# La Rodeline

## Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## PETITE ARVINE PERRONNE 2025

In der Lage Perronne, am Fusse des Ardevaz, zeigt die Petite Arvine von Beginn an Akzente von frischen Zitrusfrüchten, Grapefruit und Limette, unterstrichen von einer salzigen Note, die auf die kalkhaltigen Schieferböden des Terroirs hindeutet. Der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank bewahrt die aromatische Reinheit ohne überflüssigen Schmelz. Am Gaumen ist der Auftakt lebhaft und mit Spannung, getragen von der für die Rebsorte charakteristischen Säure, mit mittlerer Fülle, die der Mineralität vollen Raum lässt. Die sortentypische Bitterkeit der Petite Arvine zeichnet sich im Abgang ab, ohne jemals adstringierend zu werden, getragen von einer fast jodartigen Mineralität, die vom Schiefergestein des Untergrunds herrührt. Das Finale, lang und erfrischend, klingt aus mit Noten von eingemachten Zitrusfrüchten und einem anhaltenden Hauch von Salz, der nach einer Meeresfrüchteplatte verlangt.

**Farbe**

Weiss

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Leytron AOC

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

100% Petite Arvine

**Terroir**

Lage Perronne (0,15 ha), nach Südosten ausgerichtet am Fusse des Ardevaz, auf kalkhaltigem Schiefergestein und tiefgründigem, kalk- und lehmhaltigem Geröll – ein Terroir, das früher für die Gewinnung von Bauschiefergestein genutzt wurde.

**Weinbereitung**

Weinbereitung in temperaturgeregelten Edelstahltanks.

**Ausbau**

Etwa 9 Monate auf der Feinhefe mit regelmässigem Umpumpen während 5 bis 6 Monaten im Edelstahltank.

**Lagerfähigkeit**

Jetzt bis 2032

**Servicetemperatur**

10 bis 12°C

**Alkoholgehalt**

13.7% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Angebratenen Jakobsmuscheln, Butter-Weissweinsauce mit eingemachtem Fenchel · gebratenem Seewolf auf einem Bett aus geschmortem Fenchel, natives Olivenöl · Seebarsch-Tatar mit Zitrusfrüchten und frischem Dill

# La Rodeline

## Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## PETITE ARVINE LES EPALINS 2025

Am Fusse des Grand Chavalard bringt die Lage Les Epalins eine umhüllendere Petite Arvine hervor, bei der eingemachte Zitrusfrüchte und Grapefruitblüten Noten von Honig und Bienenwachs durchscheinen lassen – das Ergebnis der teilweisen Reifung in Terrakotta-Amphoren und Barriques. Die Spontangärung verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität, die sich zwischen einer dezenten Rauchnote und süsslichen Gewürzen bewegt. Am Gaumen ist die Fülle üppig, fast geschmeidig, getragen von einer reifen Säure, die auf diesem steinigen Granit-Terroir jegliche Schwere verhindert. Der Schmelz des Weins findet seine Balance mit einer ausgeprägten Mineralität und der für diese Rebsorte typischen edlen Bitterkeit, die den Gaumen präzise abrundet. Das Finale, lang und mineralisch, endet mit Noten von Zitrusschale und frischen Mandeln, wobei sich die Spannung in den kommenden Jahren noch weiter verfeinern dürfte, da dieser Wein erst seinen zweiten Jahrgang erreicht hat.

**Farbe**

Weiss

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Fully AOC Wallis

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

100% Petite Arvine

**Terroir**

Lage Les Epalins, Schwemmkegel am Fusse des Grand-Chavalard-Massivs, Granit-Terroir bestehend aus Geröll und Gletscherschutt, sandig-lehmig und sehr steinig.

**Weinbereitung**

Trauben separat eingekeltert, zu einem Drittel in Terrakotta-Amphoren und der Rest im Barrique.

**Ausbau**

Etwa 11 Monate auf der Feinhefe mit regelmässigem Umpumpen während 5 bis 6 Monaten, Spontangärung.

**Lagerfähigkeit**

Von 2028 bis 2040+

**Servicetemperatur**

10 bis 12°C

**Alkoholgehalt**

13.5% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Genfer See-Féra in Mandelkruste, Nussbutter · Eglifilets nach Müllerinart, Kapern und eingemachter Zitrone · gebratenem Hummer, dickflüssiger Bisque und eingemachtem Fenchel

