

Weinkarte

HOTEL
FURKA
OBERWALD



diversen Aperitif, ideal zu Hobelkäse & Wallierteller,
Roggenbrot wie auch diversen Vorspeisen wie
Cholerä Frühlingsrolle & Trockenfleischtartar



HEIDA AMPHORA AOC VALAIS BIO

Der Heida, im französischsprachigen Teil Païen genannt, stammt aus der Familie des Savagnin Blanc, aus dem französischen Jura. Die Rebe stellt wenig Ansprüche und gedeiht bis auf 1'150m ü. M.

Anbautechnik nach Eidgenössische Bioverordnung

Das Aromenspektrum variiert je nach Alter der Weine enorm. Leichte Honig und Mandelnoten können erkannt werden, mit einem für uns leicht cremigen Abgang. Eine feine, harmonische Säure untermalt das Grundaroma. Der Heida gilt als die Perle der weissen Alpenweine! richtiger alpiner Bordeaux mit einer Note von Zwetschgen & Beeren!

Passt gut zu:

Currygerichten, asiatischer Küche, Hartkäse, einer Walliserplatte mit Hobelkäse & Trockenfleisch, Ziegen- & Schafkäse, und hervorragend zu Gommer Cholé



75 CL 54.00





COMPLETER AMPHORA AOC VALAIS BIO

Completer ist die wertvollste
schweizer Weissweinsorte!

Früher wurde sie im Wallis auch
grosser Lafnetscha genannt!
Entwickelt verblüffende Reifearomen
bei der Lagerung.

In der Amphore gereift!

Dichtes, helles gelb, Aromatik nach
Äpfeln, Quitte, Nüssen und Mandeln,
rassiger Gaumen mit interessantem
Süsse-Säure-Spiel, eine absolute Rarität.

Passt gut zu:

Hartkäse, einer Walliserplatte mit Hobelkäse &
Trockenfleisch. Ziegen- & Schafkäse,
und zu Gommer Cholärä

75 CL 53.00



DOMAINE
Jean-René Germanier

HEIDA
PAÏEN

«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure, so präsentiert sich der Heida. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet.

Der Wein ist, wie er es sein sollte: ausdrucksstark, komplex in der Nase, mit Noten von Zitronenzesten, hellem Fruchtfleisch und Mineraltönen. Im Mund ist er rassig, harmonisch und von einer lebhaften Frische, die ihm seine klare und aufrichtige Struktur verleiht. Im vollmundigen und langanhaltenden Abgang behält er eine frische mineralische Note.

Dieser Wein ist ein herrlicher Begleiter Ihrer Frühlingsgerichte mit Spargel, Seefisch und Käse.

Passt gut zu:

Aperitif, Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue, Walliserteller, aber auch zu Vorspeisen wie Trockenfleischtartar & Cholärä-Frühlingsrolle.



75 CL 49.00

AUCH OFFEN ERHÄLTlich
9.00 PRO DL





WALLISER LAGREIN ST. GERMAN

Lagrein ist eine natürliche Kreuzung von Vernatsch und Teroldego aus Italien.

Im Jahre 2014 konnte Bio-Winzer Mike Kanzso eine kleine Parzelle am Fusse des „Heidnischbiel“ in St. German an der Lötschberg-Südrampe übernehmen, die alle Voraussetzungen erfüllte, diese edle Traubensorte zu kultivieren.

Dieser Wein ist Bio-Zertifiziert & vegan.

Sehr dunkler & tanninreicher Wein mit gutem spürbarer Gerbstoffstruktur. Ein richtiger alpiner Bordeaux mit einer Note von Zwetschgen & Beeren!

Passt gut zu:

Rindfleisch, Cordonbleu wie auch zum Wild.
Ziegen- & Schafkäse,
Walliser-Trockenfleisch & Hobelkäse
Gommer Cholärä

m&m
Bioweine

Lagrein

2022

Punta Terra**rossa**

75 CL 72.00
50CL 51.00





mathier.ch

„König der Rotweine“ werden Erzeugnisse aus dieser klein- bis mittelbeerigen Rebe genannt. Pinot noir gehört zu den Cépages nobles & stellt damit eine der edelsten Trauben der Welt dar. Sie ist die Haupt-Rebsorte für roten Burgunder & bildet die Grundkomponente für Champagner.

Aromen von dunklen Beeren, sowie Brombeer- & Kirschdüfte. Ein Finesse, Würze, Feuer & die unverkennbare Charakternote der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen & Fruchtigkeit dieser Rebsorte.

