Weine, kulinarische Ideen und Aktuelles von der Weinfamilie Mathier. Neu in unserer Internetwelt ist auch der QR Code. Sie haben keine Ahnung, wovon ich spreche? Im Heftinnern haben wir kurz zusammengefasst, wie diese neue Technologie funktioniert.

Lesen Sie zudem, wieso 350 Jahre einem Wein keineswegs Altersschwäche verleihen und wie die Domaine de Ravoire, unsere Kunden AG, die neue Assemblage 2008 gekürt hat. Wir wünschen Ihnen viel Lesespaß und viel Glück beim Wettbewerb, der Sie dieses Mal in den Landgasthof Bären in Sumiswald entführt.



Ihr Amédée Mathier



350 Jahre «Sylvaner»	2
Unsere Medaillenweine	4
Degustationstag Domaine de Ravoire	6
Neue Internetwelt	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE

# Unsere Nachbarn jubilieren «350 Jahre Sylvaner»

*Deutschlands Weinwelt feiert dieses Jahr den 350. Geburtstag des Sylvaners. Wir feiern mit und schenken dieser Rebsorte, im Wallis übrigens «Johannisberg» genannt, unsere vollste Aufmerksamkeit.*

Seit dreieinhalb Jahrhunderten wird die weiße Rebsorte Sylvaner nachweislich in deutschen Landen, besonders im Weingebiet Franken, angebaut. Im Wallis taucht sie erst viel später, nämlich 1870 als «Johannisberg» auf. Er gehört zu den ältesten europäischen Kulturreben und überzeugt mit seiner kräftigen, fruchtigen Note. Deutschland feiert das Jubiläum mit über zweihundert Veranstaltungen, bei denen sich die Weinwelt auf Genuss, Erlebnis, Austausch und eine unverwechselbare Rebsorte freuen kann.

## Grosser Auftritt für kleine Trauben

Besonders das fränkische Castell ist, als erster deutscher Anbauort des Sylvaners, in Feierlaune. Auch unsere Weinfamilie lässt sich gern von der Jubiläumsstimmung anstecken. Bereits Anfangs Sommer reiste Amédée nach Sachsen-Anhalt und berichtete am Institut für Weinforschung der Hochschule Anhalt von unserer facettenreichen Walliser Weintradition und interessanten autochthonen Walliser Rebsorten. Zum krönenden Abschluss seines Vortrags konnte er alle Anwesenden mit einem Tropfen unseres Johannisbergs überzeugen. Da uns der Austausch mit anderen Weinregionen wichtig ist, nahmen wir am «3. Internationalen Sylvanersymposium» in Würzburg teil. Mit Experten, Sommeliers und Weinfachleuten aus ganz Europa konnten wir spannende, fachspezifische Gespräche führen. Wein ist wahrlich ein verbindendes Kulturgut mit bemerkenswerter Geschichte!

## Viele Namen für eine Rebsorte

Für den Sylvaner gibt es historisch bedingt etliche Namensgebungen. Im 17. Jahrhundert gelangte die weisse Rebsorte von der österreichischen Alpenregion nach Franken. In Deutschland nannten ihn die katholischen Winzer noch bis vor wenigen Jahrzehnten «Franken», die evangelischen Winzer dagegen «Österreicher». Von Deutschland aus verbreitete sich der Sylvaner Richtung Südwesten. Für den elsässischen Wein ist der Name «Sylvaner» typisch. Bei uns heisst die Sorte «Johannisberg»; «Gros Rhin» und «Grüner Sylvaner» sind weniger geläufige Begriffe. Um die Verwirrung komplett zu machen, schreiben unsere deutschen Nachbarn «Silvaner» mit «i», wir Walliser und die Elsässer ziehen die Schreibweise mit «y» vor.

