Rhoneblot

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 10/10

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Vier Jahre ist es her, dass die EU und die Schweiz ihre Einfuhrbestimmungen für mit Eichenspänen aromatisierte Weine lockerten. Plötzlich tauchten auf dem Markt Produkte auf, die zwar einen Holzton aufwiesen, aber nicht im Eichenfass ausgebaut wurden. Die Kontroverse um die Vinifizierung mit Eichenspänen entbrannte...

In Sachen Barrique begibt sich unsere Weinfamilie gerne auf den richtigen «Holzweg»: Holzchips, nein danke! Unsere Barrique-Weine reifen in echten Eichenfässern vom Tonnelier unseres Vertrauens. Wie zum Beispiel unsere neue «Vinum Lignum»-Serie: Diese Weine vinifizieren und bauen wir vom ersten Tag an im exklusiven französischen Barrique aus. Sechs edle Tropfen im Degustationsset – wer kann da schon widerstehen?

Doch zurück zu den Wurzeln: Wissen Sie eigentlich, wie Winzer auf die Idee gekommen sind, ihren Wein im Holzfass zu vollenden? Was mit dem Wein während der Lagerung passiert? Oder wie so ein Fass überhaupt hergestellt wird? Ursprünglich fasste ein Barrique 225 Liter Wein und diente lediglich der Weinlagerung und dem Transport. Da hat sich bis heute einiges geändert. Doch zu viel sei an dieser Stelle noch nicht verraten... Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre!

Ihr Amédée Mathier

Vom Holz zum Barrique	2
Oh du fröhliche...	4
Zur Hochzeit	6
Flüssiges Gold	7
Menü und Wettbewerb	8

Albert Mathier et fils SA
Walliser Weine
Salgesch Valais Suisse

Unsere Barriques

Aus gutem Holz geschnitzt

Ursprünglich war das Barrique ein französisches Weinmass, das in der Regel 225 Liter fasste und sich folglich nur durch sein beschränktes Volumen von anderen Holzfässern unterschied. Heute steht der Begriff «Barrique» synonym für einen im Eichenfass ausgebauten Rot- oder Weisswein. Etwas hat sich gewandelt. Doch was? Wir machen uns auf die Suche nach Antworten...

Eine lange Tradition?

Von wegen: Der Ausbau von Wein im Holzfass wird noch gar nicht so lange praktiziert. Traditionell diente das Holzfass lediglich zur Weinlagerung und zum Transport. Denn im Zeitalter der Entdecker auf hoher See erwiesen sich die runden, gut zu rollenden und nicht zu schweren Holzfässer als äusserst praktisch. Dabei sollte das Holz den Wein geschmacklich möglichst wenig beeinflussen. Bis irgendwann im frühen 19. Jahrhundert einige Winzer aus Bordeaux bemerkten, dass sich die Qualität und der Geschmack ihrer Weine durch die Holzfasslagerung verbessert hat. Die Geschichte des Barrique-Ausbaus nimmt ihren Lauf...

Was ist geschehen?

Einfach erklärt: Das Barrique verfügt aufgrund seines beschränkten Volumens eine höhere innere Oberfläche pro Liter Rauminhalt, was einen intensiveren Stoffaustausch an der Grenzfläche von Wein, Holz und Atmosphäre mit sich bringt. Das Holz lässt den Wein atmen; d.h. dank einer minimalen Luftzufuhr werden die Tannine (Gerbstoffe) gemildert, der Wein wird weicher – er erhält seine Reife. Selbstverständlich funktioniert dieser Vorgang nicht mit allen Holzfässern. Nadelhölzer beispielsweise sind gänzlich ungeeignet, da das vorhandene Harz das Atmen des Fasses verhindert. Heute verwendet der Tonnelier für den Weinfassbau fast ausschliesslich Eiche.

Und weiter?

