

WEINKARTE 2015

Mit ihrem Angebot „Brisolée-Catering“ („Die Walliser Caterer“) bietet die Stucki Apéro-Service GmbH in der gesamten Schweiz ein breites Spektrum an vielfältigen, kreativen und zum Teil modern interpretierten Walliser Spezialitäten an. „Brisolée-Catering“ steht für Traditionen, für Erdverbundenheit, für Ehrlichkeit und Echtheit, aber auch für Originalität, für das Spezielle und das Regionale. Neben einem saisonalen Brisolée und der Cholera gehören auch ein Premium Raclette-Service sowie weitere zum Teil selber entwickelte Spezialitäten dazu. Falls Sie mehr dazu erfahren möchten, besuchen Sie uns unter www.brisolee-catering.ch.

Es ist uns ein grosses Anliegen mit lokalen und regionalen Walliser Partnern zusammenzuarbeiten. Aus diesem Grund bieten wir bei unseren Caterings sämtliche Weine dieser Weinkarte an.

WEISS

CAVE DU RHODAN

Der Familienbetrieb zeichnet sich seit Generationen für ihren Innovations- und Pioniercharakter aus. Nach den Schwerpunktthemen ökonomisches Wachstum (Aufbau der Firma, Existenzfragen) und den anschliessenden Qualitätsschüben (1. Weltmeister der Rotweine, Lancierung Grand Cru Konzept) basiert das heutige Denken und Schaffen auf einem vierstufigen Säulenprinzip. Dabei steht Nachhaltigkeit auf Augenhöhe mit den Qualitätsanforderungen und dem Erreichen eines angemessenen Gewinns. Gesellschaftliche und soziale Verantwortung sind Teil der Philosophie.

Muscat

75 cl CHF 30.60 (exkl. 8% MwSt.)

Der Name stammt von einem Indischen Gewürz Muscat ab. Er gehört zur Gruppe der Muskatweine, welche ein eigenes Aroma unabhängig von der Sorte haben. Diese Rebsorte ist eine der ältesten des Rhonetals (Anbau im Wallis: 39 ha). Der Wein, den man jung trinken sollte, zeichnet durch kräftige Aromen und das typische Muskat-Bukett mit seinem Duft von Litschis und Rosenblüten. Er passt zu Vorspeisen, Spargeln, Aperitif, Apfelkuchen und Fruchtsalat.

Symphonie du Rhodan

75 cl CHF 39.80 (exkl. 8% MwSt.)

Eine Symphonie begleitet von einer leichten Pfeffernote, vollmundig mit Noblesse und Eleganz. Leichte Restsüsse. Vom Petite Arvine die fruchtige Säure, vom Chardonnay das buttrige und vom Johannisberg das fruchtige, den Geschmack nach Mandeln, die kräftige Fülle und Weichheit, mit der edlen Süsse vom Malvoisie wird das ganze abgerundet. Ausgebaut 6–8 Monate in kleinen Eichenfässern passt er zum Aperitif, zu Meeresfischen & Krustentieren, Geflügel und asiatischen Gerichten.

CHANTON

Kreativ, mutig und mit ausserordentlicher Begabung kultivieren die Chantons seit 1944 bereits in der dritten Generation weltweit einzigartige Rebsorten. Ende der 70er-Jahre rief Josef-Marie Chanton, Sohn des Firmengründers Oskar, den Lafnetscha wieder ins Leben. Im Laufe der 80er-Jahre vinifizierte er mit dem Himbertscha, Gwäss und später mit dem Eyholzer Roter und Plantscher vier weitere in Vergessenheit geratene Sorten. Eine Pionierleistung und ein Talent, das im Familienbetrieb weiter lebt: Bereits seit 2008 führt und prägt Sohn Mario Chanton die individuelle Chanton-Philosophie und das Weinwissen der Familie tatkräftig mit.

Muscat

75 cl CHF 35.50 (exkl. 8% MwSt.)

Unvergleichlicher Duft. Eine der ältesten Sorten der Welt, schon die Griechen kannten sie. Unvergleichlicher Duft nach Muskat, Johannisbeere und Anis, rauchig. Dieser Wein aus der Rebsorte „Alter Walliser Muskateller“ passt zum Apéro, zu Artischocken, Fischterrine, Spargelrisotto, Schinken und Käsesalat.

Gewürztraminer

75 cl CHF 35.50 (exkl. 8% MwSt.)