## Weinpersönlichkeit mit glänzendem Charakter

Unser Johannisberg, oder eben «Sylvaner», zählt heute zur zweitwichtigsten Weissweinsorte des Wallis. Er wird auf rund 200 Hektaren kultiviert und macht somit ein Zehntel der gesamten Anbaufläche der weissen Rebsorten aus. Er liebt schiefer- und kieshaltige Böden, wie sie in unseren Rebbergen in Salgesch und Leytron zu finden sind. An diesen Spitzenlagen kann unser Johannisberg seinen gehaltvollen und kräftigen Charakter entfalten. Sein eindringliches Bouquet und der helle Goldton wird Sie bezaubern. Geniessen Sie unseren Johannisberg zum Aperitif mit Roggenbrot und Käse oder zu einem zünftigen Walliser «Gsottus» (Siedfleisch-Platte) mit Sauerkrauteintopf. Zum runden Geburtstag des Sylvaners offerieren wir Ihnen unseren Johannisberg zum Jubiläumspreis. Es lebe das Geburtstagskind! 🌿

## Jubiläumsangebot Johannisberg AOC du Valais

Degustieren Sie sechs Flaschen Johannisberg AOC du Valais zum Vorzugspreis von CHF 96.00 statt CHF 106.40 (inkl. Versand). Angebot gültig bis 30. November 2009.

Bestellungen mittels beiliegender Antwortkarte oder an [weine@mathier.ch](mailto:weine@mathier.ch)/Tel. 027 455 14 19



**Lage:** Hölle, Salgesch und Chavanne, Leytron

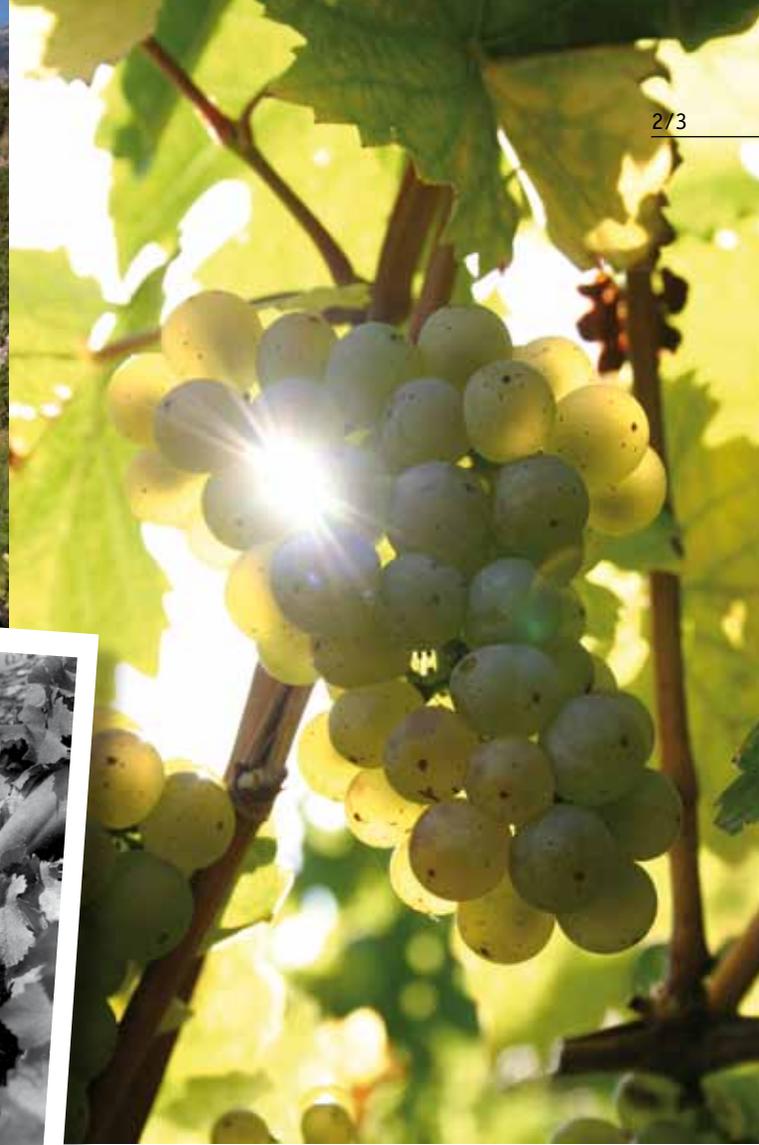
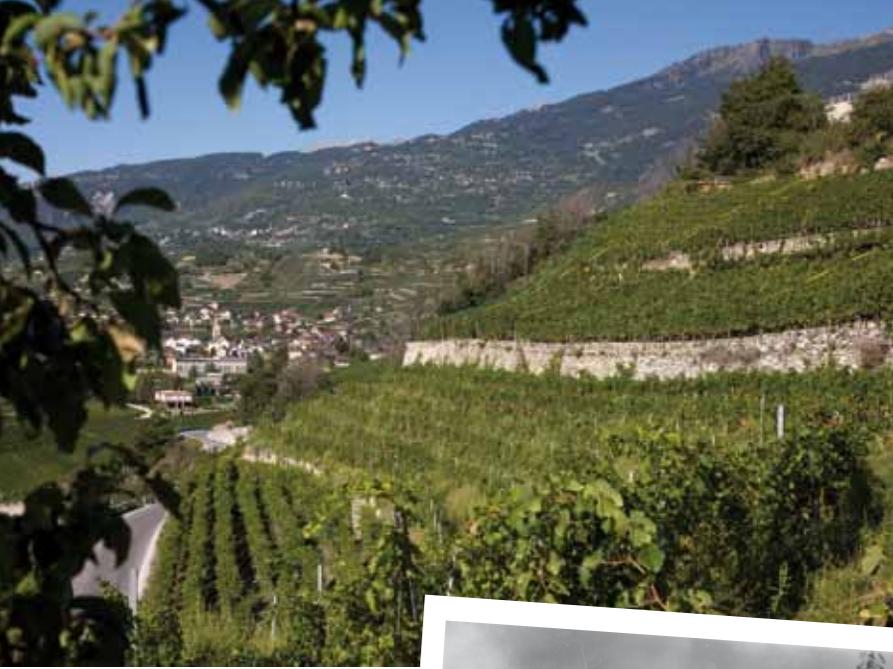
**Boden:** Schiefer und Kies, von der Rhone ausgewaschen

