



1777 m.ü.m

CHÄSERSTATT

Gsundheit!

Feine Weine aus der Region.



Feine Weine aus der Region

Die Rebe ist ein Sonnenkind –
sie liebt den Berg und hasst den Wind.

Abgegründet wird das kulinarische Erlebnis unserer Gerichte durch einen
passenden Wein.

Unser Team steht Ihnen bei der Auswahl gerne zur Seite.

„GSUNDHEIT“



Herzblut . Natur . Tradition . Passion

Erfolgreich dank unseren partnerschaftlichen und genossenschaftlichen Prinzipien

Unser Familienbetrieb wurde 1956 von Fernand Cina in Salgesch gegründet. Im Jahr 1987 konnten wir das heranwachsende Weingut von unserem Vater übernehmen. Durch viel Fleiss und Pflege in den Rebbergen, die Leidenschaft und die Liebe zu den Trauben, ist unsere Arbeit in den letzten Jahren belohnt worden. Viele Weine wurden mit nationalen sowie internationalen Auszeichnungen gekrönt. Unsere Kellerei ist bekannt für ihre vielfältige Palette an Spezialitäten. Auf 20 ha eigenem Rebland kultivieren wir eine ausserordentlich grosse Zahl von Rebsorten, was ein Angebot von rund 40 verschiedenen Weinen ermöglicht.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Salgesch.

Manfred und Damian Cina

Kontakt

Fernand Cina SA | Bahnhofstrasse 27 | 3970 Salgesch
www.fernand-cina.ch | caves@fernand-cina.ch | +41 27 455 09 08



WEISSWEIN

70 cl

Chardonnay

49.-

Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Salate, Käsebuffet

Petite Arvine

59.-

Aperitif, Meerfische und Schalentiere, Geflügel, Kaninchen

Ville de Sierre

45.-

Chasselas

Aperitif, Süsswasserfisch, Hors d'Oeuvres, Bergkäse, Raclette

Heida

59.-

Savagnin Blanc

Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d'Oeuvres, Bergkäse

ROTWEIN

37.5 cl 50 cl 70 cl

Pinot Noir de Salquenen

29.- 39.- 49.-

Kalb- und Lammfleisch, Geflügel, Rind, Wild

75 cl 150 cl

Cuvée Prestige

79.- 155.-

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot

Rotes Fleisch, exotische Küche

Merlot

79.-

Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse

Tempranillo

85.- 169.-

Kräftig, südländische Rebsorte

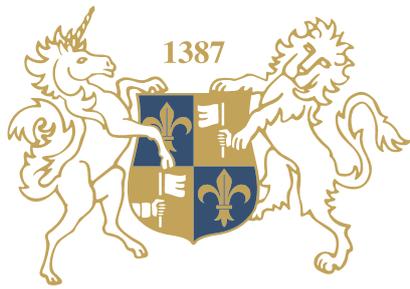
Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d'Oeuvres, Bergkäse

Malbec

79.-

Typisch südliche Traube

Würzige Speisen, Wild, rotes Fleisch, Käse, Chateaubriand



Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG

Innovation, Tradition, Emotionen seit Generationen

Mathier verkörpert ein innovatives Unternehmen, das ständig nach neuen Errungenschaften und grösstmöglichen Genussmomenten strebt.

Bei der Familie steht Kontinuität und Qualität an oberster Stelle. Wir, als Botschafter Walliser Weine möchten unseren Gästen höchstmögliche Genussmomente unterbreiten und empfehlen Ihnen die edlen Tropfen vom besten Schweizer Winzer des Jahrzehnts „besten Schweizer Winzer der Jahre 2018-2011-2007.

Adrian & Diego Mathieu NOUVEAU SALQUENEN ist die Tradition einer Familie und des Walliser Weines im Bündnis mit ständiger Innovation für Schweizer Qualitätsprodukte.