# La Rodeline

## Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## COMPLETER 2025

Der seltene und fast schon geheimnisvolle Completer entfaltet ein opulentes Bouquet aus Quitte und reifem Apfel, abgerundet durch Noten von Honig und süsslichen Gewürzen, die an die von den Experten dieser alten Rebsorte beschriebene Typizität erinnern. Die Einzigartigkeit des Weins liegt auch im Ausbau in 350-Liter-Barriques begründet, deren Dauben mehrere Monate im Meer verbracht haben, was dem Bouquet eine leichte jodhaltige Mineralität verleiht. Am Gaumen ist der Wein dicht und kräftig, getragen von einer grosszügigen Fülle, doch die für diese Rebsorte typische, prägnante Säure strafft das Gesamtbild sofort und verhindert jegliche Schwere. Die Feinhefe und die Spontangärung verleihen dem Wein Schmelz und eine fast geschmeidige Textur. Das lange und saftige Finale endet mit einer salzigen Spannung und Anklängen von eingemachten Zitrusfrüchten, die auf einen zum Einlagern geeigneten Wein hindeuten, dessen Entwicklungspotenzial noch lange nicht ausgeschöpft ist.

**Farbe**

Weiss

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Fully AOC Wallis

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

100% Completer

**Terroir**

Lagen Chargeux und Plamont; Gletschersporn mit Südostausrichtung beim Chargeux, auf Löss und tiefgründigem sandig-lehmigem Geröll, kristalliner Boden und Untergrund auf Gneis- und Granitfelsen.

**Weinbereitung**

Weinbereitung und Ausbau in Barriques von 350 Litern, deren Dauben vor der Herstellung 2 bis 3 Monate auf See verbracht haben.

**Ausbau**

Etwa 11 Monate auf der Feinhefe, mit regelmässigem Umpumpen während 5 bis 6 Monaten, Spontangärung.

**Lagerfähigkeit**

Von 2030 bis 2045+

**Servicetemperatur**

12 bis 14°C

**Alkoholgehalt**

13.5% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Gebratenem Petersfisch, Butter-Weissweinsauce und eingemachte Zitronenschalen · Bresse-Geflügel, gefüllt mit schwarzem Wintertrüffel · Seezunge nach Müllerinnen-Art, geschmeidiger Morchelsauce

# La Rodeline

Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## EN PRAZ PINOT NOIR 2025

Dieser Wein stammt aus einer in den 1960er Jahren gepflanzten Pinot-Noir-Selektion und entfaltet zunächst würzige Anklänge von frischen roten Beeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, untermalt von blumigen Noten von Pfingstrosen und einem Hauch von Erdigkeit, der für das Sediment-Terroir der Losentze charakteristisch ist. Der Ausbau in Terrakotta-Amphoren bewahrt den fruchtigen Gaumen, ohne dem Wein einen ausgeprägten Holzgeschmack zu verleihen. Am Gaumen ist der Auftakt geschmeidig; die feinen, geschmeidigen Gerbstoffe weichen einer salzigen Struktur, die dem Gesamtbild Spannkraft verleiht und von einer reifen, bekömmlichen Säure getragen wird. Die Fülle bleibt zurückhaltend, der Stil eher elegant als kräftig – ganz im Sinne des burgundischen Charakters, den die alten Walliser Selektionen dieser Rebsorte für sich beanspruchen. Der klare und würzige Abgang endet mit Noten von Unterholz und einem Hauch von Mineralität, der dazu einlädt, noch einmal zum Glas zu greifen. Der Halt dürfte sich nach zwei bis drei Jahren Einlagerung noch weiter verfeinern.

**Farbe**

Rot

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Leytron AOC

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

100 % Pinot Noir (alte Wädenswiler Selektion, in den 1960er Jahren gepflanzt)

**Terroir**

Lage En Praz (0,125 ha) auf dem Schwemmkegel der Losentze, Terroir reichhaltig an alten Sedimenten, lehmhaltig-kalkhaltig, tiefgründiger und dunkler Boden

**Weinbereitung**

Weinbereitung in temperaturgeregelten Edelstahltanks.

**Ausbau**

Etwa 9 Monate auf der Feinhefe, mit 1 bis 2 Umfüllungen, in Terrakotta-Amphoren.

**Lagerfähigkeit**

Jetzt bis 2032

**Servicetemperatur**

Im Sommer bei 14–16 °C servieren; 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren öffnen und leicht in einer Karaffe atmen lassen, idealerweise nach 2 bis 3 Jahren Einlagerung.

