Domaine des Muses

Wallis

Von Qombucha

Angebotsdetails



HUMAGNE BLANCHE 2024

Dieser Humagne Blanche entfaltet zunächst Akzente von hellen Früchten, reifer Birne und Quitte, ergänzt durch einen Hauch von frischen Mandeln und einen Anflug von weissen Blüten; nach dem Belüften kommen fast honigartige Noten zum Vorschein. Am Gaumen besticht der Wein zunächst durch seine Dichte, getragen von einer lebhaften Säure und einer mineralischen Würze, die das eigentliche Markenzeichen dieser spätreifen Walliser Rebsorte ist. Die fast kreidige Textur umhüllt den Gaumen mit Schmelz, ohne ihn jemals zu beschweren. Das Finale ist lang, salzig und mineralisch, mit einem Hauch von Rhône-Kieselsteinen, der den grossen Humagne Blanche der Region seinen typischen Charakter verleiht.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Rebsorten

100% Humagne Blanche

Terroir

Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

18 Monate im Fass à 400l auf der Feinhefe

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2038

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Fondue mit Munster und Kümmel · geräuchertem Féra vom Genfersee mit Meerrettichschmelz · Risotto mit Topinambur und gerösteten Haselnüssen

Domaine des Muses

Wallis

Von Qombucha

Angebotsdetails



HEIDA 2024

Schon beim ersten Riechen entfaltet der Heida dieses ganz besondere blumige Bouquet – Wiesenblumen und frisch gemähtes Heu –, das durch Eindrücke von eingemachten Zitrusfrüchten und einen fast rauchigen Hauch ergänzt wird, typisch für den Walliser Savagnin Blanc. Am Gaumen ist der Auftakt füllig und grosszügig, mit jener leichten Rundung in der Gaumenmitte, die das Markenzeichen dieser Rebsorte ist; darauf folgt rasch eine zitronige Frische, die die Struktur wieder ins Gleichgewicht bringt. Der Gaumen ist dicht, ohne schwer zu wirken, und wird von einer präzisen Säure gut abgestützt. Das lange Finale schwankt zwischen Bittermandel und getrockneten Blumen, mit einem Hauch von Salz ganz am Ende. Ein charaktervoller Weisswein, der zugleich ausdrucksstark und bekömmlich ist.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Rebsorten

Heida (Savagnin Blanc) 100%

Terroir

Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

9 Monate im Tank auf der Feinhefe

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13.7% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Raclette mit Rohmilch und in Glühwein pochierter Birne · Butternusskürbis-Curry mit Kokosmilch · Féra nach Müllerinart, Nussbutter und Kapern

Domaine des Muses

Wallis

Von Qombucha

Angebotsdetails



PETITE ARVINE 2025

Obwohl noch sehr jung, offenbart dieser Jahrgang 2025 bereits die unverkennbare Aromatik der Petite Arvine: rosa Grapefruit, Limette und ein Hauch von exotischer Passionsfrucht, unterlegt mit einer leicht blumigen Note. Der Gaumen zeigt Spannung und ist lebhaft, getragen von einer bissigen Säure, die in dieser frühen Reifephase den ganzen Charme dieser Rebsorte ausmacht. Im Abgang findet sich jener berühmte Hauch von Salz wieder, der die Petite Arvine von allen anderen Walliser Weissweinen unterscheidet – hier klar und präzise. Das Finale, frisch und salzig, lässt hinter der momentanen Lebhaftigkeit einen schönen Gaumen erahnen und ein gewisses Reifepotential erkennen, wie es bei diesem Wein des Weinguts oft der Fall ist.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Rebsorten

100% Petite Arvine

Terroir

Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

9 Monate im Tank auf der Feinhefe

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13.7% vol

Restzucker

2gr/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Barsch aus dem Genfersee nach Müllerinart mit Kerbel-Butter-Sauce · Carpaccio aus geräucherter Rande mit frischem Ziegenkäse und Dill · Crevetten vom Grill, eingemachten Zitrusfrüchten und Espelette-Pfeffer

Domaine des Muses

Wallis

Von Qombucha

Angebotsdetails



HUMAGNE ROUGE 2024

Die Humagne Rouge entfaltet hier reife Fruchtnoten von Sauerkirsche und Preiselbeere, untermalt von würzigen Anklängen (schwarzer Pfeffer, Nelken) und einem dezenten Unterholzduft, der auf die für diese Rebsorte typische späte Reife hindeutet. Der Auftakt am Gaumen ist rund, fast saftig, bevor die dichten, aber bereits seidigen Gerbstoffe das Ruder übernehmen, ohne den Wein jemals hart wirken zu lassen. Eine spritzige Frische prägt das Gesamtbild und verhindert jede Schwere – ein Markenzeichen des reintönigen und mit Spannung geprägten Stils, den das Weingut pflegt. Der lange und leicht pfeffrige Abgang lässt auf ein sehr gutes Lagerpotential schliessen: Die Humagne Rouge dieses Weinguts sind dafür bekannt, dass sie mehr als fünfzehn Jahre lang ohne Qualitätsverlust eingelagert werden können.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Rebsorten

100% Humagne Rouge

Terroir

Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

18 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035+

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13.7% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Rehragout mit Heidelbeeren und süsslichen Gewürzen · in Rotwein geschmorter Rinderbacke mit Winterwurzeln · gereiftem Tome des Alpes und eingemachten Zwiebeln mit Cassis

Domaine des Muses

Wallis

Von Qombucha

Angebotsdetails



CORNALIN 2025

Der Cornalin, oft als König der Walliser Rebsorten bezeichnet, präsentiert sich hier mit einem dichten Bouquet von schwarzen Früchten (Brombeere, Cassis), untermalt von süsslichen Gewürzen, Pfeffer und Zimt sowie einer für diese Rebsorte charakteristischen blumigen Nuance von Grenadine. Der Gaumen, der noch von seiner Jugend geprägt ist, zeigt sich rund und saftig, mit reifen Tanninen, die bereits gut vom Gaumen eingebunden sind, und einer Frische, die das Gesamtbild strukturiert, ohne es jemals hart wirken zu lassen. Man spürt, wie sich das Potential hinter der Lebendigkeit des Augenblicks abzeichnet. Das Finale ist lang, würzig und sehr ausdauernd – ein Versprechen für einen Wein, der nur darauf wartet, sich nach einigen Jahren in der Flasche noch besser zu entfalten.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Wallis

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Rebsorten

100% Cornalin

Terroir

Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

18 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2037

Servicetemperatur

Bei 16°C servieren, Belüftung/Karaffierung von 1 Stunde empfohlen aufgrund der Jugend des Jahrgangs

Alkoholgehalt

13.7% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Konfierter Rehschulter mit Rübenpüree - Rindsfilet vom Grill mit Wacholderjus und cremiger Polenta - am Holzfeuer gebratenem Kürbis mit Haselnusscrumble