**Rebsorte:** gros Rhin oder grüner Sylvaner

**Besonderheiten:** Eleganter Weisswein mit einer muskulösen Fruchtigkeit und einem Hauch von Mandeln.

**Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 15.90/75 cl



## Geheimnisvolle Herkunft

Jahrelang hatten Weinhistoriker über die Abstammung der Rebsorte gerätselt. Historische Quellen besagen, dass es bereits im ersten Jahrhundert nach Christus eine charakterlich ähnliche Rebsorte gegeben haben soll. Allein der Name sorgt für weitere Spekulationen zu seiner Herkunft. «Sylvaner» leitet sich vom lateinischen Wort «silva» (Wald) ab. Die Rebforscher bringen den Sylvaner daher in Verbindung mit Wildreben aus Transylvanien, eine Region im Zentrum des heutigen Rumäniens. Diese Herkunft gilt jedoch als unwahrscheinlich, da die Rebsorte die dortigen kalten Winter nicht überstanden hätte. Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Sylvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der

ältesten bekannten Rebsorten und der autochthonen Sorte «Österreichisch Weiss» ist. Damit scheint sein Ursprung in der Alpenregion zu liegen. Die Zisterzienser Mönche des mittelalterlichen Klosters Ebrach pflegten Handelsbeziehungen bis nach Österreich. Der Sylvaner hat wahrscheinlich dank ihnen seinen Weg nach Franken gefunden. Im Fränkischen Weinbaugebiet wurde die Sylvanerrebe jedenfalls 1659 urkundlich erwähnt. Am Rande des Steigerwaldes, im heutigen Castell, kam es zur ersten Kultivierung dieser Rebstöcke am Fusse des fürstlichen Schlossberges. Von dort aus gelangte der Sylvaner nach ganz Deutschland. Im Wallis taucht er erst 1870 auf.