Rosa Rebsorte (Savagnin rose) aus dem Elsass, wo sie seit 1870 bekannt ist. Dieser Wein, als Spezialität angebaut, ist aromatisch und würzig im Geschmack (Rosenduft, Quitten, Honig) und passt zu Sauerkraut, Lachs, Meeresfrüchten, Guggelhopf, exotischen Früchten, Edelpilzkäse und Currygerichten.

LEUKERSONNE

Die Gründung des Unternehmens Leukersonne geht auf René Seewer bis in das Jahr 1976 zurück. Zusammen mit seiner Frau Marzella widmete der einstige Hobbybauer sein ganzes Herzblut dem Wein und wuchs mit den Jahren zu einem passionierten Weinbauer heran. Der damals kleine Familienbetrieb wurde mehr und mehr zu einem beliebten Treffen für Weinliebhaber. Was die Eltern zu ihrem Lebenswerk machten, führen die Söhne Jörg und Damian seit 1997 nun weiter. Mit dem nötigen Respekt zur Natur, mit viel Leidenschaft und Liebe, kreieren wir hochwertige, charaktervolle und facettenreiche edle Weine.

Fendant Fine Cuvée

75 cl CHF 28.20 (exkl. 8% MwSt.)

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.

Johannisberg

75 cl CHF 30.10 (exkl. 8% MwSt.)

Ein runder, vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, der den Gaumen mit Aromen von Mandeln und reifen Birnen verführerisch schmeichelt. Seine elegante Herbe verleiht ihm einen langen Abgang.

PROVINS

„Die preisgekrönte Kellerei produziert jede zehnte in der Schweiz konsumierte Flasche Schweizer Wein“. Als grösster Produzent von Schweizer Weinen ist Provins auch ein führendes Unternehmen der Walliser Wirtschaft. Seine Produktion entspricht circa ein Fünftel der kantonalen und 10% der Schweizer Produktion. Provins kellert die Trauben von über 830 Hektaren Weinbergen ein, welche aus dem ganzen Wallis stammen. Provins ist ebenfalls die meist ausgezeichnete Schweizer Kellerei an internationalen und nationalen Weinwettbewerben. In der Schweiz wurde die Genossenschaft 2008 und 2013 am Grand Prix du Vin Suisse zum „Schweizer Winzer des Jahres“ gekürt.

Belle Etoile Assemblage blanc Valais aoc

75 cl CHF 24.50 (exkl. 8% MwSt.)

Die Cuvée vereinigt die traditionellen alten Rebsorten Humagne Blanche, Amigne und Malvoisie. Da sie häufig auf derselben Parzelle gepflanzt wurden, hatte man sie auch zusammen geerntet und gekellert. Damit die Aromen jeder Sorte optimal zum Ausdruck kommen, werden die Jungweine heute erst nach der alkoholischen Vergärung gemischt und reifen gemeinsam im Tank. Passt hervorragend zum Aperitif, zum kalten Buffet und Käse.

Heida de Sierre aoc Maître de Chais Réserve Spéciale

75 cl CHF 40.30 (exkl. 8% MwSt.)

Im Bouquet mit komplexen Aromen von Agrumen, exotischen Früchten, reifen Trauben, weissem Pfeffer und Gewürzen halten sich Intensität und Finesse die Waage. Am Gaumen verschmelzen sie in einem kraftvollen Körper zu harmonischer Geschmacksfülle. Passt perfekt zum Aperitif, zu Safranrisotto, Seezunge an Hummersauce oder Currysoufflé.

VINS DES CHEVALIERS

Die Kellerei Vins des chevaliers ist ein traditionsreiches Aushängeschild der Walliser Weinbranche. Mit Voraussicht und Pioniergeist haben die Gründer ihre Weine als Erste unter der Appellation „Salgesch/Salquenen“ angeboten. In den letzten Jahren wurde die Kellerei und das Weingut zukunftsorientiert und im Vertrauen auf die Kultur des Walliser Weinbaus vollständig renoviert. Heute präsentiert sich die Kellerei mit einem aussergewöhnlichen Degustationsraum und einer modernen Kellereinrichtung. Die verschiedenen Auszeichnungen – wie z.B. "bester Schweizer Wein des Jahres 2008" –, die die Weine an nationalen und internationalen Wettbewerben erhalten haben, bestätigen die herausragende Qualität.

Fendant

75 cl CHF 25.50 (exkl. 8% MwSt.)