**Alkoholgehalt**

13.7% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Naturkork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Gebratenem Rehfilet mit Preiselbeersauce und gerösteten Esskastanien · Platte mit gereiftem Walliser Alpkäse, wie zum Beispiel Bagnes · gebratenem Rebhuhn auf einem Bett aus Polenta mit Nussbutter

# La Rodeline

## Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## NOIR DÉSIR 2025

Das Glas verströmt sofort eine üppige schwarze Frucht, Brombeere und Cassis, die durch Noten von weissem Pfeffer und würzige Noten, die an den Duft der mediterranen Strauchlandschaft erinnern, gewürzt wird – die Signatur des Syrah, der in dieser Cuvée den grössten Anteil ausmacht. Die gemeinsame Reifung in Tank, Amphore und Barrique verleiht eine leicht rauchige Note, ohne dabei die Frucht zu überdecken. Am Gaumen ist der Wein saftig und rund, getragen von geschmeidigen Tanninen, die den Gaumen umhüllen, mit einer grosszügigen Fülle, die charakteristisch für die sonnigen Terrassen von Plamont ist. Die Säure, deutlich präsent, strukturiert das Gesamtbild und verhindert jede Schwere trotz der Konzentration der Frucht. Das Finale, lang und von warmem Charakter, lässt die Gewürze und eine Süssholznote nachklingen, auf einer Tanninstruktur, die noch etwas straff ist und durch einige Jahre Flaschenreifung an Rundheit gewinnen wird.

**Farbe**

Rot

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Fully AOC Wallis

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

Syrah 70%, Galotta und Gamay 30% (Assemblage variiert je nach Jahrgang)

**Terroir**

Verschiedene Lagen des kristallinen Terroirs von Fully, teilweise auf Schwemmkegel im Westen der Gemeinde und auf den sonnigen Terrassen von Plamont.

**Weinbereitung**

Weinbereitung in temperaturgeregelten Edelstahltanks.

**Ausbau**

Etwa 9 Monate auf Feinhefe, mit 1 bis 2 Umfüllungen, im Edelstahltank, Amphore und Barrique.

**Lagerfähigkeit**

Jetzt bis 2032

**Servicetemperatur**

Im Sommer bei 14–16 °C servieren; 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren öffnen und leicht in einer Karaffe atmen lassen, idealerweise nach 2 bis 3 Jahren Einlagerung.

**Alkoholgehalt**

13.5% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Drehverschluss

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Gegrilltem Rinds-Entrecôte mit Rebholz · Wildschweingulasch mit wilden Heidelbeeren und süsslichen Gewürzen · Walliser Teller mit Trockenfleisch und gereiftem Raclette-Käse

# La Rodeline

## Wallis

Von Qaviste

Angebotsdetails



## LA SERINE 2024

Der La Serine 2024 stammt aus alten Syrah-Reben, die ursprünglich in Tain-l'Hermitage ausgewählt wurden, und entfaltet ein tiefgründiges Bouquet von Veilchen und wilden Brombeeren, durchzogen von pfeffrigen Noten und einem leichten Rauchgeschmack, der von den neuen Barriques stammt. Dieser Jahrgang, der durch von Natur aus geringe Erträge geprägt ist, zeichnet sich durch einen dichten, aber keineswegs schwerfälligen Gaumen aus. Am Gaumen ist der Auftakt üppig, die Tannine sind fein und bereits gut eingebunden, getragen von einer frischen Säure, die die Grosszügigkeit der Frucht ausgleicht und dem Gesamtbild eine für einen schwierigen Jahrgang unerwartete Eleganz verleiht. Die Reifung in Amphoren verleiht dem Wein eine mineralische Note, die die Holznoten ausbalanciert. Der kräftige und würzige Abgang klingt mit Noten von Süssholz und schwarzem Pfeffer aus und besticht durch eine Frische, die dazu einlädt, diesen Wein ohne lange zu warten in seiner ganzen aromatischen Jugend zu geniessen.

**Farbe**

Rot

**Land**

Schweiz

**Region**

Wallis

**Appellation**

Fully AOC Wallis

**Anbaumethode**

Biologisch zertifiziert und biodynamisch ohne Zertifizierung.

**Rebsorten**

100% Syrah (alte Reben aus Selektionen von Tain-l'Hermitage, über 40 Jahre alt)

**Terroir**

Auswahl der besten Trauben von den ältesten Lagen des Weinguts, teilweise auf dem Schwemmkegel westlich von Fully und auf den sonnigen Terrassen von Plamont.

**Weinbereitung**

Weinbereitung in temperaturgeregelten Edelstahltanks.

**Ausbau**

17 bis 18 Monate in neuen Barriques und Terrakotta-Amphoren, mit 2 bis 3 Abstichen.

**Lagerfähigkeit**

Jetzt bis 2034

**Servicetemperatur**

14–16°C

**Alkoholgehalt**

13.7% vol

**Verfügbare Grössen**

75cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Karton

**Passt zu**

Reifungs-Rinderrippe, über Holzfeuer gegart · Rehragout mit Wacholderbeeren und Heidelbeeren · gebratener Lammkeule, kräftiger Sauce mit dunklem Kakao und Rosmarin