Kontakt

Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN AG | Bahnhofstrasse 50 | 3970 Salgesch
www.mathier.com | info@mathier.com | +41 27 455 75 75



WEISSWEIN

75 cl 150 cl

Johannisberg Waidmannstrunk

49.-

Sylvaner

Aperitif, Raclette, Fondue, Fisch, leichte Gerichte

Cuvée Madame Rosmarie blanc

59.-

109.-

Petite Arvine, Sylvaner

Aperitif, Meeresfrüchte, Crevetten, asiatische Gerichte, Geflügel

Petite Arvine Les Pyramides

59.-

Aperitif, Meeresfrüchte, Schalentiere, Kaninchen, Hors d'Oeuvres

Optimo

59.-

Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage

Aperitif, Raclette, Fondue und Fischspezialitäten aus dem Süßwasser oder dem Meer

Dole Blanche Frauenfreude (Rosé)

49.-

Pinot Noir, Gamay

Rotes Fleisch, Käse

Oeil-de-Perdrix (Rosé)

49.-

Pinot Noir Trauben

Geflügel, Schweinefleisch, roter Meerfisch

Folie à Deux demi sec (Schaumwein)

49.-

Pinot Noir Trauben

Vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte, Hors d'Oeuvres, Aperitif



ROTWEIN

75 cl 150 cl

Cuvée Madame Rosemarie rouge

59.- 109.-

Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot
Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Humagne rouge

59.-

Alte Traube aus dem Wallis
Wild, Rind- und Lammfleisch sowie Käse

Thelygenie Valsar

59.- 109.-

Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah, Ancelotta
Wild, rotes Fleisch

Pinot Noir Lucifer

49.- 98.-

Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse

Syrah AOC

72.- 135.-

Lamm- und Rindfleisch, Wild und Bergkäse

Optimo

59.- 105.-

Gamaret, Diolinoir, Syrah, Cabernet Sauvignon



DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

«Dieser sonnenverwöhnte Ort Mitten im Wallis, im Süden der Schweiz, inspiriert uns täglich».

1936 gründete Oswald Mathier-Küchler die Firma «Vins des Chevaliers» in Salgesch, inmitten einer imposanten Bergkulisse am fruchtbaren Rhone-Strand. Das Weingut wurde 2017 in Domaines Chevaliers umbenannt.

Der **Geschäftsführer Damian Indermitte** und sein Team führen dieses edle Weingut mit neuem Esprit – ein grosses Erbe: Vins des Chevaliers flog einst mit dem legendären «Dôle des Chevaliers» an Bord der Swissair in alle Welt hinaus.

Domaines Chevaliers keltert neben der traditionellen Marke **«Vins des Chevaliers»** und der **«Sherpa Collection»** seit mehreren Jahren die Premium Linie **«Lux Vina»**. Total werden 25 Produkte produziert und vermarktet.

Unsere kraft- und energiegeladenen Weine demonstrieren eindrücklich, wie die perfekte Synthese aus den besonderen geologischen Bedingungen, den grandiosen Lichtverhältnissen im Zusammenspiel mit dem milden, mediterranen Klima, Weine mit ganz spezifischen Herkunftscharakter wachsen lässt. Einige der Weine sind seit 2019 in Bio-Umstellung der Marke Valais.

Für die rund 20ha Rebberge und den Keller zeichnet einer der kompetentesten **Önologen** des Wallis, **Christian Gfeller**, verantwortlich.