### Der Weg des Sylvaners:

- 1 Österreichische Alpenregion
- 2 Fränkischer Steigerwald im heutigen Castell
- 3 Weindorf Salgesch im Wallis

# Glänzende Gewinner

## Unsere Weine räumen ab

*Auch dieses Jahr konnten wir an verschiedenen Weinausstellungen brillieren. Unsere Salgescher Weine haben an der Expovina und der Berliner Weintrophy Glanzleistungen erbracht. Wir freuen uns über diese Auszeichnungen, die der Preis für unsere passionierte Arbeit sind. Überzeugen Sie sich von unseren Spitzentropfen – mit unseren exquisiten Medaillensets.*



**Rhoneblut®**  
Pinot Noir AOC (2008)



**Cabernet franc**  
de Salquenen AOC (2007)

## Medaillenset «Rotweine»

### **Holen Sie sich unsere Medaillenträger nach Hause!**

Wir bieten Ihnen die vorgestellten Rotweine im Set zum Vorzugspreis. Das Set umfasst drei Rhoneblut AOC de Salquenen (75 cl) und drei Cabernet franc AOC (75 cl) zum glänzenden Preis von CHF 118.00 statt CHF 129.20 (inkl. Versand). Angebot gültig bis 30. November 2009.

Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:  
weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19

Oberhalb des Weindorfes Salgesch reift der Blauburgunder unseres Rhonebluts heran. Er ist die Hausmarke unserer Weinfamilie und mehr als ein erstklassiger Pinot noir. Tradition und Wein vereinen wir in ihm zu reiner Emotion. Unser Hauswein zeichnet sich durch Finesse und seinen wuchtigen Charakter aus. Das dezente Bouquet hebt die feinen Beerenaromen der Rebsorte hervor. Sein feuriges Temperament überzeugte die Juroren der Berliner Weintrophy und der Expovina – Gold im Doppelpack! Ein Wein für besondere Momente, der zu würzigen Wildgerichten, Fleischfondue oder Walliser Hobelkäse mundet.

**Anbaugebiet:** Rebberge der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne in Salgesch

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C bis Zimmertemperatur

**Lagerung:** Bis 8 Jahre. Der Rhoneblut erreicht seinen ersten Höhepunkt nach rund 3 Jahren.

**Einzelpreis:** CHF 9.60/Flasche à 37.5 cl  
CHF 10.90/Flasche à 50 cl  
CHF 16.90/Flasche à 75 cl

Der Cabernet franc bereichert unser Weinsortiment seit drei Jahren. Die dunkle rubinrote Farbe spiegelt sein schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Aroma wieder. Sein Bouquet erinnert an frischen Lebkuchen und süsse Kirschfrucht. Er hat eine dichte Gaumenstruktur mit weicher, opulenter Fruchtfülle und kraftvollem Abgang. An der Expovina wurde er mit Silber prämiert. Wir empfehlen Ihnen unseren Cabernet franc zu herbstlichen Wildspezialitäten oder einer saftig geschmorten Lammkeule.

**Anbaugebiet:** Rebberge der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne in Salgesch

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 14–16°C

**Lagerung:** 4–6 Jahre. Der Cabernet franc eignet sich je nach Jahrgang auch für eine längere Lagerung.

**Einzelpreis:** CHF 22.50/Flasche à 75cl



**Pinot Blanc  
de Leytron AOC (2008)**

Der saftige Weissburgunder unseres Pinot Blanc gedeiht auf den historischen Weinbergen der Domaine de Ravoire. Erfrischende Zitrusaromen ergänzen seine leichte Honignote. Sein voluminöser Charakter wird durch eine schöne buttrige Note ergänzt. Durch seine angenehme Harmonie wirkt er verlockend und erfreut den Gaumen mit einem anregenden Süsse/Säure-Spiel. Mit seinen unverwechselbaren Eigenschaften bezauberte er die Experten des Berliner Weinführers. Ein Glas unseres feinen Pinot Blanc als Aperitif oder zum knusprigen Zander auf Sellerie-Kartoffelpüree – ein Genuss für die Sinne.

**Anbaugbiet:** Domaine de Ravoire, Leytron

**Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

**Trinktemperatur:** 12–14°C

**Lagerung:** 2–4 Jahre

**Einzelpreis:** CHF 12.20/Flasche à 50 cl  
CHF 17.95/Flasche à 75 cl



**Heida AOC (2008)**

Der Heida (franz. auch «Paien») ist eine sehr alte Rebsorte, die schon vor den Römern den Weg ins Wallis gefunden hat und hier auf über 1000 Metern über Meer angebaut wird. Er hat in der Nase feine Birnenaromen – ganz konkret von der Butterbirne – begleitet von Rhabarber auf einem Bouquet von Zitrusfrüchten. Der Heida ist ein Vertreter der alten Schule: Ein Wein mit Charakter, nicht aufdringlich, mit einer guten Struktur, der laufend nach mehr verlangt. Eine Tradition, die unsere Weinfamilie nicht missen möchte.

