Rhonestar

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ. AUSGABE 21 / 2017

ZURÜCKSCHAUEN, VORWÄRTSSCHAUEN

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Die Zeit fliegt. Bereits ist es wieder über ein halbes Jahr her, seit uns der verheerende Frost einen eisigen Strich durch die Rebenrechnung gemacht hat. Aber zum Glück haben bei den erfrorenen Rebstöcken teilweise die sogenannten «blinden Augen» angeschlagen. Der Austrieb der Schösslinge kam verspätet. Die Zweige sind gut gewachsen, was für die Rebstöcke zur Folge hat, dass deren Aufbau für 2018 gesichert ist.

Falls alles gut läuft, werden wir ein bisschen mehr ernten als erwartet: Anstelle von 40 % werden es «nur» 30 % Ernteeinbusse sein. Im Herbst, wie sich bereits jetzt abzeichnet, wird es unterschiedliche Reifegrade geben. Vom Frost betroffene Reben mit wenigen Trauben werden viel früher reif sein als eine Rebe mit normalem Behang. Es wird frühe Wimden geben, die lange dauern. Nicht vom Frost betroffene Flächen zeigen eine schöne und gesunde Ernte.

Kurz: Sie müssen auch im nächsten Jahr nicht auf Wein aus dem Hause Albert Mathier & Söhne verzichten.

Amédée Mathier

ZEIT DES SCHENKENS

FEINE GETRÄNKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT
Sie suchen nach einem geeigneten Geschenk für Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner? Sie wollen sich selber eine festliche Freude machen? Wir empfehlen den Humagne rouge. Zumal Sie ihn jetzt zum vorweihnachtlichen Sonderpreis bekommen.

Dunkles Rubin und eine kräftige Beerennote mit leichtem Pfefferton zeichnen diese Entdeckung für jeden Weingeniesser aus. Er ist der ideale Begleiter zu Wildspezialitäten. Ebenso passt er zu einem Walliser Bergkäse, zu Kastanien oder zu einem herzhaften Eintopfgericht. Der Humagne rouge vereinigt die Finesse des Pinot noir und die Struktur eines Bordeaux.

JETZT BESTELLEN UND PROFITIEREN
Da freuen sich Gaumen und Portemonnaie. Bestellen Sie jetzt mittels beiliegender Antwortkarte den Humagne rouge 2016 im 6er-Karton für nur CHF 114.– statt CHF 141.60. Dieses Angebot gilt bis 15. November 2017. Und natürlich nur solange es hat.

ZUM SONDERPREIS: HUMAGNE ROUGE 2016 IM 6ER-KARTON

Sie bezahlen: CHF 114.–
Sie sparen: CHF 27.60.

BESUCHEN SIE UNS

Unsere Kellerei besitzt ein attraktives Carnotzet im Walliser Stil und ein neues Amphorium für Degustationen und andere Aktivitäten. Wir freuen uns auf Sie.

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

Available on the iPhone App Store

WO DIE SONNE IM SPÄTHERBST LACHT

Für Sie ausgewählte Spezialitäten aus dem Hause Albert Mathier & Söhne

RHONEBLUT® 2016
Unser Hauswein. Wortwörtlich ausgezeichnet. Er hat alles, was ein Pinot noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer und die besondere Charakternote der Familie Albert Mathier & Söhne. Besonders geeignet zu Fleisch, Fleischfondue, Wild und gelagertem Käse.

CHF 18.– (75 cl, inkl. MwSt.)

TRE TALENTI BIANCO 2016
Ein leuchtend strohgelber Weisser aus Merlot, Heida und Pinot noir. Herrlich intensiv nach Aprikosen, Mirabellen und Mandelblüten duftend. Reich, fruchtig, mineralisch, würzig, frisch und ausgewogen im Gaumen.

CHF 22.50 (75 cl, inkl. MwSt.)

HUMAGNE ROUGE 2016
Dunkles Rubin und eine kräftige Beerennote mit leichtem Pfefferton zeichnen diese Entdeckung für jeden Weingeniesser aus. Der Humagne rouge vereinigt die Finesse des Pinot noir und die Struktur eines Bordeaux.

CHF 23.60 (75 cl, inkl. MwSt.)
(Bitte beachten Sie auch das Sonderpreis-Angebot auf der Vorderseite.)

DÔLE DE SALQUENEN 2015
Ein sehr strukturbetonter Wein. Ideal zum Tafeln. Sein Säuregerüst belebt ihn, seine 13 % Vol. machen ihn angenehm trinkbar und höchst bekömmlich. Der Dôle gilt als erste und älteste Walliser Assemblage (Cuvée).

CHF 16.50 (75 cl, inkl. MwSt.)

AMPHORE® NOIR 2012 / 2013
Der Rote, ganz dunkel in der Farbe, duftet an der Nase nach Brombeeren und bleibt im Abgang langanhaltend und tief haften. Im Weissen werden Sie Tee-, Lindenblütenaromen, Aprikosen und Quitten entdecken.

CHF 64.– (75 cl, inkl. MwSt.)

MARC DE LIE 2005
Auserlesene Trauben, schonend gepresst und destilliert. Dann in ein spezielles Barrique gelegt und darin gehegt und gepflegt. Das Resultat nach 10 Jahren Reifung: Ein Eau de Vie der Sonderklasse.

CHF 46.– (70 cl, inkl. MwSt.)

WIR TESTEN IHREN WEIN

Unsere Önologen nehmen bis Ende 2017 Ihre Nicht-Albert-Mathier-Lieblinge unter die Lupe. Kostenlos

Seit einiger Zeit, Sie haben es bemerkt, liebe Rhoneblut-Leserin, lieber Rhoneblut-Leser, verteilen wir unseren Weinen Punkte. Amédée's Punkte (siehe Box rechts nebenan). Nun, diese werden selbstverständlich nicht willkürlich vergeben. Sie sind das Resultat von nach ganz bestimmten Kriterien durchgeführten Tests ausgewiesener Önologen.

Falls es Sie interessiert, einmal dabei zu sein und live zu erleben, wie das geschieht, was und wie bewertet wird, laden wir Sie herzlich ein. Sie können dabei eine bis sechs Flaschen eines Ihrer Wein-Favoriten mitnehmen, der nicht aus dem Hause Albert Mathier kommt, und erfahren, wie viele Punkte er von unseren Spezialisten bekommt.

Interessiert? Dann senden Sie einfach ein E-Mail an: **info@mathier.ch**

Wir werden Kontakt mit Ihnen aufnehmen, um einen passenden Termin zu vereinbaren.

AMPHORE® – DAS ORIGINAL

In Amphoren gereifte Naturweine liegen im Trend. Aber das Original in Westeuropa kommt von Albert Mathier & Söhne. Der Amphorenwein. Der erste Schweizer Wein, der nach der ältesten Weinbereitungsmethode der Welt hergestellt wird. Das Verfahren gehört heute zum geistigen Weltkulturerbe der UNESCO und ist dementsprechend geschützt. Unser Tipp: unbedingt probieren!

AMÉDÉE'S PUNKTE

Auch der beste Winzer ist abhängig von der Traubenqualität, die ein Jahrgang hergibt. Klar, im Keller holen wir das Maximum raus, das Basismaterial ist aber gegeben. Aus diesem Grund kann auch nicht jeder unserer Weine 100 von 100 Punkten erreichen. Amédée's Punkte benoten den Gesamteindruck. Als – falls gewünscht – kleine Hilfe bei Ihrer Weinwahl.