Kontakt

DOMAINES CHEVALIERS | Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch
www.chevaliers.ch | #domaineschevaliers | info@chevaliers.ch | +41 27 455 28 28



WEISSWEIN

37.5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

Sherpa blanc Assemblage

Heida, Blanc de Pinot Noir, Chasselas

Aperitif, Käse, helles Fleisch

42.- 55.-

Lux Vina, «P» Assemblage blanc

Chardonnay, Viongier, Marsanne blanc

Aperitif, Geflügel, Schinken, Risotto, reifer Käse

85.-

ROTWEIN

Sherpa rouge

Humagne rouge, Pinot Noir

Rotes Fleisch, Walliser Alpkäse

42.- 55.- 109.-

Lux Vina, Cornalin Neyrun

Rindsfilet, Schaf, Wild, Käse

92.- 189.-

Lux Vina, Syrah Rhône Saga

Rind, Schaf, Wild, alter Käse

92.-

Lux Vina, «W» Assemblage Rouge

Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rind, Lamm, Wild

119.- 245.-

DESSERTWEIN

Lux Assemblage, Grains Nobles Surmaturès

Marsanne blanche

Trockene Patisserie, Biskuit, Nussgebäck

79.-



ST. JODERN KELLEREI
VISPERTERMINEN

Die Kellerei mit dem Heida

Erfolgreich dank unseren partnerschaftlichen und genossenschaftlichen Prinzipien

Im Jahre 1980 konnten 120 Genossenschafter das erste Mal ihr Traubengut in der neu gebauten St. Jodern Kellerei abgeben. Mittlerweile verhelfen uns über 500 Genossenschafter jährlich zu ca. 300'000 Liter Wein, welchen wir in der Kellerei in ca. 400'000 Flaschen abfüllen. Die Leidenschaft, der Wein als Lebensphilosophie und das Streben nach höchster Qualität sind die drei Komponenten, welche uns bei unserer täglichen Arbeit begleiten. Hinzu kommt die gesunde und vielfältige Natur unserer Region, welche die Trauben im Rebberg von Visperterminen bis auf eine Höhe von 1'150 m. ü. M. gedeihen lassen.

Die Weinterrassen

Der Wein ist der wertvollste Bodenschatz unserer Region. Um die steilen Hänge des Heidadorfes bewirtschaften zu können, werden seit Jahrhunderten Stützmauern gebaut. Dieses traditionelle Handwerk versteht man hier oben; und die imposanten Weinterrassen loben denn auch seit jeher ihre Meister.

Kontakt

St. Jodern Kellerei | Unterstalden 2 | 3932 Visperterminen
www.jodernkellerei.ch | info@jodernkellerei.ch | +41 27 948 43 48



WEISSWEIN

75 cl

Heida AOC Visperterminen

65.-

Savagnin Blanc

Aperitif, Raclette, Fondue, Fisch, leichte Gerichte

Jodru AOC Wallis

55.-

Assemblage von weissen, heimischen Rebsorten

Aperitif, Meeresfrüchte, Kalb, asiatische Gerichte, Geflügel

Grand Theodul AOC

45.-

Chasselas / Gutedel

Aperitif, kalte und warme Käsespeisen, Trockenfleisch

ROTWEIN

Mitra AOC Wallis

52.-

Pinot Traube, Gamay und Veredelung mit einer beliebten heimischen Rebsorte

Helles Fleisch, Grilladen, Walliserteller

Grand Evec AOC Wallis

67.-

Pinot Noir, Ausbau im Eichenfass

Roastbeef, Wild, Käsespezialitäten

Campana

45.-

Gamaytraube

Geflügel, Kalbfleisch, gereifter Käse



„Wir leben mit dem Wein, der Wein ist unsere Passion, wir wachsen jeden Tag an unseren Erfahrungen.“

Die Kellerei Leukersonne wurde 1976 gegründet und wird seit 1997 in der 2. Generation geführt. Der kleine Familienbetrieb hat sich in den Jahren zu einem renommierten Unternehmen entwickelt, welches schweizweit zu einer beliebten Adresse für Weinliebhaber mit höchstem Anspruch bekannt ist.

Rund 34 ha Rebland bewirtschaftet die Kellerei mitten im Herzen des Wallis. Durch die vielseitige Boden-diversität verzeichnet sie inzwischen 20 Rebsorten, welche sich in ihrem adäquaten Terroir optimal entfalten. Kontinuierlich setzt sich der Familienbetrieb seit Jahren erfolgreich an der Spitze der internationalen Weinwettbewerbsszene durch.