Erst zu Beginn der 1970er Jahre entdeckten Winzer, dass die Lagerung von Wein in gebrannter Eiche zu einer zusätzlichen Veränderung von dessen Struktur und Aromen führt. Warum dies? Durch das Rösten der Fassinnenseite am offenen Holzfeuer kommt es zu einer chemischen Umsetzung der Holzkomponenten: Die grünen, als unangenehm empfundenen Holzgerbstoffe zersetzen sich in geschmacklich angenehme Aromen, die dem Wein die Attribute von Vanille, Zimt oder gebrannten Mandeln etc. geben. Man spricht dabei auch von der 3. Dimension des Weines. Der Ausbau im Barrique verändert den Wein folglich durch die Aufnahme von Sauerstoff und von den aus dem Holz stammenden Geschmäckern und Tanninen. So ein Barriquefass kann aber nicht ewig dem Weinausbau dienen: Von Verwendung zu Verwendung verliert es an Aromakraft und wird deswegen irgendwann durch ein neues ersetzt.

Alles wird besser?

In den 1980er Jahren kam die Technik des Barriqueausbaus weltweit in Mode. Diese Entwicklung ist einerseits auf die Internationalisierung des Weinbaus zurückzuführen; zum anderen ist die Nachfrage nach schweren Weinen mit komplexen Aromen stark gestiegen. Doch Vorsicht: Nicht jeder Wein wird durch den Ausbau im Eichenholz besser – ein subtiler Fendant würde zum Beispiel erdrückt werden. Auch schaffen's nur die besten Trauben ins Barrique. Genau genommen beginnt die Weinwerdung also bereits im Rebberg, wo die Trauben einer genauen Selektion unterzogen werden. Ja, die Reifung im Holzfass erfordert viel Wissen, Erfahrung und Sorgfalt – genauso wie die Herstellung von Barriques. Hier haben wir mit der Tonelería Magreñán aus Rioja in Spanien unseren perfekten Partner gefunden.

Unser Angebot

Vom ersten Tag an wurden die Weine unserer Vinum Lignum Serie im exklusiven französischen Barrique vinifiziert und ausgebaut. Zusammen mit dem Tonnelier haben wir ein speziell feingliedriges und diskret geräuchertes Holz für diese Weine ausgewählt. Das Degustationsset umfasst alle sechs Vinum Lignum-Weine Ermitage (75 cl), Aphrodine (75 cl), Pinot blanc (75 cl), Syrah (75 cl), Cabernet franc (75 cl) und Merlot (75 cl) zum Vorzugspreis von CHF 195.00 inkl. Versand bzw. CHF 180.00 ab Keller.

Angebot gültig bis 22. Dezember 2010.
Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch: weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19

Vom Holz zum Barrique

1

2

1 Holzwahl

Das Holz der Eiche liefert das gesuchte Aroma für unsere Barriques. Doch nicht jede Eiche hat dasselbe Geschmackspotential und denselben Tanningehalt – eine gezielte Selektion der Hölzer durch den Tonnelier ist unerlässlich. Das sorgfältig ausgewählte Rundholz wird in Längshölzer, so genannte Dauben gespalten.

2 Trocknung

Zwei bis drei Jahre lang muss das Eichenholz nun an der Luft trocken – ein sehr langsamer und platzintensiver Prozess. Das Ganze hat aber seinen guten Grund: Die Sonne, die Luft und der Regen bauen die bitteren Substanzen im Holz ab, welche die Weinqualität negativ beeinflussen würden. Die künstliche Trocknung des Holzes in Trockenräumen kommt der natürlichen Reifung nicht gleich, denn der Wein würde nicht dieselben geschmacklichen Feinheiten erhalten.

3

3 Formgebung

Nach dem Trocknen werden die Dauben auf eine Breite von 27 mm ausgedünnt und erhalten vom Tonnelier ihre leicht gebogene Form: eine konvexe Innen- und eine konkave Aussenseite. Auch die Enden schrägt er ab. Daube an Daube legt er so nebeneinander, dass sie möglichst optimal zu den anderen passt und das Fass insgesamt sein vorgegebenes Äusseres erhält. Mit einem Hammer werden die Einzelteile in provisorischen Fassreifen positioniert.