Der Fendant, der Wein der Freundschaft und des Zusammenseins, wurde im 19. Jahrhundert im Wallis eingeführt. Der Chasselas ergibt einen süffigen Wein mit fruchtigen und blumigen Noten. Durch seine Finesse und seine Transparenz widerspiegelt er deutlich das Terroir, auf dem er gewachsen ist. Sowohl ein herrlicher Aperitifwein wie auch ein idealer Begleiter zu Hartkäse oder Käsegerichten wie Raclette, passt er ausserdem auch gut zu Süsswasserfischen.

Chevalier blanc

75 cl CHF 44.90 (exkl. 8% MwSt.)

Diese Assemblage aus Viognier, Grauburgunder und Chardonnay ist ein konzentrierter und fruchtiger Weisswein, der Sie mit seinem Gehalt und seiner Ausgeglichenheit überzeugen wird. Für den Chevalier Blanc haben wir edle weisse Traubensorten gewählt, die sich in idealer Weise ergänzen. Er ist der ideale Begleiter zu jeder Art von weissem Fisch sowie Geflügel.

VINS ET VIGNOBLES JULIUS

Pierre-Alain Mathier pflegt die grosse Familientradition weiter. Als ältester darf er die besten Rebstöcke der Familie weiterkultivieren. Neuheiten und verblüffende unkonventionelle Ideen zeichnen ihn sowie die Weinlinie Julius aus. Qualität wird gross geschrieben, die Traubentypizität wird herausgearbeitet sowie Komplexität und Zugänglichkeit in Einklang gebracht. Schon der erste Jahrgang des jungen Weingutes aus altem Familienbesitz wurde mit der Goldmedaille an der Internationalen Weinprämierungen in Zürich ausgezeichnet.

Johannisberg

75 cl CHF 32.10 (exkl. 8% MwSt.)

Sanftes goldgelb, in der Nase Aromen von Quitten und Mango, Am Gaumen samtig mit Noten von Mirabellen und Lindenblüten. Passt zu Süsswasserfisch, Spargeln, Geflügel und Krustentieren.

Petite Arvine

75 cl CHF 44.00 (exkl. 8% MwSt.)

Helles, grünliches Gelb, intensives Bouquet nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch Grapefruit, spritzig und fruchtig mit leicht mineralischen Noten. Passt hervorragend zu Süss- und Salzwasserfischen, geräuchertem Fisch, Austern sowie würzigen Nachspeisen.

ROT

CAVE DU RHODAN

Der Familienbetrieb zeichnet sich seit Generationen für ihren Innovations- und Pioniercharakter aus. Nach den Schwerpunktthemen ökonomisches Wachstum (Aufbau der Firma, Existenzfragen) und den anschliessenden Qualitätsschüben (1. Weltmeister der Rotweine, Lancierung Grand Cru Konzept) basiert das heutige Denken und Schaffen auf einem vierstufigen Säulenprinzip. Dabei steht Nachhaltigkeit auf Augenhöhe mit den Qualitätsanforderungen und dem Erreichen eines angemessenen Gewinns. Gesellschaftliche und soziale Verantwortung sind Teil der Philosophie.

Walsерtrunk

75 cl CHF 29.30 (exkl. 8% MwSt.)

Walsер sind ausgewanderte Walliser. Mit der Verbindung von den zwei Blauburgundern (Pinot Noir und Cornalin) aus Salgesch und der Bündner Herrschaft, wird diese Verbundenheit auch im Wein hervorgehoben. Unverwechselbarer Charakter durch die Verbindung der beiden Blauburgunder. Durch den Cornalin besticht er mit einer kräftigen violett-roten Farbe. Er wirkt in der Nase würzig und weist eine leicht röstige Note auf. Passt zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

Harmonie du Rhodan

75 cl CHF 41.80 (exkl. 8% MwSt.)

Jeder Wein wird einzeln zwischen 6–8 Monaten im Holzfass ausgebaut. Danach werden die 4 Weine assembliert. Der Pinot Noir gibt ihm die fruchtig, beerige Note, der Wein wird geschmeidig, der Diolinoir ergänzt die fruchtige Note noch um den Geschmack von Kirschen und schwarzen Beeren und gibt ihm Fülle, Struktur und Farbe, durch den Humagne Rouge bekommt er noch etwas Wildes und der Syrah rundet mit seinen Gewürzaromen diese Assemblage ab. Passt zu Kalbsfleisch, Truthahn, Wild, Hasenrücken und Käseplatten.