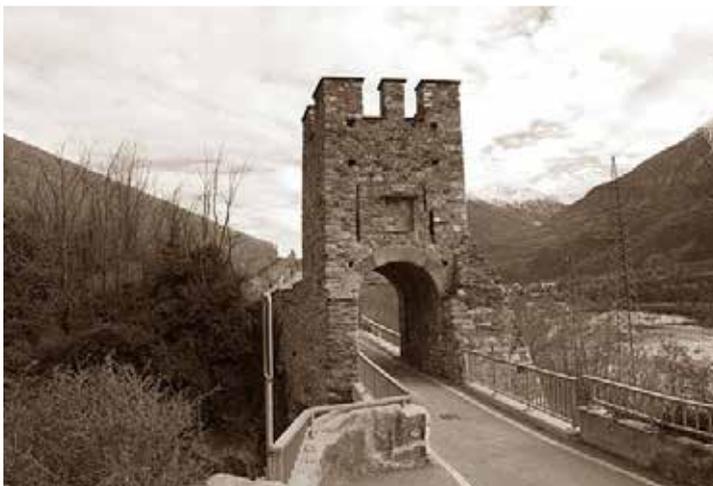
Tradition, Qualität und Leidenschaft zum Wein sind seit Beginn an das Leitbild des Hauses und mit dem nötigen Respekt zur Natur, viel Leidenschaft und Liebe, kreiert die Leukersonne hochwertige, charaktervolle und facettenreiche, edle Weine auf höchstem Niveau.

Qualitätsorientierte Arbeit

Das Zusammenspiel von Rebberg und Keller ist fließend. So ist es unsere Passion, unter Berücksichtigung aller Faktoren und Elemente, eine kompromisslose, qualitätsorientierte Arbeit um Boden, Rebstock, Trauben und Wein naturnah und mit voller Leidenschaft zu pflegen.

Kontakt

Leukersonne | Kantonsstrasse 47 | 3952 Susten/VS
www.leukersonne.ch | info@leukersonne.ch | +41 27 473 20 35



WEISSWEIN

75 cl 150 cl

Positivo

55.-

Assemblage aus Petite Arvine, Heida, Chardonnay und Pino gris

Blanc de Désirs

55.-

Assemblage aus Heida und Pinot Blanc

Aperitif, Meerfische und Schalentiere, Geflügel, Kaninchen

Marciel

69.-

Assemblage aus Petite Arvine und Heida

Aussergewöhnlich beeindruckend durch seine feine Salz Note entsteht eine harmonische Symphonie

ROTWEIN

Pinot Grande Cuvée

59.-

130.-

Vollmundig, kräftig, edel, samtige Gerbstoffe

Roastbeef, Tournedos, Chateaubriand, Walliser Käse, Wild

Positivo

55.-

110.-

Moderner Cuvée voller Überraschungen

Zu jedem gediegenen Mahl oder einfach nur zum Geniessen

Homage an Papa

89.-

178.-

Cuvée mit Kraft, Eleganz und Balance

Der Stolz der Familie eignet sich zu Wild, Entrecôte, Walliser Käse





PROVINS

DEPUIS 1930

Der Weinkeller mit den meisten Auszeichnungen

Provins. Verspricht Emotionen.

Provins kellert die Trauben von fast 800 Hektaren Rebbergen ein, die über das ganze Wallis verstreut sind. Die Kellerei bewirtschaftet mit einem Halbpachtsystem, bei dem die Gesellschafter die Arbeit einbringen, 250 Hektaren selbst. Die von Vitiswiss und Vitival festgelegten Normen und Prinzipien der integrierten Produktion und die Anbauverträge von Provins (Charte d'Excellence, Maître de Chais) garantieren einen Weinbau im Einklang mit der Natur und eine kompromisslose Qualität der gelesenen Trauben.