4

4 Röstung

Ein wesentlicher Schritt in der Fertigung von Barriques ist das Rösten über offenem Feuer, in der Fachsprache Toasting genannt. Dies dient der thermischen Zersetzung von unliebsamen Holzgerbstoffen und Aromakomponenten in geschmacklich angenehme Stoffe, die das Fass bei der Lagerung dem Wein abgibt.

5 Das Finish

Jetzt fehlt nur noch wenig bis zur Vollendung des Barriquefasses: Der Tonnelier bohrt ein Spundloch und bringt die Gefässböden an, welche ebenfalls geröstet werden. Ein Test mit Luft zeigt, ob das Fass dicht ist. Zuletzt werden die provisorischen Eisenreifen mit den richtigen ersetzt, das Fass wird abgeschmirgelt und erhält abgeschrägte Ecken. Das Logo der Tonelería Magreñán vollendet das Werk. Mehr Infos auf www.magrenan.es

5

Zum Fest
Unser Weihnachtsangebot

Ein klassisches Fondue Chinoise? Ein edles Filet Wellington? Oder mögen Sie's lieber etwas aussergewöhnlich? Egal welches Menü Ihre Festtage krönen wird – in unserer Kellerei finden Sie bestimmt den passenden Wein dazu. Ein paar gute Tropfen haben wir Ihnen hier schon mal zusammengestellt...

Syrah AOC 2009

Der Syrah, oder auch Ermitage rouge, wird an der Côte du Rhône in Frankreich schon seit sehr langer Zeit angebaut. Den Weg ins Wallis fand die Spezialität Anfang des 20. Jahrhunderts. Hier auf der Sonnenseite fühlt sich das spätreifende Gewächs besonders wohl. Der Syrah ist ein Wein mit Charakter – das kräftige Bukett offenbart Duftnoten, die an rote Beeren und Gewürze erinnern.

Passt zu: *Truthahn mit Kastanien, Lamm, Wachteln, Rebhuhn, Käse*
Anbaugebiet: *Gemeinde Salgesch, Ollon und Leuk*
Rebsorte: *Syrah (=Ermitage rouge)*
Vinifikation: *traditionelle Maischegärung*
Alkoholgehalt: *13.5% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 13.50/Flasche à 50 cl*
CHF 21.00/Flasche à 75 cl

Humagne rouge AOC 2009

Es wird vermutet, dass die alten Römer den Humagne rouge ins Alpengebiet gebracht haben... doch ist bis heute seine Herkunft nicht ganz geklärt. Die spätreifende Rebsorte wird nur im Wallis und im Aostatal kultiviert und ist ein edles Pflänzchen: Sie gedeiht lediglich auf den allerbesten Lagen des rechten Rhoneufers. Seine Vornehmheit sei dem Humagne rouge gegönnt. Der Wein mundet mit seiner kräftigen Beerennote und seinem leichten Pfefferton.

Passt zu: *Fleisch, geschmacksbetontem Wild*
Anbaugebiet: *Gemeinde Salgesch, Ollon, Corin, Leytron*
Rebsorte: *Humagne rouge*
Vinifikation: *traditionelle Maischegärung*
Alkoholgehalt: *12.5% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 22.90/Flasche à 75 cl*

Cabernet franc AOC 2008

Wie sein Bruder, der Cabernet Sauvignon, stammt auch der Cabernet franc aus der Gegend von Bordeaux. Die Rebsorte ist relativ genügsam, bevorzugt Lagen mit besonders viel Sonneneinstrahlung. Sein Bukett bringt Duftnoten, die an Kirschfrüchte und an eine warme, leicht exotische Würze erinnern. Der Cabernet franc mundet mit seiner weichen, opulenten Fruchtfülle.

Passt zu: *Fleisch, Wild, altem Walliser Käse*
Anbaugebiet: *Gemeinde Salgesch, Rebberg Zudannaz*
Rebsorte: *Cabernet franc*
Vinifikation: *traditionelle Maischegärung*
Alkoholgehalt: *13% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 22.50/Flasche à 75 cl*

Aphrodine
Petite Arvine AOC 2009

Der Petite Arvine ist eine Kostbarkeit der Walliser Weinberge – eine echt autochthone Rebsorte. Sie gedeiht nur auf den besten sonnigen Terrassenlagen und mag es nicht zu windig und zu heiss. Eine echte Diva, die jedoch einen Wein liefert, der zu den prachtvollsten der Welt gehört. In der Nase an exotische Früchte erinnernd und im Abgang der typische Salzton – ein Wein voller Überraschungen.