**Anbaugbiet:** Domaine de Ravoire, Leytron

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Trinktemperatur:** 14–16°C

**Lagerung:** 5–8 Jahre

**Einzelpreis:** CHF 23.60/Flasche à 75 cl



## Medaillenset «Weissweine»

**So kommen Sie zum glänzenden Weissweingenuss:**

Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weissweine im Set zum Vorzugspreis. Das Set umfasst drei Pinot blanc de Leytron AOC (75 cl) und drei Heida AOC (75 cl) zum Preis von CHF 124.00 statt CHF 135.65 (inkl. Versand). Angebot gültig bis 30. November 2009.

Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:  
weine@mathier.ch /Tel 027 455 14 19

# Degustationstag unserer Domaine de Ravoire AG

## Die Assemblage 2008 steht

*Ende August war es wieder soweit: Am Degustationstag unserer Kunden AG Domaine de Ravoire haben wir gemeinsam mit unseren Aktionären die neue Assemblage 2008 gekürt.*



Ein schöner Tag unter Freunden und Weininteressierten mit einem vielversprechenden Resultat! Lesen Sie im Bericht unserer Verwaltungsratspräsidentin Lotti Zimmermann, wie die neue Assemblage zu Stande kam:

Bereits zum zweiten Mal kamen die Aktionäre der Domaine de Ravoire im Château de Villa in Sierre zusammen, um die 2008-Jahrgänge zu degustieren und – unter kundiger Führung von Fadri Kuonen und Martin Mathier – die neue Assemblage zu kreieren. Önologischer Sachverstand und ein ausgeprägtes Geschmacksempfinden waren gefragt, als sich die vier Arbeitsgruppen unter der Leitung von Heinrich Schnydrig, Marcel Meister, Marianne Romano und Alwin Mathier an ihre genussvolle Arbeit machten.

Als in der mittelalterlichen Gelehrtenwelt der Ausspruch «über Geschmack lässt sich nicht streiten» entstand, mussten die Wissenschaftler wohl grad beim Weinprobieren gewesen sein. Genau diese Vielfalt in Geschmack und Wahrnehmung zeichnet die Domaine de Ravoire-Weine aus. In ihnen sind nicht nur das Können und die Erfahrung eines einzigen Önologen vereint, sondern die Expertise, die Begeisterung und die unterschiedlichen Vorlieben der Domaine-Aktionäre. Das macht unseren Wein so einzigartig und besonders! Abgesehen von allen anderen Faktoren natürlich, für die viele Kräfte im Rebberg und im Weinkeller ihr Bestes geben. Qualität durch Vielfalt: das ist unser Leitmotiv – und die Domaine de Ravoire-Jahrgänge 2006 und 2007 bestätigen uns darin.

An Weihnachten wird die Assemblage 2008 fertig entwickelt sein und in den Verkauf gelangen. Wir sind gespannt auf das Ergebnis und freuen uns auf den dritten Jahrgang unserer Domaine. Die Bereitschaft der Aktionäre, für ihren Wein Mitverantwortung zu tragen und ihr Recht zur Mitgestaltung am Produkt unserer Gesellschaft verdienen unseren Dank und ein grosses Lob!



Für den Verwaltungsrat  
Lotti Zimmermann, Verwaltungsratspräsidentin

Näheres dazu unter [www.domainederavoire.ch/aktuell](http://www.domainederavoire.ch/aktuell)



1



2



4

**1** Fadri und Martin begrüßen unsere Aktionäre im Sensorama im Château de Villa in Sierre, das eine professionelle Infrastruktur für die Weingdegustation bietet.

**2** Riechen, kosten, vergleichen: VR-Präsidentin Lotti Zimmermann scheint sich schon festgelegt zu haben, ihre beiden Kollegen überprüfen nochmal.

**3** Der Entscheid steht fest: Die Domaine de Ravoire weiss wird aus 50% Petite Arvine, 30% Ermitage und 20% Pinot blanc bestehen. Die Domaine de Ravoire rot setzt sich aus 10% Cabernet, 40% Merlot, 30% Syrah und 20% Pinot noir zusammen.