Das Geheimnis von Provins ist eine nachhaltige Weinproduktion rund um zwanzig Rebsorten, gepaart mit anerkanntem önologischem Know-how, das laufend weiterentwickelt wird. Das Einkellerungszentrum in Sitten mit einer Gesamtkapazität von 10 Millionen Litern gehört zu den modernsten der Schweiz. Jedes Jahr werden die Weine von Provins mit einer beachtlichen Anzahl an nationalen und internationalen Auszeichnungen geehrt. Dies zeugt von einer grossen Anerkennung der hohen Kompetenz des önologischen Teams, bestehen aus Luc Sermier und Damien Carruzzo, wie auch der Qualität der Arbeit, die von den Gesellschaftern und Pächtern im Weinberg geleistet wird.

Kontakt

Provins | Rue de l'Industrie 22 | Postfach CH - 1951 Sion
www.provins.ch | espace.sion@provins.ch | +41 58 434 48 19



ROSÉ-WEIN

35 cl 50 cl 75 cl

Apologia Pink

52.-

Fein und harmonisch, am Gaumen mit angenehmer Frische
Aperitif, Geflügel, Fisch, exotische Küche

ROTWEIN

Terra Rosso

42.-

Bouquet von roten Beeren, geschmeidig und sehr fruchtig
Rotes Fleisch, Geflügel

DESSERTWEIN

Domaine Tourbillon Cru des Domaines

89.-

Foie gras, Spargel, Käse



CAVE FIN BEC SION

PONT-DE-LA-MORGE, WALLIS

**Fin Bec bedeutet soviel wie Kenner, Feinschmecker,
Gourmet und Geniesser.**

Die Cave Fin Bec in Sion liegt im Herzen des Walliser Weinbaugebietes und ist umgeben von Rebbergen. Die Gesamtsituation ist sowohl besonders, als auch pittoresk schön. Mit Fleiss, Hingabe und Kompetenz widmeten sich Yvonne und Yvo Mathier während den letzten 16 Jahren kompromisslos dem Ausbau des Weingutes und der Marke Fin Bec. Dass die Richtlinien für eine nachhaltige Verarbeitung eingehalten werden, ist schon lange selbstverständlich. Fin Bec steht für die kosmopolitische Seite der Rhône. Sie inspiriert uns zur Kreation aussergewöhnlicher Weine, wie nur das Wallis sie hervorbringen kann.

«Wein ist nur dann wirklich gut, wenn er gut produziert wird. Wir produzieren Bio, nahe am Weinkeller, und verkaufen nur in der Schweiz.»

Kontakt

Cave Fin Bec SA | Route de Vuisse 16 | 1962 Pont-de-la-Morge (Sion)
www.finbec.ch | info@finbec.ch | +41 (0) 27 346 20 17



WEISSWEIN

75 cl

Petite Arvine

54.-

Fisch, Geflügel

Heida

62.-

Aperitif, Käse, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere

ROTWEIN

Merlot de Sion (Bio)

65.-

Fleischgerichte, Geflügel, Wildgerichte, Hartkäse

Diolinoir

65.-

Geflügel, Fleisch

Cabernet Franc

65.-

Wild, Roastbeef, Pasta, Hartkäse



DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAVAUD

VÉTROZ, WALLIS

Eine Familiengeschichte rund um die Liebe zur Rebe und zum Wein.

Seit 1896 waren vier aufeinander folgende Generationen bestrebt, das Familiengut zu erhalten und zu erweitern. Heute setzen wir dieses Abenteuer mit Leidenschaft fort. Das Schweizer Rhonetal bietet ein aussergewöhnliches alpines Terroir und wir setzen alles daran, dass die Qualität unserer Weine dies würdigend widerspiegelt. Die zahlreichen internationalen Auszeichnungen, darunter mehr als 30 Weine mit über 90 Punkten im Robert Parkers Wine Advocate, krönen dieses Engagement.