Passt zu: *Aperitif, Fisch, Dessert*
Anbaugebiet: *Chavanne, Leytron und Ollon*
Rebsorte: *Arvine (=Petite Arvine)*
Vinifikation: *traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau*
Alkoholgehalt: *14% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 21.90/Flasche à 75 cl*

Humagne blanc AOC 2009

Einem alten Schriftstück zufolge soll der Humagne blanc schon seit Jahrhunderten im Wallis vorkommen. Somit gehört er zu den ur-autochthonen Rebsorten. Früher wurde er dank seines hohen Eisengehalts als belebender Wein geschätzt und wurde deshalb besonders Wöchnerinnen verabreicht. Bei uns ist die Walliser Exklusivität Humagne blanc in diesem Jahr neu im Sortiment und gefällt durch seine feinen Aromen von Grapefruit und Zitrone.

Passt zu: *Aperitif zu Vorspeisen, zu grilliertem Lachs und zu Krustentieren, zu hellem Fleisch oder asiatischen Speisen, Alpenkäse.*
Anbaugebiet: *Gemeinden Salgesch und Sierre*
Rebsorte: *Humagne blanche (im französischen ist die Rebe weiblichen Geschlechts, darum «blanche»)*
Vinifikation: *kontrollierte Gärung, ohne biologischen Säureabbau*
Alkoholgehalt: *13.8% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 24.50/Flasche à 75 cl*

Ermitage AOC 2009

Die Rebsorte Ermitage, Hermitage oder auch Marsanne blanche soll Mitte des 19. Jahrhunderts durch Walliser Söldner von Frankreich ins Wallis gebracht worden sein. Im Gaumen beweist sich der Wein durch seine leichten Töne der Butterbirne und seinem Ansatz von Pfirsicharomen als ein richtiger Herbst-Weisswein.

Passt zu: *Aperitif, Fisch, Spargeln*
Anbaugebiet: *Gemeinde Leuk*
Rebsorte: *Ermitage (=Marsanne blanche)*
Vinifikation: *traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau*
Alkoholgehalt: *14.5% Vol.*
Einzelpreis: *CHF 17.70/Flasche à 75 cl*

«Oh du fröhliche...»

Runden Sie Ihr Festtagsmenü mit einem edlen Tropfen aus unserer Kellerei ab. Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine zum Vorzugspreis. Das Set umfasst: 1 Cabernet franc (75 cl), 1 Syrah (75 cl), 1 Humagne rouge (75 cl), 1 Petite Arvine (75 cl), 1 Ermitage (75 cl) und 1 Humagne blanc (75 cl) zum Preis von CHF 195.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 180.00 ab Keller.

Angebot gültig bis 22. Dezember 2010.
Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:
weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19

1 Noch sind die Gläser leer.

2 Auf der Suche: Die perfekte Harmonie zu finden ist kein einfaches Unterfangen.

3 Auch Kellermeister Fadri Kuonen mischt kräftig mit.

Domaine de Ravoire

Traumpaar gesucht

Der Degustationsraum «Sensorama» im Château de Villa in Sierre war am 28. August 2010 zum vierten Mal Schauplatz einer besonderen Vermählung: Die Aktionäre der Domaine de Ravoire vereinigten die Weine aus ihrem Rebberg zur Assemblage Rouge des Jahrgangs 2009.