CHANTON

Kreativ, mutig und mit ausserordentlicher Begabung kultivieren die Chantons seit 1944 bereits in der dritten Generation weltweit einzigartige Rebsorten. Ende der 70er-Jahre rief Josef-Marie Chanton, Sohn des Firmengründers Oskar, den Lafnetscha wieder ins Leben. Im Laufe der 80er-Jahre vinifizierte er mit dem Himbertscha, Gwäss und später mit dem Eyholzer Roter und Plantscher vier weitere in Vergessenheit geratene Sorten. Eine Pionierleistung und ein Talent, das im Familienbetrieb weiter lebt: Bereits seit 2008 führt und prägt Sohn Mario Chanton die individuelle Chanton-Philosophie und das Weinwissen der Familie tatkräftig mit.

Dieu de Viège Assemblage rouge

75 cl CHF 29.90 (exkl. 8% MwSt.)

Die Assemblage (Cuvée) von Pinot Noir, Gamay und Eyholzer Rotem bildet eine harmonische Einheit und offenbart viele Facetten und Nuancen. Das Bouquet in der Nase lässt an rote Beeren, Cassis und Unterholz denken. Facettenreich wie auch leichtfüssig, elegant und fruchtig präsentiert er sich im Gaumen und begleitet ausgezeichnet Walliser Teller, Charcuterie, Bratwurst, Schweinsbraten, Pasta, Ziegen- und Schafskäse.

Pinot Noir Mario Chanton

75 cl CHF 61.70 (exkl. 8% MwSt.)

Der Pinot Noir Mario Chanton wurde sehr speziell gekeltert und reife während 18 Monaten im Barrique. Er ist vollmundig, beherzt, niemals überladen, strahlend uns harmonisch in der Struktur ohne Barriqueüberdeckung. Der Wein entfaltet eine delikate und subtile Fruchtbarkeit und passt zu Tournedos, Entrecôte, Hirsch- und Rehfleisch sowie Polenta mit Ragout.

LEUKERSONNE

Die Gründung des Unternehmens Leukersonne geht auf René Seewer bis in das Jahr 1976 zurück. Zusammen mit seiner Frau Marzella widmete der einstige Hobbybauer sein ganzes Herzblut dem Wein und wuchs mit den Jahren zu einem passionierten Weinbauer heran. Der damals kleine Familienbetrieb wurde mehr und mehr zu einem beliebten Treffen für Weinliebhaber. Was die Eltern zu ihrem Lebenswerk machten, führen die Söhne Jörg und Damian seit 1997 nun weiter. Mit dem nötigen Respekt zur Natur, mit viel Leidenschaft und Liebe, kreieren wir hochwertige, charaktervolle und facettenreiche edle Weine.

Pinot Noir

75 cl CHF 29.90 (exkl. 8% MwSt.)

Die kalkhaltigen Böden in den oberen Lagen rund um Leuk bieten dieser edlen Rebsorte ein ideales Terroir, damit sie sich voller Noblesse, Eleganz und Harmonie entfalten kann. Eine wahre Gaumenschmeichelei!

Syrah

75 cl CHF 42.50 (exkl. 8% MwSt.)

Das Wallis bietet dieser aus dem französischen Rhonetal stammenden Rebsorte eine zweite Heimat. Sie bedankt sich dafür mit herrlich pfeffrigen, würzigen und fruchtigen Noten. Ein Cru voller südländischer Wucht!

PROVINS

„Die preisgekrönte Kellerei produziert jede zehnte in der Schweiz konsumierte Flasche Schweizer Wein“. Als grösster Produzent von Schweizer Weinen ist Provins auch ein führendes Unternehmen der Walliser Wirtschaft. Seine Produktion entspricht circa ein Fünftel der kantonalen und 10% der Schweizer Produktion. Provins kellert die Trauben von über 830 Hektaren Weinbergen ein, welche aus dem ganzen Wallis stammen. Provins ist ebenfalls die meist ausgezeichnete Schweizer Kellerei an internationalen und nationalen Weinwettbewerben. In der Schweiz wurde die Genossenschaft 2008 und 2013 am Grand Prix du Vin Suisse zum „Schweizer Winzer des Jahres“ gekürt.

Belle Etoile Assemblage rouge Valais aoc

75 cl CHF 24.50 (exkl. 8% MwSt.)

Dieser Wein (Syrah, Diolinoir) entfaltet intensive Aromen von reifen Früchten, mit diskreten Noten von Tabak und Veilchen. Damit ist er der perfekte Begleiter zu Fleisch an Sauce, Brasseriegerichten und Alpkäse.

