



GEFÜHRTE WEINDEGUSTATION

Erster Schweizer Winzer des Jahres
Schweizer Winzer des Jahres 2007 & 2011

PHILOSOPHIE



Der Wein ist unsere Lebensphilosophie. Mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte verbinden uns mit dem Weindorf Salgesch. Im Laufe der Zeit sind rund 25 Hektaren hervorragender Grand Cru - Lagen in der Gegend von Salgesch bis Chamoson in den Besitz der Familie Mathier gekommen.

Unser Streben nach höchster Qualität findet sich in der stolzen Sammlung von über 350 Medaillen, Zertifikaten und Auszeichnungen,

die wir an nationalen und internationalen Weinprämierungen errungen haben, sowie die mehrmalige Ernennung von Diego Mathier zum Schweizer Winzer des Jahres bestätigt.

Weine grosser Güte sind komplexer Natur, es braucht viel Zeit und Erfahrung um sie sinnlich, mit Augen, Nase und Gaumen, zu verstehen. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich kompetent durch eine Auswahl unserer Weine führen.

DEGUSTATIONSABLAUF

- **BEGRÜSSUNG**
Begrüssung der Gäste
- **ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**
Die Familie Mathier und ihre Philosophie
- **DEGUSTATIONSLEHRE**
Wie degustiert man einen Wein
- **WEINE**
Erklärung, Degustation und Beschrieb der Weine
- **VERABSCHIEDUNG**
Verabschiedung der Gäste

Degustieren fordert höchste Konzentration: Man nimmt sich Zeit, schwenkt das Glas immer wieder, beobachtet wie der Wein im Kristall fliesst. Schliesst die Augen und widmet sich seinem Bouquet. Ein kleiner Schluck erfüllt den Gaumen und man geniesst den mit Spannung erwarteten Abgang. Die Sinne vereinen sich mit dem edlen Tropfen. Man sieht den steilen Rebberg vor sich, wie er bildlich beschrieben wird, spürt das Eichenfass wo er seine Reife erlangte. Und dann nimmt man abermals das Glas in die Hand und beginnt es gefühlsvoll zu schwenken...



DEGUSTATIONSRÄUMLICHKEITEN

Der einwandfreie Zustand des Degustationsraumes ist von grösster Wichtigkeit: Gut gelüftet, keine Fehlgerüche, still und eine gute Beleuchtung. Zudem stellen wir Mineralwasser und Brot zur Verfügung, um den Gaumen zwischen den einzelnen Weinen wieder aufs Neue neutralisieren zu können.



Kulinarium (max. 50 Personen)



Lounge (max. 10 Personen)



Gartenterrasse im Sommer/Herbst
(max. 25 Personen)



Stübli (für nicht geführte Degustationen)



Salon Bleu (max. 20 Personen)

Die Degustation werden wir je nach Wunsch und Verfügbarkeit in unserem noblen Salon bleu, in unserer Lounge, auf der Gartenterrasse, unserem gemütlichen Stübli und für grössere Gruppen bis 50 Personen in unserem Kulinarium abhalten.



WEINE

Bei der Wahl der zu degustierenden Weine steht Ihnen unser ganzes Sortiment zur Verfügung, sofern die Produkte nicht vergriffen sind.

Wir bieten eine umfassende Palette von Walliser Weinen an, wobei wir sowohl auf traditionelle Verfahren, Barrique-Ausbau, als auch auf Innovation setzen.

Die goldenen Regeln:

Weiss vor Rot

Trocken vor Süß

Jung vor Alt

Leicht vor Schwer

Die ideale Anzahl Weine für eine erfolgreiche Degustation liegt zwischen 6 und 8 Sorten und dauert zwischen 1 bis 2 Stunden.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung einer ansprechenden, vielfältigen und persönlichen Degustation.

PREISE (für Gruppen)

Für geführte Degustationen gelten folgende Preise pro Person:

4 Weine 10.-

6 Weine 15.-

8-10 Weine 20.-

Unsere Preise beinhalten Weine, Mineralwasser, Brot, Degustationsunterlagen und kompetente Führung.