Keine leichte Aufgabe: Aus den fünf Anwärtern Merlot, Syrah, Cabarnet franc, Sankt Laurent und Diolinoir galt es die perfekte Mischung zu küren. Diese soll nicht nur im Moment der Verkostung mit seinen Aromen und Bukett überzeugen, sondern auch noch nach drei Jahren, wenn die Assemblage Rouge in den Verkauf kommt. Einen ganzen Tag lang übten sich die Aktionäre der Domaine de Ravoire in der hohen Kunst des Weinverkuppelns. Sie degustierten, vermählten, schmeckten ab, verbesserten, verwarfen... bis schliesslich die Traumpaarung gefunden wurde: Merlot (40%), Syrah (30%), Sankt Laurent (20%) und Diolinoir (10%). Die «Hochzeitsgesellschaft» feierte die Vermählung bei Raclette und einem feinen Glas Weisswein aus unserer Kellerei im Restaurant Château de Villa.

Unser Angebot

Bereits seit zwei Jahren glücklich vermählt und in perfekter Harmonie mundend: Probieren Sie unsere zwei Traumpaarungen der Domaine de Ravoire in weiss und in rot aus dem Jahr 2007 in der 2er-Holzkiste zum Vorzugspreis von CHF 100.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 90.00 ab Keller.

Angebot gültig bis 22. Dezember 2010. Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch: weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19

1 Bei strahlend schönem Walliser Wetter empfing die Vinea 2010 ihre Besucher.

2 Noch ist es ruhig...

3 ...doch unsere Köstlichkeiten lockten schon bald zahlreiche Interessierte an unseren Stand.

Flüssiges Gold in Sierre
Vinea 2010

Am 3. September 2010 öffnete der Salon der Schweizer Weine zum 17. Mal seine Pforten für Tausende von Weinfreunden aus der ganzen Schweiz. An insgesamt drei Tagen konnten die Besucher bei strahlendem Sonnenschein zahlreiche Gaumenfreuden kosten.

Eine grosse Ehre: Ernannt zur historischen Kellerei des Jahres 2010 boten wir direkt auf dem Rathausplatz in Sierre Köstlichkeiten aus unserem Hause an. Darunter sogar flüssiges Gold! Unser Rhoneblut 2009 erhielt an der diesjährigen Mondial du Pinot noir Edelmetall und war folglich in aller Munde. Doch auch die übrigen Schätze aus unserer Kellerei trafen den Geschmack des Publikums. Ein rundum gelungener Anlass: Wir freuen uns jetzt schon auf die Vinea 2011.

Unser Angebot

Sie haben unseren Goldtropfen an der Vinea 2010 verpasst? Kein Problem! Holen Sie sich flüssiges Gold zu sich nach Hause: Wir offerieren Ihnen das Rhoneblut Goldmedaillen-Set Mondial du Pinot noir 2010 zum Vorzugspreis. Das Set umfasst sechs Flaschen Rhoneblut 2009 (75 cl) zum goldigen Preis von CHF 100.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 90.00 ab Keller.

Angebot gültig bis 22. Dezember 2010. Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch: weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19

Unser Bio-Wein Milljeren

Inmitten der von Artenvielfalt geprägten Fauna und Flora des Walliser Naturparks Pfyn-Finges haben wir ihn nach den Grundsätzen von bio suisse grossgezogen, gelesen und abgefüllt: Unseren ersten Bio-Wein. Ein einzigartiger Pinot noir, den es nun zu probieren gilt. Sind Sie auch schon gwundrig? Dann bestellen Sie jetzt über den Online-Shop auf unserer Homepage **www.mathier.ch** oder per Tel. 027 455 14 19.

Familienhotel Muntanella und Schorta's Alvetern

Allegra e bainvgnü!

«Noch zu entdecken» heisst einer der Werbeslogans des Unterengadiner Tourismus. Und tatsächlich entdeckt man beim Durchstreifen dieses Tales allerlei Unerwartetes. So etwa auch im malerischen Engadiner Dorf Ardez.

In zentraler Lage mit Blick über das ganze Dorf liegt das von Fabian und Ursina Schorta geführte Hotel «Muntanella», das erste reine Familienhotel des Unterengadins. Im Muntanella, was übrigens Murmeltier heisst, finden nicht nur Kinder alles, was ihr Herz begehrt, auch die Eltern können sich mal zurücklehnen. Die familienfreundliche Küche verwendet nur frische und biologische Zutaten und ist mit dem Gütesiegel «Goût Mieux» ausgezeichnet.

