



*Kreuzritter-Kellerei
Erno Leo Cina
Salgesch / Suisse*

Weissweine Kreuzritter Kellerei

Salut

50cl CHF 29.50

75cl CHF 33.-

Diese weisse Begrüssungs-Assemblage, auf der Basis von Chasselas-Trauben, reift an den Hängen des Mittelwallis. Er ist trocken, rassig, erfrischend hervorragend zum Apéro, zu Fisch und Käsespeisen.

Johannisberg

75cl CHF 34.-

Wie er im Wallis genannt wird, gedeiht aus der Sylvaner Traube, er zeichnet sich durch Nuancen von Kräutertee, Früchten und im Hintergrund mit Mandelaromen aus. Er ist geeignet zu leichten Vorspeisen und Apéro-Gebäck.

Chardonnay

75cl CHF 43.-

Diese Traube kennt man im Wallis seit ca. 1920. Er besticht durch nussige Noten von weissen Früchten und Blüten. Je nach Ausbau ist er zum Apéro, zu Geflügel und zu Käseplatten zu geniessen.

Muscat

75cl CHF 45.-

Die alte Walliser Rebsorte, kleinbeerig und aromatisch, schmeichelt der Nase mit ihrer eigenen Frucht.

Ihr kräftiges, typisch fruchtiges Muskat-Aroma ist für ein Apéro oder zu Fischgerichten eine tolle Wahl.

Sauvignon blanc

75cl CHF 45.-

Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc. Weine aus der Rebsorte Sauvignon Blanc ergeben Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere und Litschi. Idealer Begleiter zu kräftigen Fischspeisen und Gerichten mit hellem Fleisch.

Petite Arvine

50cl CHF 31.50

75cl CHF 46.-

Seit mehr als 400 Jahren gehört er zum Wallis und tritt mit vielen verschiedenen Facetten auf. Dieser leicht salzige Weisswein streichelt die Sinne mit trockenen Aromen von Grapefruit Limone und Rhabarber. Er ist beliebt zum Apéro und auch zu kräftigem Käse.

“Charme d`un soir“ Dessertwein

37.50cl CHF 39.-

Diese Assemblage entsteht aus der Malvoisie, Petite Arvine & Ermitage Traube und ist ein sehr bekömmlicher Wein aus der Spätlese. Er glänzt mit einer milden Süsse aus Quitten und Nougat. Mit seiner erfrischenden ausgewogenen Säure passt er sich gut zu Süssspeien und exotischen Früchten an, aber auch zu Blauschimmelkäse entfaltet er seine Aromen ideal



FERNAND CINA
SALGESCH • SALQUENEN

Weissweine Cave Fernand Cina

Amigne

70cl CHF 44.-

Geburtsort dieses Weines ist Vétroz, nun ist er im Ganzen Wallis verbreitet und reift spät zu einem Wein mit Noten von Zitrusfrüchten und einer leichten Restsüsse. Ideal zu Geflügel und Apéros.

Petite Arvine

70cl CHF 48.-

Dieser Petite Arvine charakterisiert sich im Gaumen durch die ganze Fülle von exotischen Früchten und einer ausgeglichenen Salznote. Ideal wird er zu Fischgerichten und herbem Käse serviert.

Heida

70cl CHF 48.-

Seit über 400 Jahren kennt man diese mit dem Gewürztraminer verwandte Traube bei uns im Wallis. Nicht nur als Apérowein ist er aufregend, auch zu Pilzgerichten und einheimischem Alpkäse lässt er sich geniessen.

Humagne blanche

70cl CHF 47.-

Dieser Wein galt über Jahrhundertlang als sehr eisenhaltig, weshalb er Wöchnerinnen als Medizin verordnet wurde. Er besticht durch florale Aromen, getragen von sanfter Säure und einem Finale von gerösteten Mandeln.

Cuvée blanche 56

70cl CHF 52.-

Zum 50. Jubiläum der Kellerei wurde dieser Cuvée kreiert. Diese Assemblage bleibt ein Geheimnis der Gebrüder Cina. Ein fruchtiger Tropfen aus fünf Rebsorten. Am besten entfaltet er sich zu Walliser-Spezialitäten.

Dôle blanche

50cl CHF 25.-

Obwohl er bei den Weissweinen aufgeführt ist, zählt er zur Familie der Roten. Er hat die Lebhaftigkeit des Weissweins, aber die Struktur des Rotweins, so passt er sich ideal zu weissem Fleisch aber auch zu Fisch an.

Rèze

70cl CHF 46.-

Der Rèze ist eine autochthone Weissweinsorte des Kanton Wallis. Er ist ein wichtiger Bestandteil des uralten Gletscherweins. Unser Rèze erfreut durch seine fruchtige Nase mit Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Rahja Dessertwein

37.50 CHF 41.-

Aus der Vereinigung aus Sauvignon blanc, Semillion und Muscadelle entsteht diese süsse Spezialität. Eine Kombination die man sonst nirgendwo findet und auch nur in kleinen Mengen produziert wird. Der Rahja weist ein vielfältiges Bouquet an exotischen Früchten auf. Seine intensiven Aromen sind ein Genuss für Süsswein Liebhaber.