Die Weine der Reihe «Classiques» stellen die schlichte Eleganz der verschiedenen Rebsorten dar, die traditionell vinifiziert werden und das Terroir sowie das Typische der Rebsorte durch Frische und Frucht widerspiegeln.

Die «Réserve» sind Weine von grosser Ausdruckskraft. Nur die besten Reben, die ein nobles und konzentriertes Traubengut hervorbringen, werden dafür ausgesucht. Die Vinifikation in Barrique verleiht ihnen jene Komplexität und das Alterungspotential, die sie als grosse Weine auszeichnet.

Kontakt

Jean-René Germanier Balavaud | Route cantonale 291 | 1963 Vétroz - Suisse
www.jrgermanier.ch | info@jrgermanier.ch | +41 27 346 12 16



WEISSWEIN

75 cl

Fendant St-Séverin Conthey

55.-

Chasselas Traube

Aperitif, Käse, Süsswasserfisch

Petite Arvine

72.-

Fisch und Geflügel

Heida

57.-

Savagnin Blanc

Aperitif, Raclette, Fondue, Fisch, leichte Gerichte

ROTWEIN

Baroq

82.-

Assemblage Merlot, Cabernet und Cornalin

CAVE LA ROMAINE

Eine moderne Umgebung, in der die Tradition einen festen Platz hat.

Die Arbeit im Weinberg ist ein sich jährlich wiederholendes Abenteuer, dessen Ursprung in unserer Leidenschaft für dieses Land und der damit verbundenen Arbeit liegt. Dank unserer langjährigen Erfahrung können wir auf ein treues und dynamisches Team zählen, das sich mit Leib und Seele verpflichtet, Ihnen die besten Weine zu garantieren.

Unsere Weine entstammen der perfekten Harmonie zwischen dem Land und den Leuten, die es bebauen. Der Genuss unserer Weine weckt Emotionen und vermittelt Ihnen die Leidenschaft, mit der wir unsere Produkte herstellen. Die Cave La Romaine heisst Sie herzlich willkommen und wir freuen uns, unsere Weine zu verkosten!

Kontakt

Cave la Romaine | Route de Granges 124, 3978 Flanthey, Suisse
www.cavelaromaine.ch | info@cavelaromaine.ch | +41 (0)27 458 46 22



WEISSWEIN

37.5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

Fendant

Aperitifwein
geschmolzener Käse, gegrillter Fisch, Schnittkäse

45.-

Heida

12-monatige Reifung im Eichenfass
Aperitif, Pilzgerichte, gegrilltes weißes Fleisch, Fisch in Sosse

50.-

70.-

ROTWEIN

Cornalin

Rotes Fleisch, reifer Hartkäse, Wildgeflügel

59.-

83.-

165.-

Caligula

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
12 Monate in Fässern (französische Eiche) gereift

44.-

79.-



Die Cave du Tunnel ist ein Familienunternehmen mit einem hohen Bekanntheitsgrad im Anbau und der Herstellung von Walliser Weinen.

Die Cave du Tunnel ist 1968 von Jacques Germanier Önologe gegründet worden. Er entwickelte sich stets hin zum perfekten Vertreter seiner Zeit im Weinhandel. Die Weinkellerei arbeitet stets vorausschauend, marktorientiert sowie mit Blick auf die Kunden und genießt heute einen Nationalen und Internationalen Ruf. Das dynamische Unternehmen war eines der Pioniere für zahlreiche Weingüter, insbesondere was die Diversifizierung und die Assemblage Edler Trauben aus dem Wallis angeht.

Ende der 80er Jahre brachte Jacques Germanier einen Schaumwein auf der Basis von Chardonnay auf den Markt: Den **Brut Millénimé du Valais**. Ein Blanc de Blanc-Schaumwein, der zu 100 % nach der Champagnermethode hergestellt wird.

