



ROTI WYCHÜEFA
GOURMET · FAMILY · RESTAURANT

WEINKARTE

Rotweine

Hommage AOC 75 cl Fr. 56.00
Leukersonne, Susten

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Farbe: tiefes, kräftiges Rubinrot mit glänzenden Violetreflexen
Frucht: Waldbeeren, Tabak, Schokolade, exotische Hölzer, Pfeffer,
„Ein Feuerwerk der Aromen“
Gaumen: mächtig, edel mit seidigen Gerbstoffen
Ausbau: in älteren Eichenfässern während 6 bis 9 Monaten auf der feinen Hefe ausgebaut

Pinot Noir Grand Cuvée AOC 75 cl Fr. 52.00
Leukersonne, Susten

Geringe Erträge und eine strenge Auslese der besten Trauben aus den schönsten Lagen sind Voraussetzung für dieses Cuvée mit Wucht, Temperament, Aromatik, Fülle und herrlich samtigen Gerbstoffen.

Positivo 75 cl Fr. 40.00
Leukersonne, Susten

Assemblage aus edlem, teils getrocknetem Traubengut
Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet



ROTI WYCHÜEFA
GOURMET · FAMILY · RESTAURANT

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot AOCV 75 cl Fr. 46.00

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Rebsorte: Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge.

Der Cabernet Sauvignon verleiht dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diesen Cuvée auf diskrete, subtile Art ab. Abgebeertes Traubengut. Jede Sorte wird einzeln 15 Monate im Barrique ausgebaut.

Ambassadeur des Domaines Diego Mathier rot AOCV Fr. 76.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch 75 cl

Der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier wird ausschliesslich von dem Rebberg "Raspille" in der Gemeinde Salgesch gewonnen. Der Ertrag ist streng limitiert auf 5 dl pro Quadratmeter. Die Ernte wird eingebracht, wenn das Traubengut zwischen 96 und 100 Öchsle erreicht hat. Dieser Ambassadeur wird direkt in dem unter dem Rebberg liegenden Keller im Barrique ausgebaut.

Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier indem er während 15 Monaten in neuen französischen Eichenfässern zu je 228 Liter lagert. Diesem Reifungsprozess verdankt der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier seine lange Lagerfähigkeit.

Die Farbe ist umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefroten Schattierungen. In der Nase duftet er nach reifen Früchten und zerdrückten Erdbeeren, die von Noblesse und Eleganz der Eiche begleitet werden. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.

Grande Réserve du Valais AOCV Fr. 54.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch 75 cl

Der Ertrag dieses Pinot Noir wird auf 800 Gramm pro Quadratmeter reduziert. Der Mindestzuckergehalt der Ernte liegt bei 96-100 Öchsle.

Dieser Wein zeigt die elegante Frucht des Pinot Noirs. An der Nase rote Kirschen. Im Gaumen lang anhaltende, ausgeprägte Tannine.



ROTI WYCHÜEFA
GOURMET · FAMILY · RESTAURANT

Pinot Noir AOC VS

Vins des Chevaliers, Salgesch

75 cl

Fr. 42.00

Intensiv rubinroter Körper mit ins Violette gehenden Reflexen in der Jugend, Duft von kleinen frischen Früchten, Note nach Sauerkirschen und leichter Hauch von Rauch. Im Gaumen hat er eine kräftige Struktur, die Fruchtnoten werden durch einen langen Abgang betont.

Merlot Barrique AOC Valais

Caves du Paradis, Sierre

75 cl

Fr. 58.00

Recht dunkle Farbe, in der Nase üppig und voll mit einem anregenden Holzton, auf dem Gaumen taninbetont, komplexer Geschmack nach Waldfrüchten, würzig und sehr intensiv im Abgang. Im Eichenfass erzogen während 8 – 10 Monaten.



ROTI WYCHÜEFA
GOURMET · FAMILY · RESTAURANT

Weissweine

Fendant Fine Cuvée AOC 37.5 cl Fr. 15.00
Leukersonne, Susten

Ein spezielles Gärverfahren mit Ausbau auf der feinen Hefe verleiht diesem neuartigen Fendant einen erfrischenden Stil, mit zarten Aromen von exotischen Früchten und einem dezenten Touch Mineralität

Marciel AOC 50 cl Fr. 32.00
Leukersonne, Susten

Traubensorten: Petite Arvine, Ermitage, Chardonnay; Ausbau: in speziell ausgewählten älteren Eichenfässern während 9 bis 12 Monaten auf der feinen Hefe ausgebaut

Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOCV 37.5 cl Fr.
22.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch 75 cl Fr. 46.00

Rebsorte: Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris.
Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Chardonnay AOC Valais
Caves du Paradis, Sierre 75 cl Fr. 44.00

Gelbgrünlicher Schimmer im Glas, wirkt er zuerst sehr fruchtig und säurebetont ; dann wird er auf der Zunge weicher, rund und intensiv im Geschmack. Er erinnert an Bittermandeln und Gewürz.

Petite Arvine AOC Valais
Vins des Chevaliers, Salgesch 50 cl Fr. 38.00

Blassgelber Körper mit goldenen Reflexen, exotische Aromen nach Grapefruit und grüner Zitrone, Note nach Glyzinien-Blüte. Die Struktur ist ausgeglichen mit der leichten Säure und einem salzigen Hauch, die ihm eine herrliche Frische verleihen. Es ist ein kräftiger Wein mit einer langen, aromatischen Beständigkeit.