

Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

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

AUSGABE 25 / 2019

GESCHENKTIPP

SEITE 2

GASTKOMMENTAR

SEITE 3

ÖNOLOGISCH

SEITE 3

AKTUELL

SEITE 4



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER LAUTER FROHE BOTSCHAFTEN

«Gefällt mir sehr gut.» «Die Trennung von Redaktionellem und Angeboten tut Ihrer Zeitung gut.» «Sehr lesenswerter Gastkommentar eines ausgewiesenen Fachmanns. Danke.» «Das Zitat für Geniesser hängt jetzt bei mir an der Pinnwand – freue mich schon auf das nächste!» «Dickes Kompliment an die Blattmacher bei Albert Mathier & Söhne.»

Ich gebe es ja gerne zu. Das geht runter wie ... na, sagen wir: ein kühles Glas Pirouette® an einem lauen Salgescher Spätsommerabend. So und ähnlich tönte es nämlich aus dem Kreis der Rhoneblut-Leserschaft nach der ersten Ausgabe unseres Newsletters im neuen Kleid.

Positives Feedback motiviert. Wir hoffen, dass man das auch der aktuellen Ausgabe anmerkt. Wiederum sollen Sie auf vier Seiten unterhalten, informiert und animiert werden. Während das beigelegte Blatt mit attraktiven Rabatten und Geschenken zum Bestellen und Profitieren einlädt. Schliesslich nähert sich Weihnachten mit ziemlich raschen Schritten.

In diesem Sinne grüsse ich Sie vorfreudig.

Amédée Mathier



AUF EIN GLAS WEIN BEI UNSEREN KUNDEN «UND WIESO KAUFEN SIE BEI UNS?»

Rhoneblut-Leserinnen und -Leser stellen sich vor und unseren Fragen.

In dieser Ausgabe:
Sarah Müller (35) aus Düdingen, Physiotherapeutin, verbringt ihre Freizeit gerne wandernd, Pilze sammelnd, kochend und reisend.

Rhoneblut: Frau Müller, seit wann sind Sie Kunde bei Albert Mathier & Söhne?

SM: Seit Sommer 2018, seit gut eineinhalb Jahren also.

RB: Wie sind Sie auf unsere Weine aufmerksam geworden?

SM: Durch Bekannte. Diese organisierten letzten Sommer einen dreitägigen Wanderausflug im Oberwallis. Inklusiv eines Degustationsbesuchs bei der Albert Mathier & Söhne AG. Mit Besichtigung des Betriebs und feiner Verköstigung. Da bin ich dann wortwörtlich auf den Geschmack gekommen.

RB: Bitte nennen Sie uns Ihre/n Favoriten aus unserem Sortiment?

SM: Bei besagter Degustation hatten es mir auf Anhieb zwei Weine besonders angetan: Der Rhoneblut® und der weisse Domaine de Ravoire®. Liebe auf den ersten Schluck, sozusagen. Eine Liebe, die anhält, denn die zwei kommen bei uns nach wie vor regelmässig auf den Tisch.

RB: Welches sind – neben dem Oberwallis – weitere Wein-Provenienzen und -Sorten, die Ihnen besonders zusagen?

SM: Das kann ich gar nicht so einfach sagen. Grundsätzlich sind es aber schon eher die Europäer, genauer: Franzosen, Deutsche, Österreicher und Italiener, die ich bevorzuge. Je nach Stimmung, meteorologischen Bedingungen oder Menüplan kann dies zum Beispiel ein Rosé aus der Provence sein, ein Gewürztraminer aus dem Elsass, ein Riesling aus der Pfalz oder ein Barolo aus Italien. Wobei: Zu einem Chardonnay aus Kalifornien habe ich eigentlich auch noch nie Nein gesagt.

RB: Wie, wo und wann geniessen Sie Wein am liebsten?