*Kreuzritter-Kellerei
Erno Leo Cina
Salgesch / Suisse*

Rotweine Kreuzritter Kellerei

Pinot Noir "Cœur Flammé"

75cl CHF 38.-

Der Pinot, frühreif und resistent gegen Hitze und Kälte, kann im Wallis sehr erfolgreich angebaut werden. Er bringt Weine von sehr unterschiedlichen Ausdrucksformen hervor. Der Coeur Flammé ist ein feuriger, gehaltvoller und samtiger Pinot mit Aromen von roten Beeren und ideal zu Fleischgerichten.

"Le Refuge" Pinot Noir Weltmeister

75cl CHF 48.-

Aus unserem kalkhaltigen Boden entsteht ein meisterlicher Wein mit Aromen von trockenen Wiesenblumen und angenehmen Charakter. Mit seiner samtigen Fülle passt er toll zu weissem, wie rotem Fleisch.

Cornalin

50cl CHF 31.50

75cl CHF 46.-

Der Cornalin, auch Höllenwein genannt in Salgesch, ist spätreif, launisch und sensibel in der Produktion. Weshalb er Mitte des 20. Jahrhunderts fast ausgestorben war. Er besticht durch seine kraftvolle kirschfarbene Frucht und würzigen Nelkennoten. Fantastisch passt er zu kräftigen Saucen, Lamm und der Wildzeit.

Humagne Rouge

50cl CHF 31.50

75cl CHF 46.-

Die aus einer Kreuzung entstandene Rebsorte aus Cornalin und einer Unbekannten ist eine der grossen Trauben im Wallis. Er verführt mit erdigen Noten wie Baumrinde aber auch wilden Beeren. Ein kräftiger Wein der zu Wildgeflügel und rotem Fleisch hervorragend passt.

Syrah

50cl CHF 30.-

75cl CHF 46.-

Die Sorte Syrah aus den berühmten Appellationen Côte Rotie und Hermitage hat, dem Rhonelauf bergaufwärts folgend, im Wallis seine zweite Heimat gefunden. Hier kennt man ihn mit seiner dichten blauroten Farbe, rassigen Gewürzen und Aromen von Waldbeeren. Passend zu rotem gewürztem Fleisch und starken Bergkäse.

Gamaret

75cl CHF 44.-

Eigentlich was der Gamaret (Gamay + Reichsteiner) dazu bestimmt, Assemblagen mehr Farbe zu geben. Aber heute überzeugt er auch als Solist. Mit intensiver Farbe, im Gaumen dicht und kraftvoll, gefällt er mit Aromen von schwarzen Früchten und kernigen Tanninen. Ein Begleiter für rustikale Speisen und eben auch als Solist.

Merlot

75cl CHF 47.-

Zur Cabernet-Familie gehörend, spätreif und getragen von geschmeidigen Tanninen, verdankt er seinen Erfolg dem violett schimmernden Kleid. Allein vinifiziert ergibt der Merlot einen charmanten Wein mit Aromen von Waldbeeren und Schokolade. Zu Fleischgerichten mit Saucen passt er ideal.

Diolinoir

75cl CHF 48.-

1970 entstand dieser Wein aus einer Kreuzung vom Rouge de Diolly und Pinot Noir. Ein kräftiger, beeriger und ausgeglichener Wein. Ein toller Begleiter zu Lamm und Rindfleisch.



Rotweine Cave Fernand Cina

Gamay

70cl CHF 36.-

Der Sohn des Pinot Noir hat sich nach der Umstrukturierung der Weinberge im 19. Jahrhundert durch seine runden, leichten und fröhlichen Aromen einen bekannten Namen erarbeitet. Seine verführerischen Aromen von roten Früchten und milden Gewürzen laden zu weissem Fleisch oder zum alleine trinken ein.

Pinot Noir

70cl CHF 38.50

Diese weltbekannte Rebe hat in Salgesch ihre ideale Umgebung gefunden. Dieser Pinot Noir ist ein wuchtiger feuriger Wein. Mit seinen vielfältigen Aromen passt er sich zu allen Speisen unserer Karte hervorragend an.

Humagne Rouge

70cl CHF 50.-

Über lange Zeit wurde dieser Wein im Wallis kultiviert und weiterentwickelt und gehört zu uns wie die Sonne. Es ist ein robuster und spätreifer Wein der verführerischen Noten von Unterholz, wilden Beeren und Veilchen zeigt. Bei rotem Fleisch aber vor allem bei Wildspeisen zeigt er sein geschmeidiges und erdiges Profil.

Syrah

70cl CHF 49.-

In den 50er Jahren kam der Anbau dieser Sorte beinahe zum Erliegen. Heute werden weltweit über 180'000 Hektaren angebaut. Auch bei uns im Wallis fühlt sie die Traube sehr wohl und besticht durch ihre kraftvollen und geschmacksreichen Weine, voller Beeren Aromen und Gewürzen. Zu rotem Fleisch und Käse fantastisch.