Die Kellerei ist nach Valais Excellence, ISO 9001 - ISO 14001 und ISO 22000 zertifiziert.



Kontakt

GERMANIER CAVE DU TUNNEL | Route de Vens 1 | 1964 Conthey

www.germanier.ch | info@germanier.ch | +41 27 346 12 14



WEISSWEIN

37.5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

Chardonnay-pinot blanc AOC Valais

Aperitif, Salate, Fisch/Schalentiere, Käse

40.-

Humagne blanc AOC Valais

Salate, Fisch, weißes Fleisch, Käse

45.-

Muscat AOC Valais

Vorspeisen, Salate

40.-

ROTWEIN

Cornaline AOC Valais

12-monatige Reifung im Eichenfass
Mariniertes/leckeres rotes Fleisch, Käse

39.-

59.-

Merlot AOC Valais

12-monatige Reifung im Eichenfass
Rotes Fleisch, Risotto, Käse

59.-

Syrah AOC Valais

12-monatige Reifung im Eichenfass
Rotes Fleisch (Lamm/Wild/Rippensteak) gegrillt

59.-

OFFENE WEINE

1 dl 3 dl 5 dl 75 cl

WEISSWEINE

Heida

Jean Rene Germanier

Aperitiv, Käse

8.50 25.50 42.50 57.-

Johannisberg

Glenz & Töchter

Aperitif, Raclette, Fondue, Fisch, leichte Gerichte

7.- 21.- 34.- 49.-

Fendant

Chevalier

Aperitif, Käse, Süsswasserfisch

7.- 21.- 35.-

ROSÈ DE CÉPAGES NOBLES

Vernalis

Renaissance

Aperitif, Geflügel, Fisch und exotische Küche

7.- 21.- 34.- 49.-

ROTWEINE

Pinot Noir

Glenz & Töchter

Helles Fleisch, Grilladen, Walliserteller

7.- 21.- 34.- 49.-

Optimo

Gamaret, Diolinoir, Syrah, Cabernet Sauvignon

Aperitif, Raclette, Fondue, Fisch, leichte Gerichte

8.50 25.50 42.50 59.-

Terra Rosso

Diolinoir, Gamaret, Merlot

Rotes Fleisch, Geflügel

8.50 25.50 42.-

Dole

Cave du Rhodan

Fruchtig und gesellig

4.90 15.- 24.-

URS HECHT

HANDCRAFTED SWISS PREMIUM DISTILLATE

Schweizer Brennerei des Jahres 2021 / 2022

Voller Leidenschaft fürs Brennen führen wir unseren Familienbetrieb.
Einzigartige Handwerkskunst seit drei Generationen.

Regionale Obstproduzenten liefern uns ausschliesslich Schweizer Früchte.
Die Hochstammbäume sind unser Stolz und unsere Leidenschaft.
Gehaltvolle Brennfrüchte bilden die Ausgangslage unserer Fruchtbrände.

Die Fruchtbrände im Holzfass werden über mehrere Jahre im Reifekeller der Familie Urs Hecht,
elf Meter unter dem Boden CO2 neutral, gelagert.

Gradlinig – ursprünglich – ehrlich.

DAFÜR BRENNEN WIR
Theres + Urs Hecht mit Sohn Elias



Kontakt

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG | Grasweg 26 | 6222 Gunzwil
www.gunzwiler-destillate.ch | info@gunzwiler-destillate.ch | +41 41 930 19 44



URS HECHT, Gunzwiler Destillate

Schweizerische Premiumdestillate aus Handarbeit

2 cl

Vieille Prune

im Barrique Iris

10.-

Vieille Williams

im Barrique Iris

10.-

Vieille Abricot

im Barrique Iris

11.-

Merlot Ticino

im Barrique Iris

10.-

Berner Rosenapfel

im Barrique Iris

10.-