SM: Grundsätzlich in einer gemütlichen Atmosphäre, zu zweit oder mit Familie und Freunden. Zum Apéro am Feierabend. Und zu einem guten Essen sowieso.

RB: Variieren Ihre Wein-Präferenzen nach Jahreszeiten, und wenn ja, wie?

SM: Im Frühling und Sommer bevorzuge ich eher Weisswein, Rosé oder auch mal einen leichten, gekühlten Rotwein. Dies ist natürlich auch der etwas leichteren Küche und den wärmeren Temperaturen geschuldet. Entsprechend darf es im Herbst und Winter, wenn die Anzeige auf dem Thermometer sinkt, und die Küche deftiger wird, durchaus ein schwerer Roter sein.

RB: Wie und wo informieren Sie sich über Weine, über Neuheiten und Neuigkeiten?

SM: Aktiv informiere ich mich kaum, ausser, dass ich auch schon im Fachhandel gefragt habe, was denn gut passen würde zum für den Abend geplanten Nachtessen und mich entsprechend habe beraten lassen. Allerdings probiere ich immer gerne Neues aus, zum Beispiel im Urlaub, und lasse mich bei Einladungen von Freunden überraschen von deren Lieblingsweinen.

RB: Sind Wein-Bewertungen (Parker-Punkte, Weinwischer, Michael Broadbent usw.) für Sie relevant?

SM: Um ehrlich zu sein: nein. Da interessiert mich nur mein persönlicher Geschmack. Wieso sollte ich mir die Freude an einem Wein, den ich liebe, verderben lassen, nur weil er von einem Spezialisten mies bewertet wird?

RB: Kurz und knapp: Wieso kaufen Sie Wein bei uns?

SM: Der Besuch und die Degustation in Ihrem Betrieb haben bei mir mehrere Dinge bewirkt. Einerseits hat mir die sympathisch-familiäre Stimmung sehr gefallen, die Führung war eindrücklich und für mich – es war meine erste in einer Kellerei – informativ. Andererseits wurde mir wieder einmal bewusst, dass ich nicht in die Ferne schweifen muss, um guten Wein zu finden, also was die Schweiz an erstklassigen Roten und Weissen zu bieten hat. Und wie eingangs erwähnt sind der Rhoneblut® und der Domaine de Ravoire® blanc seit eineinhalb Jahren fester Bestandteil meiner Weineinkaufsliste.

DAS FEINE GETRÄNK ALS IDEALES GESCHENK

DOMAINE DE RAVOIRE® – EIN FEST FÜR DIE SINNE

«Begeisterung für das Echte» – dieser Slogan begleitet unsere Domaine de Ravoire bereits seit über zehn Jahren.

Bei der Domaine de Ravoire handelt es sich um ein schweizweit einmaliges Wein-Projekt. Immer wieder erhielten wir Anfragen: «Wie läuft das eigentlich im Rebberg? Wie wird Wein überhaupt gemacht? Wie kalkuliert sich eine Flasche Wein?» Dieses anhaltende Interesse brachte uns auf folgende Idee: Überlassen wir doch unseren Kunden diesen Rebberg, indem wir sie am Aktienkapital beteiligen. Wir stellen das nötige Wissen und unsere Infrastruktur zur Verfügung, aber die Entscheidung, was wann gemacht wird, überlassen wir den Mitbesitzern.

FREUDE UND FREUNDE MACHEN

Steile Walliser Terrassenlagen, einmalige, autochtone Walliser Rebsorten, eine qualitätsoptimale Vinifikation, die Weinwerdung bis hin zur Flaschenreife und zum Genuss im Glas – dies alles begleiten, erleben, beeinflussen und entscheiden die Rebberg-Mitbesitzer selber.

Das Resultat: Ein wunderbarer Wein, der wie kaum ein zweiter Freude und – sei es in geselliger Runde oder als Weihnachtsgeschenk – Freunde macht.