**4** Nach getaner Arbeit das Vergnügen: Unsere Aktionäre haben sich das Mittagessen mit feinen Walliser Spezialitäten redlich verdient.

# Hat es bei Ihnen schon «Klick» gemacht?

Die Weinfamilie Mathier geht mit der Zeit und hat ihre Internetseite komplett neu gestaltet. Spannende Inhalte präsentieren wir Ihnen nun attraktiver und übersichtlicher.



Erfahren Sie Interessantes über unser traditionelles Familienunternehmen und lassen Sie sich von unserer Weinvielfalt inspirieren. Möchten Sie unsere Weine bequem online bestellen? Mit einem persönlichen Benutzerkonto, das im Nu angelegt ist, bestellen Sie unsere Walliser Tropfen sicher und schnell. Sie finden auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch) auch ständig attraktive Sonderangebote, die Sie bestimmt interessieren werden. Oder stöbern Sie in unserer «Gourmet-Ecke», wo Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren lassen können. Ihrem nächsten Festessen steht somit nichts mehr im Wege!

## Immer «up to date»

In unserer neuen Onlineagenda finden Sie unsere kommenden Anlässe und Ausstellungen, zu denen Sie herzlich eingeladen sind. Wir würden uns freuen! Sie möchten ständig auf dem Laufenden sein? Dann melden Sie sich für den elektronischen Newsletter an, um automatisch die aktuellsten News zu erhalten und von Sonderaktionen zu profitieren. Stöbern Sie in unserer Bildergalerie und schauen Sie, was die Weinfamilie Mathier im Wallis so treibt. Von unserer neuen Internetseite gelangen Sie auch auf Partnerseiten wie die Domaine de Ravoire, unsere Kunden-AG. Schauen Sie mal vorbei und lassen Sie sich von den Wellen unserer Walliser Weine mitreissen! [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

Übrigens können Sie hier auch alle bisherigen Ausgaben des «Rhônebluts» online nachlesen und die nächste Druckausgabe kostenlos direkt abonnieren. 🌸

## Der QR Code

Sie möchten überall und jederzeit über unsere feinen Weinspezialitäten informiert sein? Dann entschlüsseln Sie das Geheimnis des QR Codes!

QR Code steht für den englischen Begriff «quick response», was übersetzt «schnelle Antwort» bedeutet. Mit diesem neuen Standard ermöglichen wir Ihnen den raschen Zutritt in unsere neue Internetwelt. Auf einigen unserer Weine und Preisinformationen werden Sie künftig ein komisches Pixelquadrätchen, eben den QR Code, finden. Sie möchten zum Beispiel wissen, wo das edle Tröpfchen genau angebaut wird? Die neusten Handys sind mit Software ausgestattet, die Ihnen das umständliche Eintippen der Internetadresse abnehmen. Mittels QR Code gelangen Sie direkt per Handy auf die gewünschte Seite. Auf Ihrem Display erscheinen dann alle Informationen zu unserem Weinsortiment. Probieren Sie es doch mal aus! 🌸

## So funktioniert der QR Code:

- 1 Fotografieren Sie den QR Code mit Ihrer Handykamera (beachten Sie, dass Sie den ganzen Code ablichten, da ansonsten Informationen verloren gehen).
- 2 Warten Sie kurz ab, bis auf Ihrem Display unsere Webseite präsentiert wird.
- 3 Surfen Sie nun wie gewohnt auf der Seite.
- 4 Informieren Sie sich über unser Weinangebot.

Sollte dieser Weg bei Ihnen nicht funktionieren, klären Sie bei Ihrem Handyanbieter ab, ob Ihre Handykamera über ein Java-Programm verfügt.