Cornalin du Valais aoc Maître de Chais Réserve Spéciale

75 cl CHF 45.60 (exkl. 8% MwSt.)

Seine starke Persönlichkeit offenbart sich im guten Gerüst und den intensiven Aromen, in denen sich Düfte von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Holunder mit subtilen Lakritz- und Gewürznoten verbinden. Bei Tisch hat er seinen Platz neben einem grillierten Rinskotelett, Wild und Wildgeflügel.

VINS DES CHEVALIERS

Die Kellerei Vins des chevaliers ist ein traditionsreiches Aushängeschild der Walliser Weinbranche. Mit Voraussicht und Pioniergeist haben die Gründer ihre Weine als Erste unter der Appellation „Salgesch/Salquenen“ angeboten. In den letzten Jahren wurde die Kellerei und das Weingut zukunftsorientiert und im Vertrauen auf die Kultur des Walliser Weinbaus vollständig renoviert. Heute präsentiert sich die Kellerei mit einem aussergewöhnlichen Degustationsraum und einer modernen Kellereinrichtung. Die verschiedenen Auszeichnungen – wie z.B. "bester Schweizer Wein des Jahres 2008" –, die die Weine an nationalen und internationalen Wettbewerben erhalten haben, bestätigen die herausragende Qualität.

Dôle des Chevaliers

75 cl CHF 30.10 (exkl. 8% MwSt.)

Als Assemblage von Pinot Noir (ca. 80%), Gamay und Syrah (ca. 20%) ist der Dôle des Chevaliers eine lebende Legende und eine der ganz grossen Weinmarken der Schweiz. Die Pinot-Traube verleiht ihm Kraft- und Robustheit, die Gamay- und Syrah-Traube Frische, Fruchtigkeit und eine zusätzliche Würze. Der Dôle ist ein idealer Begleiter zu Geflügel, rotem Fleisch oder Weichkäse. Zudem ist er ein genussvoller Wein zum Apéro oder als Schlummertrunk.

Sherpa – ein Wein der Menschen verbindet

75 cl CHF 51.10 (exkl. 8% MwSt.)

Der Sherpa-Wein ist den Sherpas des Himalaja gewidmet, die Bergsteiger aufs Dach der Welt begleiten. Mit dem Verkaufserlös wird unter anderem die professionelle Ausbildung der Sherpas zu anerkannten Bergführern unterstützt. Der «Sherpa» ist eine rote Assemblage von Pinot Noir und Humagne Rouge. Die Pinot-Traube, teilweise im Eichenfass ausgebaut, verleiht ihm Kraft und Robustheit. Die alpine Rebsorte Humagne Rouge mit seinen weichen Tanninen erbringt ein fruchtiges Bouquet und verleiht dem Wein seinen Charakter. So entsteht ein ausdrucksvoller und harmonischer Wein in Anlehnung an die traditionsreichste Walliser Assemblage, den Dôle. Er passt hervorragend zu jeder Art von rotem Fleisch und zu Walliser Alpenkäse. Auch ist er der perfekte Wein um Begegnungen zu feiern und Freundschaften zu besiegeln.

VINS ET VIGNOBLES JULIUS

Pierre-Alain Mathier pflegt die grosse Familientradition weiter. Als ältester darf er die besten Rebstöcke der Familie weiter-kultivieren. Neuheiten und verblüffende unkonventionelle Ideen zeichnen ihn sowie die Weinlinie Julius aus. Qualität wird gross geschrieben, die Traubentypizität wird herausgearbeitet sowie Komplexität und Zugänglichkeit in Einklang gebracht. Schon der erste Jahrgang des jungen Weingutes aus altem Familienbesitz wurde mit der Goldmedaille an der Internationalen Weinprämierungen in Zürich ausgezeichnet.

Merlot Barrique

75 cl CHF 53.70 (exkl. 8% MwSt.)

Leuchtendes Dunkelrot, am Gaumen elegant, geschmeidig mit Gewürznuancen, dicht, kraftvoll mit schön eingebundenem Holz. Passt zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Rindsschmorbraten mit Polenta sowie Käsegerichten.

Cornalin Barrique

75 cl CHF 53.70 (exkl. 8% MwSt.)

Kräftiges Dunkelrot, komplexes Bouquet von Gewürznoten, Am Gaumen konzentriert füllig mit schön eingebundenen Tanninen. Passt zu Lamm, Wildgerichten mit Preiselbeeren sowie rezentem Hartkäse.