UNSER GESCHENK AN SIE: EINLADUNG ZUM DEGUSTIEREN

Alle Rhoneblut-Leserinnen und -Leser laden wir ein nach Salgesch zu einer Degustation des Domaine de Ravoire®. Mit feinen Walliser Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten. Inklusive einer geführten Betriebsbesichtigung.

Am besten nehmen Sie unter info@mathier.ch Kontakt mit uns auf, damit wir einen Termin vereinbaren können. Wir freuen uns auf Sie.



CHF 43.20



CHF 43.20

Domaine de Ravoire® Blanc

Ein Weisswein mit einem schönen Goldton. Fruchtige Nase, Aprikosen und anderes gelbes Steinobst, buttrige Akzente, Blütenaromen mit diskreten Röstaromen. Voluminös mit guter Struktur, gleichzeitig nervig und saftig.

Appellation:	Domaine de Ravoire® blanc
Farbe:	weiss
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Leytron, Domaine de Ravoire
Rebsorte:	Heida, Pinot blanc, Viognier und diverse, gem. Degustationstag
Vinifikation:	Traditionelle Saftgärung direkt im Barrique. 18 Monate Lagerung
Ausbau:	Barrique-Ausbau
Alkoholgehalt:	13.5 % Vol.
Trinktemperatur:	15 bis 17 °C
Speisen:	Dieser Wein empfiehlt sich zu kräftigen Vorspeisen oder als Alternative zu einem Rotwein
Ernährungsform:	vegan

Domaine de Ravoire® Rouge

Dichtes Schwarzrot mit bräunlichen und violetten Nuancen, röstartig (Mokka), würzig-animalisch (Tabak, Leder, Teer). Kraftvolle Frucht mit viel Tiefe, pfeffrig und pikant, mit guter Holzeinbindung. Die Komplexität nimmt nach einigen Minuten des Atmens ständig zu. Ein Hauch von duftenden Rosen bringt sich ein.

Appellation:	Domaine de Ravoire® rouge
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Leytron, Domaine de Ravoire
Rebsorte:	Pinot noir, Merlot, St. Laurent und diverse, gem. Degustationstag der Aktionäre
Vinifikation:	Traditionelle Maischegärung direkt im Barrique. 18 Monate Lagerung
Ausbau:	Barrique-Ausbau
Alkoholgehalt:	13.5 % Vol.
Trinktemperatur:	15 bis 17 °C
Speisen:	Empfiehlt sich zu Fleisch, Wild, altem Walliserkäse
Ernährungsform:	vegetarisch



DER GASTKOMMENTAR

HEIDA – DIE PERLE DER ALPENWEINE



Fotograf: Martin Graf

Peter Keller ist Weinredaktor der NZZ am Sonntag und führt regelmässig Weinseminare für die Leser durch. Zudem arbeitet der Weinakademiker für den Coop-Weinclub Mondovino, wo er für das Raritäten-Sortiment aussergewöhnliche Trouvaillen selektionierte.

Chardonnay ist überall. Die weisse Rebsorte wird allorten kultiviert. Das macht die «Marke» zwar in breiten Konsumentkreisen populär, aber auch austauschbar. Viele Weine schmecken banal, meist dominiert von einer zu intensiven Holzaromatik, meist zu fett, meist zu wenig frisch. Das Schöne in der Weinwelt besteht darin, dass man ausweichen kann. Für jeden Geschmack gibt es etwas, und unzählige, zum Teil wenig bekannte und oft unterschätzte Sorten sorgen für Abwechslung sowie eine beeindruckende Vielfalt.

Diesbezüglich ist das Wallis ein Eldorado. In dem mit fast 5000 Hektaren Rebfläche grössten Anbaugebiet der Schweiz werden mehr als 50 anerkannte Varietäten angebaut. Neben den allseits bekannten Chasselas, Pinot noir und Gamay findet der Geniesser etliche sogenannte autochthone oder einheimische Sorten. Bei den Roten seien der hochwertige Cornalin oder der ausdrucksstarke Humagne Rouge, bei den Weissenen der Petite Arvine mit seinem leicht salzigen Abgang, der vielseitige Amigne oder der geschichtsträchtige Heida erwähnt. Aus diesen Trouvaillen werden nicht alltägliche, einzigartige Weine von verschiedenen Terroirs gekeltert. Da eröffnen sich spannende Welten abseits des Mainstreams!