Nicht weit entfernt vom Familienhotel Muntanella liegt «Schorta's Hotel Alvetern», das bereits seit 1976 im Besitze der Familie Schorta ist. Abseits von Alltag und Hektik findet hier der Gast Erholung und Entspannung. Für das kulinarische Wohl sorgen Fadri Schorta und sein Küchenteam, die für ihre Kreationen möglichst einheimische Produkte verarbeiten. Eine ideenreiche Bündner Küche – einfach, authentisch und natürlich.

Wenn Sie also demnächst auf Entdeckungsreise im Engadin sind – auf geht's nach Ardez. Speziell für uns haben die Familien Schorta ein Bündner Rezept verraten, das Sie zum Nachkochen auf **www.mathier.ch** finden.

Bizoccals d'Ardez cun verdüra
(Bizoccals, eine Bündner Teigwarenspezialität,
mit Wirsing, Speck und einheimischem Bergkäse)

Tuortun d'Ardez

Lauwarme Engadiner Nusstorte mit einer Kugel Vanilleeis

Schorta's Alvetern
Hotel & Restaurant
7546 Ardez
Tel. +41 81 862 21 44
www.alvetern.ch

Muntanella
Familienhotel & Restaurant
Brölet 34
7546 Ardez
Tel. +41 81 861 00 33
www.hotelmuntanella.ch

Weinagenda

5.–7.11.2010
Plaza Culinaria, Messe Freiburg (D)
www.messen.freiburg.de

12.–14.11.2010
eat & STYLE, Messe Köln
www.eat-and-style.de/koeln

19.–21.11.2010
eat & STYLE, Messe Stuttgart
www.eat-and-style.de/stuttgart

26.11.2010
Karlsruher Bücherschau
Literarische Weinprobe Schweizer und Baden-Württembergischer Weine
www.buecherschau.de

24.–28.11.2010
15. Huttwiler Wiehnachtsmärit
www.regio-huttwil.ch

25.–27.2.2011
Weinmesse, Berlin
www.weinmesseberlin.ch

Aktuellste Veranstaltungen finden Sie in unserer Agenda auf www.mathier.ch.

Wettbewerb

Mit drei richtigen Antworten und ein wenig Glück dinieren Sie schon bald inmitten der atemberaubenden Bergwelt des Unterengadins:
1. Preis: Eine Übernachtung plus Abendessen für zwei Personen inkl. eine Flasche Albert Mathier-Wein im Hotel/Restaurant Alvetern in Ardez.
2. Preis: Ein Essen für zwei Personen inkl. eine Flasche Albert Mathier-Wein im Restaurant Alvetern in Ardez.
3. Preis: Eine Flasche Albert Mathier-Wein.

1. Warum verwendet man für die Herstellung von Barriques keine Nadelhölzer?
A) Weil das Holz schwer zu verarbeiten ist.
B) Weil das vorhandene Harz im Holz den Wein nicht atmen lässt.
C) Weil Fässer aus Nadelholz unschön aussehen.

2. Wie wird das Ausbrennen der Barriques über offenem Feuer in der Fachsprache bezeichnet?
A) Toasting
B) Burnout
C) Branding

3. Warum wurde früher der Humagne blanc auch Wöchnerinnenwein genannt?
A) Weil traditionellerweise mit diesem Wein auf eine geglückte Geburt angestossen wurde.
B) Weil der Wein besonders Wöchnerinnen zur Stärkung verabreicht wurde.
C) Weil der Rebstock kurz nach der Lese besonderer Pflege bedarf.

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 22. Dezember 2010 an uns zurück. Oder schreiben Sie eine e-Mail mit Ihren Antworten und vollständigen Adresse an albert@mathier.ch

Die Gewinner der letzten Ausgabe:
1. Preis: Brigitte & Ueli Mosimann, Signau
2. Preis: Peter Küttel, Belp
3. Preis: Hans-Peter Wernli, Luzern

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, albert@mathier.ch

Konzept, Inhalt und Gestaltung:
www.dreipunkt.ch

Druck:
Imprimerie Sierroise, Sierre