Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



JOHANNISBERG 2025

Dieser aus dem Walliser Sylvaner gekelterte Weisswein entfaltet Eindrücke von süssen Mandeln und Lindenblüten, ergänzt durch reife weisse Früchte. Am Gaumen zeigt sich der Wein grosszügig, getragen von einer üppigen und warmen Rundheit, die durch die Frische perfekt ausgeglichen wird. Eine zarte Bitterkeit, charakteristisch für diese Rebsorte, rundet jeden Schluck ab und verleiht dem Gesamtbild mehr Textur am Gaumen. Das klare und bekömmliche Finale lädt zum sofortigen Genuss ein, auch wenn dieser Wein noch einige Jahre im Keller reifen kann, bevor er seine ganze Rundheit entfaltet.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

Rebsorten

Johannisberg (Sylvaner) 100%

Terroir

Hänge von Sierre und Venthône, lehm- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Süd- bis Südwestlage am rechten Ufer der Rhone

Weinbereitung

Mostklärung durch Sedimentation, Gärung im Edelstahltank bei 20 bis 22 °C mit ausgewählten Hefen, leichte Vorfiltration

Ausbau

6 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

10–12°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Walliser Spargeln und knusprige Eier-Aumônière · Terrine aus saisonalem Gemüse und Rillettes aus geräucherter Forelle · gebratenem Geflügel in leichter Sauce, für Flaschen zum Einlagern

Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



HEIDA 2025

Dieser Païen aus dem Wallis besticht durch ein ausdrucksstarkes Bouquet, das von reinen Zitrusnoten geprägt ist: Zitronenzeste allen voran, ergänzt durch exotischere Nuancen von Ananas und Mango. Der Auftakt am Gaumen ist lebhaft und schneidig, der Gaumen straff um eine Säuresäule herum, die dem Gesamtbild Struktur verleiht, ohne jemals hart zu wirken. Die Textur ist fein, fast mineralisch, und erinnert an die Frische der Alpenbäche, die diese steilen Hänge bewässern. Das Finale, lang und präzise, lässt die Zitrusnoten auf einer salzigen Nuancen nachklingen, die ganz natürlich zum Essen einlädt.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

Rebsorten

Heida (Savagnin Blanc) 100%

Terroir

Hänge von Sierre und Veyras, lehm- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Süd- bis Südwestlage am rechten Ufer der Rhone

Weinbereitung

Mostklärung durch Sedimentation, kontrollierte Gärung bei 20 bis 22°C mit ausgewählten Hefen, leichte Schönung

Ausbau

8 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2032

Servicetemperatur

9°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Restzucker

2g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Safran-Kohlsalat mit Zitrusfrüchten und gegrillten Garnelen · Bachforelle und geräucherter Fisch aus dem See · Krustentiere und Gemüsemischung mit frischen Kräutern

Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



PETITE ARVINE 2025

Diese emblematische Walliser Rebsorte entfaltet ein präzises Aromenbild zwischen reifen Zitrusfrüchten und einem blumigen Hauch von Glyzinie, typisch für diese Sorte, wenn sie an den Hängen von Sierre bis zur vollen Reife gebracht wird. Am Gaumen ist der Wein gehaltvoll und umhüllend, getragen von der für den Arvine typischen Frische, die das Gesamtbild spannt und jegliche Schwere verhindert. Der Auftakt ist klar, die Fülle grosszügig ohne Übermass, und die Spannung der Säure rundet den Gaumen präzise ab. Der Abgang, lang und salzig, lässt die eingemachten Zitrusfrüchte noch mehrere Sekunden nachklingen und lässt auf ein schönes Lagerpotential für die kommenden Jahre schliessen.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

Rebsorten

100% Petite Arvine

Terroir

Lagen Les Grand Rayes und Corles in der Gemeinde Venthône, gut mit Drainagen versehene, ton- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Südlage

Weinbereitung

Traubenernte Ende September, Mostklärung durch Sedimentation und leichte Mazeration vor der Gärung vor dem Pressen, Gärung im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur unter 22 °C

Ausbau

12 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2034

Servicetemperatur

12°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Fenchel-Mango-Carpaccio mit Mandarinenzesten · Meeresfrüchten und Krustentiere in leichtem Gelee · 24 Monate gereiftem Alp-Gruyère

Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



DIOLINOIR 2025

Dieser Diolinoir, eine 1970 entstandene Kreuzung aus Rouge de Diolly und Pinot Noir, entfaltet ein ausdrucksstarkes Bouquet von reifen schwarzen Früchten, Brombeeren und Cassis, abgerundet durch würzige Akzente, die die Konzentration des Jahrgangs verraten. Der Auftakt ist kräftig, der Gaumen dicht und fast saftig, getragen von einer ausgeprägten Tanninstruktur, die jedoch durch die zwölf Tage Maischekontakt bis zum Abpressen im offenen Tank bereits gut eingebunden ist. Durch das Belüften gewinnt der Wein an Komplexität, wodurch Noten von Unterholz und Süssholz zum Vorschein kommen. Das lange und kräftige Finale endet mit reifen Tanninen, die eine schöne Entwicklung im Keller versprechen.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

Rebsorten

Diolinoir 100 %

Terroir

Hänge von Sierre und Venthône, lehm- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Süd- bis Südwestlage am rechten Ufer der Rhone

Weinbereitung

Zwölf Tage Maischegärung in offenen Tanks mit regelmässigem Umpumplen der ganzen Beeren, Pressung am Ende der Gärung

Ausbau

8 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2032

Servicetemperatur

16°C

30 Minuten in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Lamm-Navarin mit orientalischen Gewürzen und Ras el-Hanout · Rehfilet mit Wacholderbeeren · Dahl aus roten Linsen mit mildem Curry – vegetarische Variante

Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



SYRAH 2025

Dieser Walliser Syrah, der seit den bahnbrechenden Versuchen von Henry Wuilloud im Jahr 1921 an den Hängen von Sierre angelegt wurde, bietet eine der komplexesten Aromenpaletten des Weinguts: Im Vordergrund stehen Cassis und schwarze Beeren, gefolgt von einer ganzen Palette an Gewürznoten, von Pfeffer bis Nelke, durchzogen von Noten von Angebranntem und würzigen Nuancen, die an mediterrane Strauchlandschaft erinnern. Der Gaumen ist dicht und zugleich frisch, getragen von kräftigen Tanninen, die ihm Struktur verleihen, ohne ihn zu erdrücken – das Ergebnis eines Ausbaus in Eichenfässern zweiter und dritter Füllung. Das lange und würzige Finale unterstreicht das Profil eines ausgesprochen gastronomischen Syrahs, der wie geschaffen für die Einlagerung ist.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

Rebsorten

Syrah 100%

Terroir

Hänge von Sierre und Venthône, lehm- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Süd- bis Südwestlage am rechten Ufer der Rhone

Weinbereitung

Klassische Gärung mit regelmässigem Umpumpen und Temperaturkontrolle, Pressung am Ende der Gärung

Ausbau

12 Monate in Eichenfässern zweiter und dritter Füllung sowie im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

17°C

1 Stunde in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

14% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Gebratener Rindsrippe mit geröstetem Rosmarin · Lamm-Baron und herzhafte Grillgerichte · Gemüse-Tian mit schwarzen Oliven

Maurice Zufferey

Wallis 2025

Von Qombucha

Angebotsdetails



CORNALIN 2025

Als emblematischer Walliser Wein – ganz auf Augenhöhe mit der Petite Arvine – stammt dieser Cornalin aus den Einzellagen Grand Rayes und Corles. Er offenbart in der Nase ein überaus ausdrucksstarkes Bouquet von Schwarzkirschen und Sauerkirschen, getragen von einer intensiven Frucht und herrlicher Traubenreife. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig, die Textur geschmeidig und getragen von der sortentypischen Frische. Trotz der beachtlichen Konzentration ist der Wein keinesweg schwer. Die präsenten Tannine verleihen dem Wein Struktur und Rückgrat, ohne jemals kantig zu wirken. Das langanhaltende, mineralisch-salzige Finale klingt mit Noten vollreifer dunkler Früchte aus und verspricht ein wunderbares Lagerpotenzial.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Integrierte Produktion

In der Umstellung zu biologischem Anbau

Rebsorten

Cornalin 100%

Terroir

Lagen Grand Rayes und Corles in der Gemeinde Venthône; gut durchlässige, lehm- und kalkhaltige sowie steinige Böden, Südlage

Weinbereitung

Klassische Gärung mit regelmässigem Umpumpen, Gärung bei 28 bis 32°C, Pressung am Ende der Gärung, leichte Vorfiltration

Ausbau

Kurzer Ausbau in Eichenfässern und im Tank, Abfüllung zwischen August und September

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Höhepunkt zwischen 2030 und 2032

Servicetemperatur

16°C

30 Minuten in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

14% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Hasenfilet mit tasmanischem Pfeffer und gebratenen Feigen · Coq au vin oder Wild und Geflügel · Gemüsetian