



ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

GEFÜHRTE WEINDEGUSTATION

Bestes Schweizer Weingut des Jahrzehnts
Mehrfach bester Schweizer Winzer des Jahres

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...



ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

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)



Restaurant Barrique



Burgerstube

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 oder in der Burgerstube abhalten.



ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

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

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

PREISE & DAUER (für Gruppen)

Für geführte Degustationen gelten folgende Preise pro Person:

4 Weine	10.-	1h00 – 1h30
6 Weine	15.-	1h30 – 2h00
8 Weine	20.-	2h00 – 2h30
10 Weine	25.-	2h30 – 3h00

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



ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

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 - 1½ 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 10 Personen CHF 100.00 - ab 10 Pers. zusätzlich pro Person CHF 5.00

Smaragdeidechsen-Weg (Dauer ca. 1 - 1½ 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 10 Personen CHF 100.00 - ab 10 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 Rebarten und Anbautechniken. Die einzigartige Flora und Fauna hält viele Überraschungen bereit.

Bis 10 Personen CHF 200.00 - ab 10 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 10 Personen CHF 200.00 - ab 10 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00



ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

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.





ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

Walliserplättli ½ Portion

CHF 17.00 / Pers.

Walliserplättli 1/1 Portion

CHF 29.50 / Pers.

Hobelkäse 1/1 Portion (80 g)

CHF 17.00 / Pers.



Raclette à discretion
5 verschiedene Käsesorten

CHF 36.00 / Pers.



Abricot mit Vieil Abricot

CHF 11.00 / Port.



Fondue Vigneronne Royal
(grosse Portion / 250g Fleisch)

CHF 55.00 / Pers.

Fondue Vigneronne Royal
(kleine Portion / 180g Fleisch)

CHF 49.00 / Pers.

Rinds-, Schweinsfilet und Pouletbrust
Grüner Salat begleitet von hausgemachtem französischem
Dressing zur Vorspeise
Fondue Vigneronne Royal wird serviert mit Pommes Frites,
Früchten und drei hausgemachten Saucen.

Gerne informieren wir Sie über diese Möglichkeiten, welche Sie als Rahmenprogramm bei Gruppenausflügen, Firmen- und Vereinsanlässen 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