LEISTUNGEN RUND UM DEN WEIN



Unser Angebot für die geführten Degustationen haben wir mit diversen Leistungen erweitert. Diese werden vor oder nach den eigentlichen Degustationen angeboten. Wissensbegierige können so zum Beispiel eine geführte Rebwanderung buchen. Unter fachkundiger Führung erhalten die Teilnehmer Einblick in die Weinbaugeschichte des Dorfes Salgesch, die verschiedenen Rebsorten, die Produktion, Rebarbeiten und vieles mehr.

Gruppen haben die Möglichkeit das Terroir rund um Salgesch mit einem kompetenten Führer zu erkunden. Es werden Wanderungen angeboten, welche zwischen 1-1½ Stunden bis zu einem halben Tag dauern.

Winzerweg „Durch die Hölle“ in Salgesch (Dauer ca. 1-1 ½ Stunden)

Die Wanderung führt durch dorfnahe Rebland und in den alten Dorfkern von Salgesch. Der Teilnehmer erfährt Interessantes über den Weinbau und die Entwicklung des Dorfes und dies alles inmitten der herrlichen Reblandschaften und Walliser Alpenwelt.

Bis 15 Personen CHF 100.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 5.00

Smaragdeidechsen-Weg (Dauer ca. 1-1 ½ Stunden)

Der Smaragdeidechsen-Weg führt rund um den Kapellenhügel von Salgesch. Der Teilnehmer erfährt Wissenswertes über das Terroir Salgesch und allgemein über den Weinbau. Dieser Weg entstand im Rahmen einer sanften und naturnahen Melioration in Zusammenarbeit mit den Naturschutzverbänden. Entdecken Sie die mediterranen Landschaften, die Steppen und die renovierten Trockensteinmauern mit Flora und Fauna.

Bis 15 Personen CHF 100.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 5.00

Rebsortenwanderung (Dauer ca. ½ Tag)

Der Rebweg verbindet das Château de Villa in Sierre mit dem Weinmuseum in Salgesch. Die Wanderung führt durch den Weinberg an Winzervierteln vorbei. Man entdeckt eine prächtige Landschaft und die Mannigfaltigkeit der Rebsorten und Anbautechniken. Die einzigartige Flora und Fauna hält viele Überraschungen bereit.

Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00

Suonen-Wanderung (Dauer ca. ½ Tag)

Vom Dorf Varen führt die Wanderung durch die Rebberge zur Suone „Mengis“. Die Suonen entstammten dem Willen der Walliser Bauern, sich vor den Folgen der Trockenheit zu schützen. Die Wasserleitung wirkt wie ein quer zum Hang verlaufender Bach. Dieser bringt dem Wanderer auch an heißen Tagen wohlige Kühlung und ermöglicht in dem ansonsten von der Sonne ausgetrockneten Südhang eine üppige Vegetation.

Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00

Exkursion im Pfywald (Dauer ca. ½ Tag)

Diese Wanderung führt ins Herz des grössten Föhrenwaldes Europas. In einem Gebiet, das sich durch die Kontraste von extremer Trockenheit und mooriger Nässe auszeichnet, lässt sich eine interessante und vielfältige Pflanzen- und Tierwelt beobachten. Die hier noch frei fließende Rhône ermöglicht dem seltenen Auenwald seine Existenz.

Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00



KULINARISCHES

Restaurant Barrique neu mit Sonnenterrasse - zu jeder Zeit geöffnet!

www.restaurantbarrique.ch

Geniessen Sie den Aufenthalt bei uns in Salgesch *Adrian & Diego Mathier AG* und gönnen Sie sich nebst einem guten Tropfen Wein etwas Kulinarisches.





Walliser Platte ½ Portion	CHF	16.00 / Pers.
Walliser Platte 1/1 Portion	CHF	28.00 / Pers.
Hobelkäse 1/1 Portion	CHF	11.00 / Pers.

Walliser Teller und Hobelkäse auf Vorbestellung nach obigen Preisen.



Raclette à discretion	CHF	30.00 / Pers.
-----------------------	-----	---------------



Abricot mit Vieil Abricot	CHF	11.00 / Port.
---------------------------	-----	---------------

Gerne informieren wir Sie über diese Möglichkeiten, welche Sie als Rahmenprogramm bei Gruppenausflügen, Firmen- und Vereinsnlässen buchen können.

WEITERE INFORMANTIONEN UND ANMELDUNG:

Adrian & Diego Mathier
Nouveau Salquenen AG
Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch
Tel. 027 455 75 75
E-Mail: info@mathier.com
www.mathier.com