

# Unsere Weissweine

sei es zum Aperero oder zum geniessen

## Johannisberg (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 41.00

*Fakten:* Sylvaner Traube

*Geschmack:* Kräutertee, Früchte, Mandelaromen

*Passt zu:* leichten Vorspeisen und Apéro-Gebäck

## Ermitage (Fernand Cina)

70cl CHF 46.00

*Fakten:* Marsanne blanche genannt

*Geschmack:* Intensive Aromen von Beeren, leichte Tanine und langer Abgang

## Sauvignon blanc (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 47.00

*Fakten:* Natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc

*Geschmack:* Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere und Litschi

*Passt zu:* kräftigen Fischspeisen und Gerichten mit hellem Fleisch

## Petite Arvine (Kreuzritter Kellerei)

50cl CHF 31.50

75cl CHF 48.00

*Fakten:* Seit mehr als 400 Jahre Wallis angebaut

*Geschmack:* Leicht salzig, Trockene Aromen von Grapefruit Limone und Rhabarber

*Passt zu:* Apéro und kräftigem Käse

## Rèze (Fernand Cina)

70cl CHF 48.00

*Fakten:* Autochthone Weissweinsorte des Kantons Wallis und wichtiger Bestandteil des uralten Gletscherweins

*Geschmack:* Sehr fruchtige Nase mit Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten

Ein subtil süsser Geschmack und eine leichte Säure



## Humagne blanche (Kreuzritter Kellerei)

70cl CHF 49.00

*Fakten:* Galt über Jahrhunderte als eisenhaltig, wurde den Wöchnerinnen als Medizin verordnet

*Geschmack:* Florale Aromen, gerösteten Mandeln, sanfte Säure

## Cuvée blanche 56 (Fernand Cina)

75cl CHF 54.00

*Fakten:* Zum 50. Jubiläum der Kellerei wurde dieser Cuvée kreiert

*Geschmack:* Ein fruchtiger Tropfen aus fünf Rebsorten, Assemblage bleibt ein Geheimnis der Gebrüder Cina

*Passt zu:* am besten zu Walliser-Spezialitäten

## Le Refuge Blanc (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 54.00

*Fakten:* Sylvaner, Petite Arvine und Pinot Blanc  
Domaine „Le Refuge“

*Passt zu:* Apéro, Vorspeisen, Fischgerichte, Spargeln oder Käse



## Süss- und Schaumwein

### Charme d'un soir «Malvoisie flétrie» (Kreuzritter Kellerei)

*Fakten:* Pinot Gris Traube, Spätlese

37.5cl CHF 41.00

*Geschmack:* Milde Süsse aus Quitten und Nougat. Erfrischende, ausgewogene Säure

*Passt zu:* Süßspeisen und exotische Früchte oder Blauschimmelkäse

### Cinsecco Salgescher Schaumwein (Kreuzritter Kellerei)

*Fakten:* Gekeltert aus der Pinot Noir Traube

70cl CHF 36.00

*Geschmack:* Fruchtig und frisch im Abgang

*Passt zu:* Idealer Apéro Begleiter

# Unsere Rotweine

## zu einem guten Essen oder einem Gespräch geniessen

**Gamay** (Fernand Cina) 70cl CHF 38.00

*Fakten:* Sohn des Pinot Noir

*Geschmack:* Verführerischen Aromen von roten Früchten und milden Gewürzen

*Passt zu:* hellem Fleisch oder zum alleine trinken

**Pinot Noir « Cœur Flammé »** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 40.00

*Fakten:* Frühreif und resistent gegen Hitze und Kälte

*Geschmack:* ein feuriger, gehaltvoller und samtiger Pinot, mit Aromen von roten Beeren

*Passt zu:* Fleischgerichten

**Pinot Noir** (Fernand Cina) 70cl CHF 41.00

*Fakten:* Ein wuchtiger feuriger Wein.

*Geschmack / Passt zu:* Mit seinen vielfältigen Aromen passt er sich zu allen hervorragend an

**«Le Refuge» Pinot Noir** (Kreuzritter Kellerei)

*Fakten:* Kalkhaltigen Boden

75cl CHF 54.00

*Geschmack:* Aromen von trockenen Wiesenblumen, Samtige Fülle

*Passt zu:* hellem sowie wie rotem Fleisch

**Cornalin** (Fernand Cina) 70cl CHF 56.00

*Fakten:* Dank Hartnäckigkeit und Geduld Walliser Winzer dürfen wir diese Traube "unser" nennen. Sensibel und launisch im Anbau braucht viel Pflege und Zuwendung

*Geschmack:* kraftvolle, violett schimmernde Fruchtaromen, feine Gewürze

*Passt zu:* rotem Fleisch

**Cornalin** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 48.00

*Fakten:* Auch Höllenwein genannt in Salgesch. Spätreif, launisch und sensibel

*Geschmack:* Kraftvolle kirschfarbene Frucht und würzigen Nelkennoten.