Zu den Beispielen mit einer grossen Tradition zählt der Heida, der im Wallis erstmals 1586 in Visperterminen unter der Bezeichnung «Heyda» erwähnt wurde. Der Name

wird heute im Oberwallis gebraucht, während im französisch-sprechenden Unterwallis Païen verwendet wird. Die Sorte ist mit dem aus dem französischen Jura stammenden Savagnin Blanc identisch. Daher wird der Nordosten Frankreichs auch als einer der möglichen Herkunftsorte vermutet.

Zu Berühmtheit ist «die Perle der Alpenweine», wie der Heida gerne bezeichnet wird, vor allem dank dem Anbaugebiet in Visperterminen gelangt. Die spektakulären, terrassierten Rebberge liegen bis auf 1150 Metern über Meer. Hierzulande geht es für den Weinbau nirgends höher hinauf. Aber ausserhalb der Schweiz gibt es in Spanien mehrere Rebberge, die unser Land überflügeln und über 1300 Meter liegen. Auf jeden Fall braucht Heida gute Lagen, damit er perfekt ausreifen kann. Weitere wesentliche Vorzüge: Die Trauben sind kleinbeerig, und die Sorte ist ertragsarm. Heute sind im Wallis rund 120 Hektaren damit bestockt; Tendenz steigend.

Erfreulicherweise nimmt die Zahl derer zu, die solche Spezialitäten geniessen wollen. Autochthon oder alteingesessen bedeutet indessen nicht zwangsläufig eine hohe Qualität der Weine. Auch in diesem Bereich reicht die Bandbreite von industriell erzeugt über durchschnittlich bis hin zu Extraklasse. Nicht nur Lage und Herkunft spielen eine wichtige Rolle, sondern ebenso die Arbeit des Winzers.

Stimmen alle Parameter, entstehen aus Heida komplexe, gut strukturierte Weissweine mit einem guten Lagerpotenzial. Reife Trauben lagern viel Zucker ein. Dies äussert sich bei diesem Wein darin, dass bis zu 100 Oechslegrade möglich sind. Der kräftige Körper braucht als Gegenpart eine entsprechende Säure für eine lebhaft Frische. Sehr oft wird die Sorte im Stahltank vergoren und ausgebaut. Es gibt jedoch Produzenten, welche den Wein stattdessen im Barrique, im kleinen Holzfass, reifen lassen. Auf dem Markt findet man zudem Beispiele,

denen bei der Vinifikation bewusst eine gewisse Restsüsse belassen worden ist. Es ist eine Frage des persönlichen Geschmacks, ob man diesen Stil mag oder nicht.

Von klassischer Machart ist der trockene Heida 2018 aus dem Hause Albert Mathier. Die Trauben stammen aus der Lage Esoggier im Unterwallis, die zur Domaine de Ravoire gehört. Nach der Ganztraubenpressung und der Saftgärung erfolgt ein rund halbjähriger Ausbau des Weins im Stahltank. Das Resultat ist ein aromatisch vielschichtiger Wein mit Zitrus- und Kräuternoten, mit Kraft, gut integrierter Säure, schöner Struktur und guter Länge.