Cornalin

70cl CHF 54.-

Dank der Hartnäckigkeit und Geduld einiger Walliser Winzer dürfen wir diese Traube "unser" nennen. Sie ist sensibel und launisch im Anbau und braucht viel Pflege und Zuwendung. Aber sie dankt es uns durch Weine mit kraftvollen violett schimmernden Fruchtaromen und feinen Gewürzen die am besten zu rotem Fleisch passen.

Grand Cru de Salquenen

75cl CHF 59.-

Dieser Wein ist ein Herzensgut der Gemeinde Salgesch. Die Trauben stammen ausschliesslich aus Rebparzellen der Gemeinde. Er wird naturnah angebaut und unterliegt nach 15 Monaten einer Kontrolle der nationalen Expertenkommission. Zu rotem Fleisch ist er wie der Salgescher selbst, begeisternd und freundlich.

Cuvée rouge 56

75cl CHF 52.-

Im Jahre 2006 feierte die Kellerei ihren 50. Geburtstag. Da entstand dieser runde, leichte und fruchtige Wein den man zu Fleisch aber auch zum Beisammen sein geniessen kann. Das Geheimnis seines Ausbaus bleibt bis heute.

Rotwein-Spezialitäten Barrique



*Kreuzritter-Kellerei
Erno Leo Cina
Salgesch / Suisse*



Salquenen Cuvée Fidélité Barriqueausbau

75cl CHF 48.-

Ein Cuvée das nach alter Tradition vergoren und vinifiziert wird, um ihren Vätern ein Andenken zu bewahren Er zeigt sein leichtes Vanille Aroma und kräftige Struktur am besten zu roten Fleisch oder Trockenfleisch.

Salquenen Cuvée d`Amitié Barriqueausbau

75cl CHF 68.-

Dieser Cabernet Sauvignon aus dem Eichenfass ist ein ruhiger und harmonischer Wein. Zu kräftigen Fleischgerichten und zur Wildzeit entfalten sich seine Röstaromen und Johannisbeer-Noten mit voller Kraft.

Valais Cuvée Prestige Barriqueausbau

75cl CHF 72.-

Dieser Wein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot gekellert. Er zeigt sich mit einer reifen Frucht und einem Hauch von Zimt. Durch seine sanfte Eichenfassnote ist er sehr geeignet für Barrique – Einsteiger die einen ersten, tollen Eindruck vom Eichenfassausbau erhalten möchten.



FERNAND CINA
SALGESCH • SALQUENEN

Tempranillo

75cl CHF 89.-

In der Nase duftet er nach Pflaumen, Trockenfrüchte, Leder und Tabak. Aus einer kräftige spanische Weintraube mit einer intensiver rubinroten Farbe, gut strukturiert und schön ausgewogen.

Cabernet Franc "Domaine"

75cl CHF 68.-

Durch seinen strikten und limitierten Anbau reift dieser edle Tropfen während 10 Monaten im Eichenfass zu einer Spezialität heran. Mit seinem authentischen Bouquet von schwarzen Beeren und milden Gewürzen harmonisiert er zu getrocknetem Fleisch und pikantem Bergkäse, aber auch zu Gerichten mit Weinsaucen.

La Maitresse de Salquenen barrique

75cl CHF 89.-

Als schweizerische Premiere mit seinen 13 Traubensorten ist dieser edle Tropfen ein Hochgenuss für jeden Weintrinker. Jede dieser Rebe bringt das Beste von sich zum Vorschein. Vom ersten bis zum letzten Tropfen entfaltet er seine vielfältigen Aromen von Früchten, Gewürzen und seidigen Tanninen.



Befreundete Kellereien in Salgesch

Glenz Josef und Töchter	Pinot Noir	CHF 42.-
Domaine de l'enfer Diego Roten	Pinot Noir	CHF 42.-
Philippe Constantin	Réserve du père Maurice	CHF 52.-
Edmund Constantin	Pinot Noir	CHF 42.-
Cave chez Violaine	Pinot Noir	CHF 39.-
Mathier Franz-Josef AG	Pinot Noir	CHF 42.-
Gregor Kuonen	Pinot Noir Le Préféré	CHF 39.-
Cave la Chapelle	Pinot Noir	CHF 42.-
Cave Papillon (Charly Wenger)	Pinot Noir	CHF 42.-
Albert Mathier	Pinot Noir Rhoneblut	CHF 43.-
Vins des chevaliers	Pinot Noir	CHF 45.-
Cave Mathier-Bodenmann	Pinot Noir	CHF 42.-
Weinschmiede	Pinot noir Grand Cru	CHF 59.-



Befreundete Kellereien in Varen

Cave Varensis	Pinot Noir « Pfyfoltru »	CHF 45.-
---------------	--------------------------	----------