

MENÜ

Le Clos du Château



LE CLOS DU CHÂTEAU



Mit Leidenschaft dieses raue und paradiesische Wallis lieben, sein Glutklima, seine kargen Böden aus Kalkschiefer, die sich in der bemerkenswerten Mineralität der Weine ausdrücken.

Mit Leidenschaft mehr als 23 Hektar Weinberge in den steilen Hängen des Mittelwallis bearbeiten, in einem heroischen Weinbau mit Weinbergterrassen, Trockensteinmauern und Suonen.

Den Geschmack und die Geschmacksharmonien sowie die Originalität durch die Vielfalt der alten Walliser Rebsorten, die zu Ehren gebracht wurden, zu kultivieren: Petite Arvine, Heida, Amigne, Humagne, Cornalin, etc.

Sich für intelligente Arbeitsmethoden einsetzen, die ein Umweltbewusstsein demonstrieren und das natürliche Gleichgewicht bewahren.

Das Beste vom Besten zu suchen, um Weine von hoher Qualität zu erzeugen, die seit 1858 unsere prestigeträchtigsten Terroirs aufwerten und mit den größten Weinen der Welt gleichziehen.

Bonvin 1858 ist ein überschaubares, familiengeführtes Unternehmen; ein in der Nachhaltigkeit verankertes Unternehmen, das an die Zukunft glaubt und in einen neuen Weinkeller am Fuße der Weinberge von Brûlefer investiert.

Bonvin 1858 trägt das Label "Valais-Excellence" für seine Verbundenheit mit dem Wallis und sein Engagement für die Werte der nachhaltigen Entwicklung und des Strebens nach kontinuierlicher Verbesserung und wurde 2014 mit dem Titel "Schweizer Kellerei des Jahres" geehrt.

Als Nachfolger von vier Pioniergenerationen ist das kleine Team von Bonvin innovativ, hilfsbereit und gastfreundlich.

Die Guérite Brûlefer und die Mazots du Clos du Château sind ein wichtiger Bestandteil des Weinguts.

DIE WEINKARTE



Weisse

75 cl

FENDANT SANS CULOTTE

28.00

Fruchtig, blumig und elegant

FENDANT DOMAINE BRÛLEFER

31.00

Fruchtig, mineralisch und rassig

MONT FLEURI , JOHANNISBERG

37.00

Fruchtig, reich, Mandelnoten im Abgang

PLAN LOGGIER, TROIS, PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA

38.00

Intensive Fruchtigkeit, zitronig, lieblich

HEIDA NOBLES CÉPAGES

44.00

blumig, strukturiert ausgewogen

PETITE ARVINE NOBLES CÉPAGES

45.00

Exotische Fruchtigkeit, Zitrusfrüchte, Birnen, komplex

CUVÉE 1858 BLANC, PETITE ARVINE, HEIDA, AMIGNE

67.00

Fruchtig, Noten von Kirsche leicht holzig, vollmundig und fleischig

AMIGNE DE VÉTROZ NOBLE CÉPAGE

44.00

Fruchtig, cremig, langanhaltende Intensität, leichte Süße

ST . ELOI, JOHANNISBERG SÜSS

50cl: 34.00

Weinlese am 1. Dezember. Fruchtig, Banane, Mango,

Birne, schöne aromatische Komplexität, süß

LE MUST

32.00

Süß, fruchtig-aromatisch, prickelnd

Rosé

75 cl

SORTILÈGE, OEIL-DE-PERDRIX AU DEM WALLIS

31.00

Fruchtig, frisch, strukturiert

DIE WEINKARTE



Rote

75 cl

TERRA COTTA, PINOT NOIR

Fruchtig, süffig, elegant

31.00

CLOS DU CHÂTEAU, PINOT ET MERLOT

Fruchtig, elegant, würzig, harmonisch

34.00

HUMAGNE ROUGE NOBLES CEPAGES

Typisch wild, ausdrucksstark, schmelzende Tannine

45.00

CORNALIN NOBLES CEPAGES

Kleine Früchte, schwarze Kirschen, tanninhaltig

45.00

SYRAH NOBLES CEPAGES

Ausdrucksvoll, Noten von Oliven, pfeffrig, fleischig

45.00

CUVÉE ROUGE BARRIQUE

(PINOT, MERLOT, SYRAH)

Fruchtig, würzig, leicht vanillig, reich, vollmundig

49.00

CUVÉE 1858 ROUGE

(CORNALIN, SYRAH, HUMAGNE ROUGE)

Fruchtig, Kirschen, Holz, vollmundig und fleischig

77.00

Andere Getränke

EAU DE VIE DE CUVÉE 1858 (2CL)

6.50

CAFÉ, TEES

3.50

WALLISER FRUCHTSAFT IRIS (25CL)

5.00

SPRUDELNDES MINERALWASSER AUS DEM WALLIS (5DL)

4.50



UNSERE MENÜS



Bacchus-Menü

MARINIERTES FORELLENFILET* UND BEILAGE

BACCHUS-FONDUE (MARINIERTES RINDFLEISCH**)
4 SOSSEN, HAUSGEMACHTER REIS UND SALATBUFFET.

SORBET "LE MUST

Grill Party

MARINIERTES FORELLENFILET* UND BEILAGE

6 FLEISCHSORTEN ZUM SELBERGRILLEN
4 SOSSEN, HAUSGEMACHTER REIS UND SALATBUFFET.

SORBET "LE MUST

Raclette-Menü

DELIKATESSE AUS DEM WALLISER SPEICHER****

RACLETTE AOP WALLIS À DISCRÉTION

SORBET "LE MUST

* Schweizer Fisch

** Schweizer Fleisch

Fr. 79.-

Wein inbegriffen

& kommentierte Verkostung von 3 Weinen