Ich bin überzeugt, dass eigenständigen, unverwechselbaren Sorten die Zukunft gehört. Ebenso gewinnen lokale Produkte weiter an Bedeutung, denn der Konsument will wissen, woher sie stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert werden. In dieser Beziehung hat das Weinland Schweiz, und insbesondere das Wallis, exzellente Karten in der Hand. Nirgends ist die Auswahl an originellen Varietäten grösser als im bedeutendsten Anbaugebiet des Landes. Erfreulicherweise kommt die Tatsache dazu, dass die Qualität der Weine in den beiden letzten Jahrzehnten markant gestiegen ist. Einheimische Tropfen müssen keinen Vergleich mit der ausländischen Konkurrenz fürchten. Das gilt gleichermassen für Hauptorten und Spezialitäten wie Heida.

DAS ANGEBOT ZUM ARTIKEL:

Zu Ihrer Bestellung von 6 Flaschen Heida schenken wir Ihnen einen Apfelwein A. Bitte beachten Sie dazu das beigelegte Blatt und die Bestellkarte.

ÖNOLOGISCH DER ALTE, DER NEUE UND DER SPEZIELLE

Nein, nein, der Titel bezieht sich nicht auf das Familienbild rechts. Sondern auf die Weinjahrgänge 2018, 2019 und eine Weihnachtsüberraschung.

In der letzten Ausgabe unseres Newsletters habe ich die Erwartungen an den letzten Jahrgang mit den Worten «Der 18er wird strahlend-elegant. Santé.» zusammengefasst. Zugegeben, nach einem solchen Sommer hätte im Keller fast alles schief laufen müssen, damit ich mit dieser Prognose daneben gelegen wäre. Das Resultat ist in der Tat durchwegs erfreulich. Die Weine sind herrlich aromatisch. Trinkgenuss pur. Als echten Geheimtipp empfehle ich den Cornalin. Und auf die Jagdsaison hin präsentiert sich der Humagne Rouge, ein Walliser Klassiker, in Höchstform.

Ganze Arbeit haben auch die Aktionäre der Domaine de Ravoire geleistet. Die Qualität der Assemblage 2017 übertrumpft die Summe der bereits wunderschönen, reinsortigen Basisweine und ist ein absoluter Genuss. Zudem frage ich mich: «Wird das Wallis zum neuen Riesling-Paradies?» Bilden Sie sich selber eine Meinung und testen Sie unseren Rein-Riesling aus dem grossen Barrique. Apropos Weisswein. Auch unsere Vinum Lignum®-Serie hält ein paar Trouvaillen für Sie bereit. Besonders empfehlenswert ist der Vinum Lignum® Pinot Blanc. Meine kleine Betrachtungsreise der 2018er-Ernte ist aber nicht vollständig, ohne einen Satz zu meinem Herzensprojekt, dem Orange-Wine: Die Integration des «Lafnetscha» hebt den Amphore® Blanc in eine neue Sphäre.

Viel Grund zur Freude gibt der Ausblick auf die Ernte 2019. Aufgrund der klimatischen Verhältnisse erfolgte der Austrieb der Reben im Frühjahr rund zehn Tage später als normal. Dieser Rückstand wurde bis heute zwar nicht aufgeholt, die Blütezeit hingegen ist einwandfrei verlaufen, die Gescheine sind gut verblüht, und die Trauben haben sich wunderbar entwickelt. Der Behang der Rebstöcke ist schön gleichmässig. Im Augenblick, in dem ich diese Zeilen schreibe, sind die Trauben im Stadium der Farbumkehr. Sie «drehen» gleichmässig, was einer idealen Traubenqualität entspricht. Die beiden Hitzeperioden von Ende Juni und Ende Juli mit Spitzenwerten weit über 35 Grad haben die Traubenreife verlangsamt. Wir hoffen jetzt auf einen ruhigen



Wetterverlauf, damit die Vorfreude auf die Traubenreife, welche wir um den 20. September starten möchten, weitergedeiht.

Und zum Schluss noch eine Festtagsüberraschung: Unser K-I-B Projekt basiert auf der Idee, die gleiche Rebsorte aus dem gleichen Rebberg im gleichen Keller, aber in verschiedenen Behältnissen auszubauen. Nämlich im

Kevri (Amphore), im Inox (Stahltank) und im Barrique. Wir haben diese Idee mit der Urwalliser Rebsorte «Lafnetscha» nun ein erstes Mal umgesetzt, und die Weine sind auf Weihnachten 2019 hin bereit. Nebst unseren aktuellen Sonderangeboten das ideale Weihnachtsgeschenk für Geniesser, die das Spezielle suchen. Neugierig? Weitere Informationen dazu erhalten Sie direkt bei uns im Weinkeller.

DAS ZITAT FÜR GENIESSER:

«Es ist besser zu geniessen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.»

Giovanni Boccaccio

AKTUELL NIIWS USUM HÜS

EVENTS

FOIRE DU JURA

18. bis 27. Oktober 2019 in Delsberg.

Immer einen Besuch wert: Die grosse Messe des Jura. Ein Treffen von Händlern, Handwerkern und Industriellen aus der ganzen Schweiz.

VORWEIHNACHT- LICHE AMPHOREN- DEGUSTATION

4. bis 9. November 2019
bei Albert Mathier & Söhne AG.

«Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich auf diesen Wein ein. Nur so offenbart er Ihnen sein Wesen. Dieser Wein findet Sie – nicht umgekehrt.»
Amédée Mathier

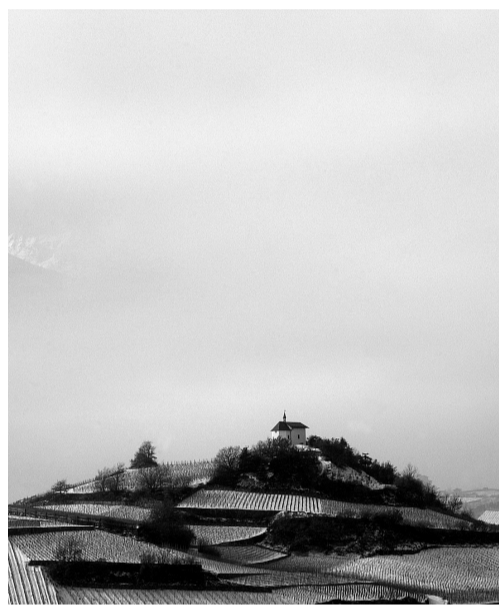
Als erste Kellerei der Schweiz begleiten wir unsere Trauben und Weine in traditionellen georgischen Kvevris (Tonamphoren). Damit übernimmt die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne die Pionierrolle bei der Wiederbelebung der ältesten Weinbereitungsmethode der Welt.



JÄNNU-FÄSCHT

15. November 2019 von 17 bis 19 Uhr
in der Turnhalle Salgesch.

Gefeiert wird die Jännu-Wurst. Bei der Wurst handelt es sich um eine in Salgesch produzierte Schweinswurst. Diese wird auf der Jännu (Traubentrester) des neuen Weinjahrgangs in einem Brennkessel gegart. Durch diesen Vorgang erhält die Wurst einen unvergleichbaren Geschmack. Dazu wird Kartoffelgratin serviert. Das Weindorf Salgesch lädt zu einem geselligen Abend ein: Degustieren Sie feine Tropfen und geniessen Sie auf dem Trester gegarte Wurst. Der Abend wird mit volkstümlicher Musik begleitet.



ADVENTSMARKT

16. und 17. November 2019 im Gemeindehof Salgesch
(Samstag 11 bis 19 Uhr, Sonntag 10 bis 17 Uhr).

Für eine festliche Adventsstimmung sorgt der Adventsmarkt beim Gemeindezentrum neben der Kirche. Die Stände erfreuen Gross und Klein mit Adventskränzen, Dekorationen, Strickmode, Modeschmuck, Glaswaren, Speis und Trank und mehr. Hier finden alle ihr persönliches Weihnachtsgeschenk, sei es etwas Handgemachtes, sei es eine gute Flasche Salgescher Wein.