**Landgasthof Bären**  
 Marktgasse 1  
 3454 Sumiswald  
 Tel. 034 431 10 22  
 www.baeren-sumiswald.ch

# Genuss mit Geschichte

## Landgasthof Bären Sumiswald

*Im Bären erwartet Sie ein Schritt zurück in die Vergangenheit. Weit zurück – die Quellen lassen vermuten, dass hier bereits im 15. Jahrhundert Gäste bewirtet wurden. Der heutige Landgasthof im Emmental macht aber auch einen genussvollen Schritt nach vorne.*

Die Wirtfamilie Hiltbrunner weiss Historisches mit neuen Ideen zu verbinden. Das wundervoll renovierte und denkmalgeschützte Gebäude bietet seinen Gästen vielerlei Möglichkeiten: In den urchigen Emmentaler Stuben wird zünftig gespeist, im «Atico», dem jüngst ausgebauten Dachsaal, finden Seminare, Ausstellungen und Bankette statt und die grossen heimeligen Gästezimmer laden zu erholsamen Ferientagen ein. Glanzstück ist der Jugendstilsaal mit kunstvollen Malereien, der 1896 entstand.

Doch die Wurzeln liegen noch viel weiter zurück, glaubt man Jeremias Gotthelf. Der Bären findet in seiner berühmten Erzählung «Die Schwarze Spinne» Erwähnung, wo das Jahr 1434 angegeben wird. Danach ist auch der Spinnensaal benannt, der trotz etwas schaurigem Namen Behaglichkeit und kulinarische Wohltaten verspricht. Dafür sorgt die währschafte Küche des Bären, die Emmentaler Spezialitäten gekonnt auf kreative Art interpretiert. Wenn Sie also nächstens einen «Bärenhunger» verspüren – nichts wie ab nach Sumiswald. Als Vorgeschmack haben die Hiltbrunners einen Menüvorschlag zusammengestellt. Das detaillierte Rezept finden Sie wie immer auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

Ä feini Suppe



Kalbszüngli mit Eier und Brotschnittli



Rosechuechli

## Weinagenda

**26.–27.9.09**

Schweizer Käsemarkt Huttwil

[www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

**16.–25.10.09**

Comptoir Delémont

**24.10.–1.11.09**

Basler Weinmesse

[www.baslerweinmesse.ch](http://www.baslerweinmesse.ch)

**25.–29.11.09**

Huttwiler Wiehnachtsmärit

[www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

**15.–17.01.10**

Schöneberger Weinmesse Berlin

[www.weinmesseberlin.de](http://www.weinmesseberlin.de)

Wettbewerb



Lassen Sie es sich im wunderschön restaurierten Landgasthof Bären in Sumiswald gutgehen. Mit drei richtigen Antworten und einem Quäntchen Glück sind Sie dabei.

**Hauptpreis: 1 Übernachtung für 2 Personen inklusive Abendessen sowie 1 Flasche Albert Mathier-Wein**

**2. Preis: 1 Abendessen für 2 Personen sowie 1 Flasche Albert Mathier-Wein**

**3. Preis: 1 Flasche Albert Mathier-Wein**

1. Wie wird der Sylvaner, der in Deutschland sein 350. Jubiläum feiert, bei uns im Wallis genannt?

- A) Heida
- B) Johannisberg
- C) Pinot blanc

2. Nach welchem berühmten Werk ist ein Saal im Landgasthof Bären Sumiswald benannt?

- A) Das Fähnlein der sieben Aufrechten
- B) Die Schwarze Spinne
- C) Wilhelm Tell

3. Wie setzt sich die Domaine de Ravoire blanc 2008 nach dem Entscheid unserer Kunden-AG zusammen?

- A) 50% Petite Arvine, 30% Ermitage und 20% Pinot blanc
- B) 40% Petite Arvine und 60% Grande Arvine
- C) 20% Pinot noir, 20% Diolinoir und 60% Syrah

**Die Gewinner der letzten Ausgabe:**

- 1. Preis: Kienast Marcel, Winterthur**
- 2. Preis: Wampfler Martin, Horboden**
- 3. Preis: Truttmann Eda, Rütli**

Wir gratulieren herzlich!

Impressum



**ALBERT MATHIER ET FILS SA**  
 Walliser Weine  
 SALGESCH VALAIS SUISSE

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

Herausgeber:

Albert Mathier & Söhne AG  
 Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch  
 Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07  
[www.mathier.ch](http://www.mathier.ch), [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)

Konzept, Inhalt und Gestaltung:  
[www.dreipunkt.ch](http://www.dreipunkt.ch)

Druck:  
 Imprimerie Sierroise, Sierre

