

Weinkarte

Weissweine

Johannisberg **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **39.00**
Blumig-fruchtiges Bukett, gelbgoldige Farbe, körperreich und gehaltvoll im Gaumen mit typischem Geschmack nach Mandeln und Dörraprikosen. Passend als Begleiter bei einem Apero, hellem Fleisch, Käse und Süsswasserfischen.

Heida **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **46.00**
Ein Bukett, welches an Nüsse, Honig oder exotische Früchte erinnert, eine goldgelbe Robe, körperreich und lebhaft und mit einem langanhaltenden Abgang auf dem Gaumen. Die Perle der Alpenweine passt als Begleiter bei einem Apero, Käsespezialitäten, Walliser Teller oder Fisch.

Muscat **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **41.00**
Blumige und fruchtige Noten, goldgelbe Farbe, süssliche Noten sowie ein langer Abgang runden diesen Wein ab. Eine der ältesten Rebsorten der Welt, welche höchstwahrscheinlich von den Römern ins Wallis gebracht wurde. Passend zu mildem Hartkäse, Risotto und Süsswasserfischen.

Jodru **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **40.00**
Die Assemblage aus heimischen Rebsorten präsentiert sich mit Noten von Honig, Holunderblüten, Karamell, Ananas und Mango. Ein perfekter Begleiter zu einem Apero, zu Geflügel oder Kalbsfleisch.

Grand Theodul **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **38.00**
Ein Chasselas mit einem Bukett aus fruchtigen, blumigen und geschmeidigen Nuancen sowie einer strahlend gelben Farbe. Der Wein trinkt sich besonders gut als Apero, zu kalten sowie warmen Käsegerichten, einem Walliser Teller oder Fisch.

Petit Arvine (Biowein) **M&M Weine** **75cl** **CHF** **49.00**
Dieser mineralische, biologische Weisswein präsentiert sich mit einer Salz Note beim Abgang. Bei reiferen Weinen kommt nebst den mineralischen Aromen auch ein Hauch von Passionsfrüchten hinzu. Dieser Wein passt gut zum Apero, Gerichten mit Fisch oder Geflügel.

Doral (Biowein) **M&M Weine** **50cl** **CHF** **37.00**
Doral ist eine Kreuzung aus Chasselas und Chardonnay und wird selten im Wallis angebaut. Ein biologischer Wein mit fruchtigen Noten von Zitrus und Apfel und einer guten Säure. Ein leichter Weisswein, welcher sich gut zu Salaten oder zum Apero geniessen lässt.

Rosé Weine

Moraine **St. Jodernkellerei** **50cl** **CHF** **31.00**
Fruchtiges Bukett von Himbeeren und Pfirsich. Der Wein präsentiert sich in einer zarten lachsroten Farbe. Auf dem Gaumen kommen die weichen, geschmeidigen Noten und die füllige Struktur der Pinot Noir Traube zur Geltung. Ein erfrischender Sommerwein, welcher hervorragend zu Aperitif, Salaten, Fisch und hellem Fleisch passt.

Rotweine

- | | | | | |
|--|---------------------------|-------------|------------|--------------|
| Prim Evéc | St. Jodernkellerei | 75cl | CHF | 39.00 |
| <i>Ein Bukett von Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, Edel und kräftig auf dem Gaumen mit einem harmonischen, feinen Abgang. Dieser Pinot Noir passt zu allen Fleischgerichten und zu Käse.</i> | | | | |
| Mitra | St. Jodernkellerei | 75cl | CHF | 42.00 |
| <i>Pinot Noir und Gamay, eine Robe mit einem schönen Purpurrot. Im Gaumen erinnern die Noten an dunkle Beeren sowie ein Hauch von Minze. Ein süsser Auftakt, eingebundene Tannine verleihen dem Wein Harmonie und Ausgewogenheit. Passend als Begleiter zu Speisen jeglicher Art.</i> | | | | |
| Grand Evéc | St. Jodernkellerei | 75cl | CHF | 52.00 |
| <i>In der Farbe ein leuchtendes Kirschrot, leichte rauchige, röstende Aromen mit Karamell, Kaffee, Pflaumen und Kakao Noten. Ein Wein mit reifen Tanninen, einem harmonischen und schönen Abgang. Dieser im Eichenfass ausgebauten Pinot Noir lässt sich wunderbar zu rotem Fleisch und diversen Käsespezialitäten geniessen.</i> | | | | |
| Diavoletto | St. Jodernkellerei | 75cl | CHF | 54.00 |
| <i>Ein rassiger und würziger Rotwein aus Gamay und Gamaret Trauben. Im Eichenfass ausgebaut, kräftige, dunkle Farbe, in der Nase und auf dem Gaumen Aromen von Zimt und Pflaume. Geschmeidige Tannine verleihen Kraft und Raffinesse. Der Abgang ist anhaltend mit Noten von Gewürznelken und Vanille. Passt sehr gut zu Fleischgerichten mit oder ohne Sauce.</i> | | | | |
| Terminion | St. Jodernkellerei | 50cl | CHF | 40.00 |
| <i>Fruchtige Aromen vom Pinot Noir, würzigen Tannine des Gamarets und die Finessen des Syrahs, tiefe rubinrote Farbe, auf dem Gaumen mit Noten von Heidelbeeren, Pfeffer und Schokolade. Elegante Gerbstoffe, leichte Röstaromen, ein langanhaltender Abgang mit Aromen von Veilchen und Pflaumen. Ein edler Begleiter zu rotem Fleisch und rezentem Käse.</i> | | | | |
| Gamay (Biowein) | M&M Weine | 75cl | CHF | 49.00 |
| <i>Noten von Erdbeeren und Kirschen in der Nase und würzig im Gaumen. Im Glas präsentiert sich der Wein in einer kirschroten Farbe. Der Wein verfügt über eine gute Säurebalance. Ein biologisch Angebauter Wein, welcher sich gut zu urchigen Walliser Spezialitäten wie Trockenfleisch, Hauswurst, Käse, Cholera oder Käseschnitte geniessen lässt.</i> | | | | |
| Lagrein (Biowein) | M&M Weine | 50cl | CHF | 39.00 |
| <i>Ein biologischer Wein mit Noten von Zwetschgen und Beerenkompott, weichen Tanninen, einer ausgewogenen Säure und einem langanhaltenden Abgang. Die Robe des Weines präsentiert sich in einem schönen Dunkelrot. Der Wein genießt sich gut zu Fleisch, Pasta oder Flammkuchen.</i> | | | | |

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer.