



Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

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

AUSGABE 26 / 2020

KRAFTVOLLE ROTE

SEITE 2

LAUNISCHE DIVA

SEITE 3

TOLLER 2019er

SEITE 3

VERLOSUNG

SEITE 4



LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER
EINE HASEN...
PARDON: NASEN-
LÄNGE VORAUSS.

«Ich habe jeden Tag Ostern. Ich suche immer irgendetwas.» Dieses Bonmot, der Urheber ist mir leider unbekannt, passt wunderbar zu unserer heutigen Rhoneblut-Ausgabe. Zum Beispiel, wenn Sie auf der Suche nach Hochgenuss zum Tiefpreis sind. Dann empfehlen wir Ihnen einen Blick auf das beigelegte Blatt mit Sonderangeboten, darunter einen Oster-Rabatt von 10%.

Oder wenn Sie auf der Suche sind nach den idealen Flüssigbegleitern für die anstehende Grillsaison. Im Sortiment der Albert Mathier & Söhne AG finden sich ganz viele. Vier, die nach unserer Meinung besonders gut passen, stellen wir Ihnen auf Seite 2 vor.

Und wenn Sie auf der Suche nach vertieftem Weinwissen, unterhaltsamen Informationen, sinnigen Zitaten und interessanten Neuigkeiten sind, dann dürfte die Rhoneblut-Zeitung sowieso zu Ihren bevorzugten Lektüren gehören. Das hoffen wir zumindest.

So oder so wünschen wir Ihnen schon jetzt – siehe Titel dieses Editorials – ein frohes Osterfest und einen wunderbaren Start in die warme Jahreszeit.

Amédée Mathier

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:

Nadine Camenisch (44) aus Malters, HR-Verantwortliche in der Finanzbranche, spielt Golf (Handicap 15), schaut zu ihren Pferden, mit denen sie auch an Turnieren teilnimmt, und erholt sich auf langen Spaziergängen mit ihrem Labradoodle.

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

Nadine Camenisch: Ich kaufe seit drei Jahren Wein bei Albert Mathier ein.

RB: Wie sind Sie auf unsere Weine aufmerksam geworden?

NC: Ich interessierte mich für Wein aus der Schweiz und dem Wallis. Bei meiner Recherche im Internet bin ich auf Albert Mathier & Söhne gestossen. Die

Website hat mich sehr angesprochen, und daraufhin habe ich meine erste Bestellung gemacht.

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

NC: Mein Rotweinfavorit ist der Rhoneblut®, bei den Weissen liebe ich den Parkwein®. Ich probiere aber auch immer mal wieder etwas Neues aus.

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

NC: Ich koche gerne und suche daher immer einen Wein, der die Speisen untermalt, begleitet oder ihnen eine Krone aufsetzt. Provenienzen, die mir besonders zusagen sind das Oberwallis, das Tessin, die Bordeaux-Gegend und natürlich bella Italia.

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

NC: Im Sommer gerne zum Apéro einen spritzigen oder fruchtigen Weisswein, im Winter ziehe ich eher tiefgründige Rote zu einem herzhaften Essen vor. Und immer, wenn es etwas zu feiern gibt, gehört ein

Schaumwein einfach dazu, um auf den jeweiligen Anlass anzustossen.

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

NC: Wie erwähnt ziehe ich im Sommer die fruchtigen und leichten Sorten den dunklen schweren vor, die ich dafür sehr gerne im Winter vor dem Kaminfeuer genieße.

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

NC: Von der Albert Mathier & Söhne AG erhalte ich regelmässig den Rhoneblut-Newsletter, ansonsten surfe ich gerne im Internet.

RB: Sind Wein-Bewertungen (Parker-Punkte, Weinwisser, Michael Broadbent u.ä.) für Sie relevant?

NC: Sicher sind die Punkte Wegweiser für die Qualität eines Weines. Schlussendlich bin ich aber der Meinung, dass es sich mit den Weinvorlieben ähnlich verhält wie mit Kunst. Entweder es gefällt oder eben nicht. Unabhängig davon, was andere darüber denken.

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

NC: Ich finde den Wein ganz einfach hervorragend. Er trifft meinen Geschmack. Ausserdem durfte ich Herrn Amédée Mathier persönlich kennenlernen. Er ist ein Winzer mit Herzblut, und das zeigt sich auch in seinen Produkten. Er weiss, wie man köstlichen Wein herstellt.

KRÄFTIGE WEINE, BEI DENEN SIE SCHWACH WERDEN

HERZLICH GRILLKOMMEN, IHR WEINLIEBHABER

Wenn es brutzelt auf dem Rost, sollen auch die glühenden Verehrer feiner Weine nicht zu kurz kommen. Ein gepflegtes Barbecue ohne kraftvolle Weine – für Geniesser ein absolutes No-Go.

Egal, ob Sie zu den Karnivoren gehören und schon jetzt kaum warten können auf saftige Spare Ribs, knusprige Poulet-Schenkel, marinierte Steaks und würzige Würs-

te. Oder zu den Liebhabern von leichten Meeresfrüchten, bunten Gemüsespiessen, goldbraun glänzenden Maiskolben und caramelisierten Fruchtstücken. Die Grillzeit kann kommen.

Bestimmt haben Sie bereits den einen oder anderen Favoriten, wenn es um die flüssige Begleitung zu Ihren gegrillten Speisen geht. Nichtsdestotrotz möchten wir

Ihnen hier vier Weine ans Herz legen, die es sich unbedingt auszuprobieren lohnt. Alle wunderbar passend zum gemütlichen Holzkohlenplausch.

Und auch wenn das Grillieren nicht so Ihr Ding sein sollte, macht das Aufstocken Ihres Weinkellers jetzt besonders viel Sinn. Stehen doch mit Ostern, Muttertag, Auffahrt, Pfingsten und allen sonstigen Frühjahrs- und

Sommerfestivitäten mehr als genug Gelegenheiten ins Haus, die nach feinen Weinen verlangen.



Salconio®.

Charakterfest mit schöner Struktur.

Die Spezialität aus dem Oberwallis, wild und elegant zugleich. Die Assemblage von Pinot noir, Diolinoir und Syrah ergibt eine feine, subtile und eigene Aromatik.

Appellation:	Salconio® AOC
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Salgesch
Rebsorte:	Pinot noir, Syrah, Diolinoir
Vinifikation:	traditionelle Maischegärung, nach Massgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne
Ausbau:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Trinktemperatur:	14-16 °C
Speisen:	empfiehlt sich zu Fleisch, Fleischfondue und altem Käse
Ernährungsform:	vegetarisch
Preis:	CHF 22.80 (75 cl)

Cornalin AOC Valais.

Dunkel, würzig, wild.

An der Nase: wilde Beeren, leichte Vanilltöne, Efeunoten. Im Gaumen: kräftige Frucht, langanhaltend und komplex, Aromen von Nelke und Schwarzkirsche.

Appellation:	Cornalin AOC (kontrollierte Ursprungsbezeichnung Wallis, Appellation d'origine contrôlée Valais)
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Salgesch, Gomarting und Schampichtru
Rebsorte:	Cornalin (alter Landroter)
Herkunft:	eine der ältesten Walliser Rebsorten – sie ist ausschliesslich im Wallis zu finden und gilt als die autochthone Sorte des Kantons
Vinifikation:	traditionelle Maischegärung, nach den Qualitätsvorschriften der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne
Ausbau:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.
Trinktemperatur:	15-17 °C
Speisen:	empfiehlt sich zu Fleisch, Wild und altem Walliser Käse
Ernährungsform:	vegetarisch
Preis:	CHF 25.00 (75 cl)

Humagne rouge.

Eine wunderbare Entdeckung.

Er vereinigt die Finesse des Pinot noir und die Struktur eines Bordeaux. Seine kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton erfreuen jeden Weingeniesser.

Appellation:	Humagne rouge AOC (kontrollierte Ursprungsbezeichnung, Appellation d'origine contrôlée)
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Salgesch
Rebsorte:	Humagne rouge
Herkunft:	Die Ampelographen (Wein- und Rebforscher) sind sich nicht einig, ob nur der Name oder auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht wurde. Heute gilt der Humagne rouge als autochthone Sorte (= Rebsorte, die ausschliesslich im Wallis vorkommt).
Vinifikation:	traditionelle Maischegärung, nach den Qualitätsvorschriften der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne
Ausbau:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Trinktemperatur:	15-18 °C
Speisen:	empfiehlt sich zu Fleisch und geschmacksbetontem Wild
Ernährungsform:	vegetarisch
Preis:	CHF 23.60 (75 cl)

Merlot AOC.

Der fruchtbetonte Klassiker.

Von all den internationalen Sorten, die heute auch im Wallis angebaut werden, scheint der Merlot sich hier ganz besonders wohl zu fühlen.

Appellation:	Merlot AOC du Valais
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Gemeinde Salgesch, Zudannaz
Rebsorte:	Merlot
Herkunft:	Die rote Rebsorte stammt wahrscheinlich aus Frankreich, erstmals urkundlich erwähnt wurde sie im 18. Jahrhundert. Der vollständige Name lautet Merlot noir und ist vom französischen Wort für Amsel (merle) abgeleitet, weil diese Vögel die früh reifenden Beeren gerne naschen. Die Traube entstammt wahrscheinlich einer natürlichen Kreuzung zwischen Cabernet Franc und einer anderen Cabernet-Sorte.
Vinifikation:	traditionelle Maischegärung mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	teils Stahltank, teils Barrique
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.
Trinktemperatur:	bis Zimmertemperatur
Speisen:	empfiehlt sich zu Fleisch, Wild und altem Walliser Käse
Ernährungsform:	vegetarisch
Preis:	CHF 22.80 (75 cl)

Beachten Sie auch unser Sonderangebot für den Cornalin in der Beilage.

DER GASTKOMMENTAR CORNALIN: LAUNISCHE DIVA MIT STAR-ALLÜREN



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 selektioniert.

Bevorzugterweise fahre ich nach Zermatt in die Skiferien. Der berühmte Ort mit dem noch berühmteren Matterhorn bietet abwechslungsreiche Abfahrten – und schöne Skihütten mit exzellenter Gastronomie. Zum Essen oder zum Apéro wird jeweils ein schönes Glas Wein kredenzt, selbstredend aus dem Wallis. So viel Patriotismus muss sein!

Verdursten muss niemand, denn das grösste Anbaugbiet der Schweiz bietet eine breite Palette an stilistisch

unterschiedlichen Gewächsen aus einer Vielzahl von bekannten Sorten und exotischen Vertretern. Stets auf meinem Menü steht der Cornalin, die älteste Walliser Rebsorte. Sie soll dort bereits im 14. Jahrhundert heimisch gewesen sein, allerdings unter dem Namen Rouge du Pays. Der historische Name hatte bis in die siebziger Jahre des 20. Jahrhunderts Bestand, wurde dann aber absichtlich in Cornalin umbenannt. Wohl darum, weil er einen guten Klang hatte und vor allem schon als Sorte im benachbarten Aostatal bekannt war. Die beiden Varietäten haben jedoch nichts miteinander zu tun, zumal der «italienische» Cornalin im Wallis Humagne rouge genannt wird. Durchaus verwirrend!

Der Walliser Veteran hat sich heute etabliert, obwohl er Mitte des 20. Jahrhunderts fast vor der dem Aus gestan-

den hatte. Aus nachvollziehbaren Gründen: Cornalin ist launisch in der Produktion, reift spät und liefert unregelmässige Erträge. Da wollten viele Winzer lieber auf sicher gehen und wendeten sich attraktiveren Rebsorten zu, die ein gewisses Mass an Sicherheit boten und auch den breiten Konsumentengeschmack besser trafen. Hartnäckigkeit, Geduld und wohl eine Portion Walliser Sturheit waren der Grund, dass es die rote Diva glücklicherweise heute noch zu geniessen gibt.

Zu einer langen Lagerung ist der Cornalin problemlos in der Lage. Doch es gibt auch die andere Seite der Sorte. Wenn das Wetter nicht mitspielt und die Varietät in wenig geeigneten Rebärten gepflanzt wird, kann der Wein ziemlich rustikal, wenig harmonisch und zu säurebetont ausfallen. Stimmen jedoch alle Parameter, werden aus der roten Mimose spannungsreiche, charismatische Weine gekeltert. Sie zeichnen sich durch fruchtige, schwarze Kirschenaromen, würzigen Nelkennoten, Kraft, dichte, seidene Tannine, Struktur und Komplexität aus. Nach einer gewissen Reifezeit wird der Wein vornehmer, finessenreicher und eignet sich hervorragend als idealer Essensbegleiter von Fleisch- und Wildgerichten.

Ob Cornalin oder eben Rouge de Pays, im Übrigen eine natürliche Kreuzung zwischen Petit rouge und Mayolet aus dem Aostatal, im Barrique oder nicht ausgebaut werden soll, ist eine Stil- und Geschmacksfrage. Zum Teil wird das kleine Holzfass bewusst eingesetzt, wobei der Anteil an neuem Holz nur gering ist. Zu viel neue Fässer würden Frucht und Finesse verschwinden lassen. Andere Produzenten setzen bewusst auf den Ausbau im Stahltank, um den Fruchtcharakter des Weins

zu betonen. Dazu zählt das Haus Albert Mathier & Söhne, das einen aromatisch vielschichtigen Cornalin mit eleganten Fruchtnoten, Kraft, Eleganz und guter Länge erzeugt. Der feurige 2018er strahlt viel Wärme und Ausgewogenheit aus.

Cornalin ist und bleibt vorläufig ein Geheimtipp, obwohl er das Zeug zu einem Spitzenwein besitzt. Die Rebfläche ist im Wallis in den letzten Jahren zwar konstant gewachsen, ist aber mit rund 150 Hektaren vergleichsweise immer noch bescheiden. Selbst ausserhalb des Kantons wird der Wein wenig angeboten. Ich bin überzeugt, dass man nicht nur im eigenen Land damit punkten kann, sondern gar im Ausland. Das ist indessen wieder ein anderes Problem, denn nach wie vor beträgt der gesamte Export von Schweizer Weinen nicht viel mehr als ein Prozent. Da müssten wohl die Marketing-Anstrengungen massiv erhöht werden. Aber auch die Gastronomie, namentlich ambitioniertere Restaurants, wäre ein guter Multiplikator, den Wein bekanntzumachen und besser zu vermarkten – nicht nur die Gourmettempel an den Zermatter Skipisten.

DAS ANGEBOT ZUM ARTIKEL:

Zu Ihrer Bestellung von 5 Flaschen Cornalin erhalten Sie die 6. Flasche als Geschenk. Bitte beachten Sie dazu das beigelegte Blatt und die Bestellkarte.

ÖNOLOGISCH ETWAS NEUES ENTSTEHT

Alles ist in Bewegung, verändert sich, fliesst. So gehört die 19er-Traubenlese – ja, auch hier im Oberwallis steht die Zeit nicht still – schon seit geraumer Zeit der Vergangenheit an. Knapp fünf Monaten ist es bereits wieder her, seit wir die schönen, reifen Trauben ernten durften. Ihre Umwandlung zu wunderbaren Weinen ist teils bereits erfolgt, teils immer noch in vollem Gange, will heissen: Sie benötigen noch ein wenig Warte- und Reifezeit.

Tagtäglich beschäftigen wir uns momentan mit den 19er-Weinen. Erste haben bereits den Weg in die Flasche gefunden und von dort in die Gläser ungeduldiger Weinliebhaber, die dem Vernehmen nach wunderbare Genussmomente erleben durften. So wie es aussieht, scheint der Trend momentan beim Weisswein zu liegen. Aphrodine® und Pirouette® stehen überdurchschnittlich hoch in der Gunst der Weingeniesser (was ich übrigens sehr gut verstehen kann, aber bitte nicht weitersagen, sonst geraten wir bei diesen beiden Spezialitäten bald in Lieferschwierigkeiten ...).

Bei den Roten existieren sichere Werte, an denen es nichts zu rütteln gibt. Charakterfest, unerschütterlich und selbstsicher stehen sie in der Weinlandschaft. Die Medaillen und Auszeichnungen der Degustationswettbewerbe nehmen sie unaufgeregt entgegen, brauchen tun sie diese für ihr Selbstverständnis schon lange nicht mehr. Ich denke hier zum Beispiel an unseren Rhoneblut®, den Haus- und Familienwein von Albert Mathier & Söhne. Einer, der uns immer wieder aufs Neue stolz macht. Und ja, auch das, unsere eigenen Gaumen erfreut.

Spannend wird der 19er-Syrah. Wiederum mit fachkundigem Rat und Tat von unseren australischen Freunden und aus schönsten Walliser Trauben produziert. Er braucht den Vergleich mit den Weinen aus dem Land seiner Schöpfer nicht zu fürchten. Und so bringt unser Syrah tatsächlich ein bisschen Down-Under nach Salgesch und von dort in Ihre guten Stuben.

Unserer Naturwein-Tradition verpflichtet sind wir unermüdlich daran, unsere Amphoren-Weine weiterzuentwickeln. Der Orange hatte den Weg auf die Preisliste kaum gefunden, da war er auch schon wieder weg. Oder anders gesagt: Der 18er feierte ein kurzes Gastspiel in unserem Keller. Dafür ein umso begeisternderes bei unseren Kundinnen und Kunden. Auch deshalb freuen wir uns, dass der 19er dieser Tage in die Flaschen kommt.

Apropos: Kurz vor Weihnachten sind 15 Kvevris in Salgesch angekommen. Sie haben die Reise von Georgien



zu uns heil überstanden. Die Freude war gross und motiviert uns, als Pionier der Orange und Naturweine diesen Weg weiterzugehen. So oder so, das Jahr 2020 ist und bleibt spannend. Soviel sei an dieser Stelle schon

mal verraten: Eine spezielle Geschichte respektive ein spezieller Wein harret seiner Vollendung im Fass, «Farinet» soll sein Name sein. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

DAS ZITAT FÜR GENIESSER:
«Wer nicht geniesst, ist ungeniessbar.»

Konstantin Wecker

AKTUELL WARMER WEIN, DAS LASSE SEIN.

Heute stellen wir Ihnen in unserer Aktuell-Rubrik ein äusserst nützliches Produkt vor, lanciert von Eric Ballestraz, der damit für noch mehr Weingenuss ohne Verdruss sorgt.

DER NEUE WEINKÜHLSTAB LECOOL.



Eric, welches sind die Vorteile des LeCool-Weinkühlstabs?

Der Kühlstab hat in erster Linie die Funktion, den Wein frisch zu halten. Ausserdem spart er verglichen mit herkömmlichen Weinkühlern viel Platz im Gefrierschrank und verbirgt die Etikette nicht. Darüber hinaus ist er mit einem praktischen Ausgiesser versehen, um das Tropfen zu vermeiden.

Wie funktioniert der Weinkühlstab?

Legen Sie zuerst den Edelstahlstab, der eine Kühlflüssigkeit enthält, zwei Stunden lang in den Gefrierschrank – bei mir ist er immer dort. Nachdem Sie das erste Glas serviert haben, stecken Sie den Stab mit dem Ausguss in die Flasche. Da der Ausguss eine Öffnung enthält, kann der Wein elegant serviert werden, ohne dass Sie den Stab entfernen müssen.

Wie effektiv ist der Stab?

Wir haben einen externen Hersteller – die TTM SA – gebeten, einen Test zwischen zwei aus dem Kühlschrank kommenden Flaschen in einem auf 21,2 °C warmen Raum durchzuführen. In eine steckten wir den Stab.

Ergebnis: In der Flasche mit dem Stab blieb der Weisswein 34 Minuten länger unter 13 °C als in der Flasche ohne Stab.

Wie funktioniert Ihre Vertriebsstrategie?

Wir haben das Produkt im Oktober 2019 auf den Markt gebracht und uns auf Weihnachtsgeschenke für Private und Unternehmen konzentriert. Das lief sehr gut, und wir konnten über 500 Stück verkaufen. Wir sind auch in Geschenkartikelläden präsent, unter anderem in Zürich, Lachen und Chur, und werden jetzt den Online-Verkauf vorantreiben.

Details zum Produkt auf der Website www.lecool.ch oder per E-Mail unter info@lecool.ch

Spezialangebot für Rhoneblut-Leser:

Geben Sie den Rabatt-Code RAVOIRE bei der Bestellung ein, und wir schenken Ihnen den Versand mit B-Post im Wert von 7 Franken.

**WIR VERLOSEN
10 WEINKÜHLSTÄBE
LECOOL!**

Das exklusive Spezialangebot für Rhoneblut-Leserinnen und -Leser. Unter allen Bestellungen, die bis am 30. April 2020 bei uns per beigelegter Bestellkarte oder auf www.mathier.ch eingehen, verlosen wir 10 Weinkühlstäbe.



WEINLADUNG

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 ihrem 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 – 2020

RHONEBLUT®

Jahrgang 2017
Goldmedaille
Asia Winetrophy, Daejeon, Korea 2019

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

CORNALIN AOC VALAIS

Jahrgang 2017
Asia Gold
Asia Winetrophy, Daejeon, Korea 2019

Jahrgang 2017
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2019

AMPHORE® BLANC

Jahrgang 2014
Goldmedaille
Int. Qvevri Wine Competition, Tbilisi 2019

Jahrgang 2013
Goldmedaille
Int. Qvevri Wine Competition, Tbilisi 2018

AMPHORE® NOIR

Jahrgang 2013
Goldmedaille
Int. Qvevri Wine Competition, Tbilisi 2019

Jahrgang 2012
Goldmedaille
Int. 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

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 2018
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