*Passt zu:* kräftigen Saucen, Lamm und zu Wildgerichten

**Humagne Rouge** (Kreuzritter Kellerei) 50cl CHF 33.50 75cl CHF 48.00

*Geschmack:* Erdige Noten wie Baumrinde aber auch wilden Beeren, kräftiger Wein

*Passt zu:* Wildgeflügel und rotem Fleisch

**Humagne Rouge** (Fernand Cina) 70cl CHF 52.00

*Fakten:* Robuster und spätreifer Wein

*Geschmack:* Verführerische Noten von Unterholz, wilden Beeren und Veilchen

*Passt zu:* rotem Fleisch vor allem Wildspeisen

**Syrah** (Fernand Cina) 70cl CHF 52.00

*Fakten:* Kraftvollen und geschmacksreichen Wein

*Geschmack:* Voller Beeren Aromen und Gewürzen

*Passt zu:* fantastisch zu rotem Fleisch und Käse

**Syrah** (Kreuzritter Kellerei) 50cl CHF 33.50 75cl CHF 48.00

*Fakten:* dichten blauroten Farbe der Trauben

*Geschmack:* Rassige Gewürze und Aromen von Waldbeeren

*Passt zu:* rot-gewürztem Fleisch und starken Bergkäse.

**Gamaret** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 46.00

*Fakten:* Assemblage aus Gamay und Reichsteiner

*Geschmack:* im Gaumen dicht und kraftvoll. Aromen von schwarzen Früchten und kernige Tannine

*Passt zu:* Rustikalen Speisen oder zu einem gemütlichen Gespräch

**Merlot** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 49.00

*Fakten:* Gehört zur Cabernet-Familie, Spätreif

*Geschmack:* Geschmeidige Tannine. Violett schimmernd. Allein vinifiziert ergibt der Merlot einen Charmanter Wein mit Aromen von Waldbeeren und Schokolade

Fleischgerichten mit Saucen

**Diolinoir** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 50.00

*Fakten:* Kreuzung aus «Rouge de Diolly» und Pinot Noir

*Geschmack:* Ein kräftiger, beeriger und ausgeglichener Wein

*Passt zu:* Lamm und Rindfleisch.

**Cuvée Rouge 56** (Fernand Cina) 75cl CHF 54.00

*Fakten:* Unsere Auslese zum 60. Jubiläum der Kellerei Fernand Cina. Die Assemblage und sein Ausbau bleibt ein Geheimnis

*Geschmack:* Ein samtiger, fruchtiger Wein mit einem Hauch von Mocca.



# Rotwein-Spezialitäten

## Saft mit mehr Lebenserfahrung...

**Salquenen «Cuvée Fidélité»** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 53.00

*Fakten:* Barriqueausbau, Cuvée nach alter Tradition

*Geschmack:* Leichtes Vanille Aroma

*Passt zu:* Am besten zu rotem Fleisch oder Trockenfleisch.

**Salquenen «Cuvée d`Amitié»** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 68.00

*Fakten:* Cabernet Sauvignon aus dem Eichenfass

*Geschmack:* Röstaromen und Johannisbeernoten

*Passt zu:* Zu kräftigen Fleischgerichten und zur Wildzeit

**Cuvée Prestige** (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 72.00

*Fakten:* Barriqueausbau, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot

*Geschmack:* Reife Frucht und einem Hauch von Zimt

Sanfte Eichenfassnote, sehr geeignet für Barrique – Einsteiger

**Cabernet Franc** (Fernand Cina) 75cl CHF 72.00

*Fakten:* Limitierter Anbau, 10 Monate im Eichenfass

*Geschmack:* Schwarze Beeren und milden Gewürzen

*Passt zu:* getrocknetem Fleisch und pikantem Bergkäse, aber auch zu Gerichten mit Weinsaucen.

**Malbec** (Fernand Cina) 75cl CHF 85.00

*Fakten:* während 10 Monaten in Eichenfässern

*Geschmack:* Frische und Fruchtigkeit, leichte Tannine, Marmeladige, beerige Frucht am Gaumen In der Nase ein Bouquet von schwarzen Kirschen

**La Maitresse** (Fernand Cina) 75cl CHF 89.00

*Fakten:* Barriqueausbau Schweizerische Premiere, 13 Traubensorten

*Geschmack:* Vielfältige Aromen von Früchten und Gewürzen. Seidige Tannine