HERZLICH WILLKOMMEN

BESUCHEN SIE UNSER AMPHORUM

Unser Familienbetrieb im Herzen des Weindorfes Salgesch hat sich dem Genuss des Weines verschrieben. Seit 1928 hat sich Erfahrung angesammelt und Tradition gebildet, sodass der Weingeniesserin und dem Weingeniesser bei seinem Besuch ein unvergessliches Erlebnis bevorsteht.

Sei es im Carnotzet oder im neuen Amphorium, wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem rustikal eingerichteten Kellergewölbe im Untergeschoss, wo sich unsere Weine, begleitet von für die Region typischen Speisen wie getrocknetem Fleisch, Käse und Brot, wunderbar degustieren lassen. Das Amphorium gewährt zudem einen Blick auf unsere Kvevris, in denen der Amphore® noir und der Amphore® blanc entstehen.

Unsere fachkundigen Begleiterinnen und Begleiter freuen sich, Sie akustisch, optisch und kulinarisch in die Weinwelt der Albert Mathier & Söhne AG einzuführen.

Gesprochene Sprachen: d, f, i

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr,
Samstag 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. An Sonn- und Feiertagen geschlossen (ausser an Auffahrt und Tagen der offenen Weinkeller).

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



GOLD, SILBER UND BRONZE FÜR ROT UND WEISS MEDAILLEN 2017–19

RHONEBLUT®

Jahrgang 2017
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2019

Jahrgang 2016
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2018

Jahrgang 2016
Goldmedaille
IWP Zürich, Expovina 2017

Jahrgang 2016
Silbermedaille
Selection des Vins du Valais 2017

Jahrgang 2016
Silbermedaille
Mondial des Pinots, Vinea, Sierre 2017

FORESTIER®

Jahrgang 2015
Silbermedaille
Weintrophy Berlin 2017

AMPHORE® BLANC

Jahrgang 2014
Goldmedaille
International Qvevri Wine Competition,
Tbilisi 2019

Jahrgang 2013
Goldmedaille
International Qvevri Wine Competition,
Tbilisi 2018

AMPHORE® NOIR

Jahrgang 2013
Goldmedaille
International Qvevri Wine Competition,
Tbilisi 2019

Jahrgang 2012
Goldmedaille
International Qvevri Wine Competition,
Tbilisi 2018

SALCONIO®

Jahrgang 2018
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2019

APHRODINE®

Jahrgang 2018
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Jahrgang 2016
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2018

Jahrgang 2016
Silbermedaille
IWP Zürich, Expovina 2017

Jahrgang 2015
Goldmedaille
Asia Winetrophy, Deajon, Südkorea 2017

Jahrgang 2015
Silbermedaille
Weintrophy Berlin 2017

PIROUETTE®

Jahrgang 2018
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Jahrgang 2018
Silbermedaille
IWP Zürich, Expovina 2019

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Jahrgang 2017
Bronzemedaille
Decanter World Wine Awards 2019

Jahrgang 2015
Silbermedaille
Weintrophy, Berlin 2017

DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Jahrgang 2017
Silbermedaille
Decanter World Wine Awards 2019

Jahrgang 2016
Silbermedaille
Decanter World Wine Awards 2018

Jahrgang 2015
Goldmedaille
IWP Zürich, Expovina 2017

Jahrgang 2015
Goldmedaille
Asia Winetrophy, Deajon, Südkorea 2017

Jahrgang 2015
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2017

HEIDA AOC VALAIS

Jahrgang 2019
Goldmedaille
IWP Zürich, Expovina 2019

Jahrgang 2018
Silbermedaille
Grand Prix des Vins Suisse 2019

HUMAGNE BLANC AOC VALAIS

Jahrgang 2016
Silbermedaille
Selection des Vins du Valais 2017

VINUM LIGNUM® REIN RIESLING

Jahrgang 2017
Goldmedaille
Decanter World Wine Awards 2019