Passt gut zu:

allen Fleischsorten, Geflügel & Wild
und ein exzellenter Begleiter
zu Walliser Hart- & Weichkäse

RHOHNEBLUT PINOT NOIR



37.5 CL 27.50

50 CL 36.00

75 CL 49.50





DÔLE SALGESCH

Nach der neuen Walliser Gesetzgebung ist ein Dôle ein AOC-Wein des Wallis, der aus reinem Pinot noir oder einer Mischung von im Wallis erlaubten & kultivierten roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85% Pinot noir & Gamay enthalten. In diesen 85% muss der Pinot noir überwiegen. Der Dôle als solcher ist keine Rebsorte.

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne verwendet ausschliesslich Pinot noir-Trauben aus Salgesch zur Herstellung ihres Dôle de Salquenen.

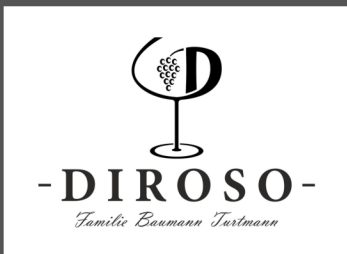
Passt gut zu:

allen Fleischsorten, Gommer Gsottäs, Cordon bleu, Hartkäse & Weichkäse



75 CL 47.00
50 CL 36.00





WALLISER ZWEIGELT

Die Traubensorte Zweigelt hat ihren Weg von Österreich aus nun auch bis zu uns ins Wallis gefunden - gilt hier aber noch als Geheimtipp!
In der Nase besticht der dunkelrote Wein durch sein fruchtiges Bukett gepaart mit einem Hauch von Pfeffer. Im Gaumen zeigt er saftige Fruchtnoten im eleganten Zusammenspiel mit zarten Würzaromen. Sein voller Körper wird von einer feinen Säure getragen und von samtigen Tanninen würdevoll umrahmt

Passt gut zu:

Wildfleisch wie Hirsch & Reh, Lamm & Rindfleisch aber auch zu hellem Fleisch, Walliser Trockenfleisch
Hobelkäse, Hart & Weichkäse.



75 CL 52.00



cave biber

WALLISER MALBEC

Die Rebsorte Malbec stammt ursprünglich aus Südwestfrankreich und ist heute vor allem aus Argentinien bekannt. Im Wallis entwickelt sie jedoch einen ganz eigenen Stil, geprägt vom alpinen Klima, viel Sonne und trockenen Böden.

Malbec aus Wallis überrascht mit alpiner Eleganz und intensiver Frucht. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und feinen Gewürzen. Am Gaumen kräftig und harmonisch, mit seidigen Tanninen, frischer Struktur und langem, würzigem Abgang. Ein charaktervoller Rotwein mit Tiefe.

Passt gut zu:

Trockenfleisch-Tarter Dexter, Rind,
Alpschwein
sowie zu den verschiedenen
Cordonbleu & Gsottäs



75 CL 69.00





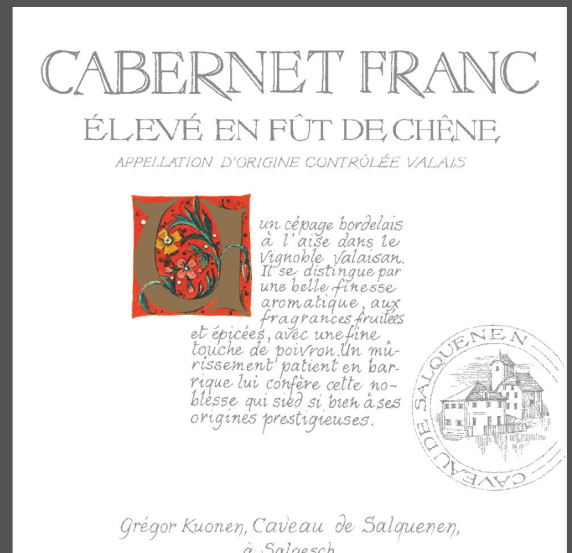
WALLISER CABERNET FRANC BARRIQUE

Der Ursprung der roten Traditionssorte CABERNET FRANC liegt im spanischen Baskenland, wurde aber früh nach Frankreich importiert. Dieser dunkle Wein ist sehr lagerfähig. Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon ist der Cabernet Franc leichter, weniger dunkel und hat einen geringeren Gerbstoffgehalt. Er verfügt aber über intensive Frucht - und delikate Kräuteraromen.

Aromen von Johannisbeere & schwarzer Kirsche, krautige Gewürznote, Paprikaschote, Minze, Zedernholz

Passt gut zu:

Wild & Rindfleisch,
Cordonbleu, Pasta, Gsottäs
Walliser-Teller & Hobelkäse



75 CL 78.00





SYRAH GRANDMAÎTRE BARRIQUE

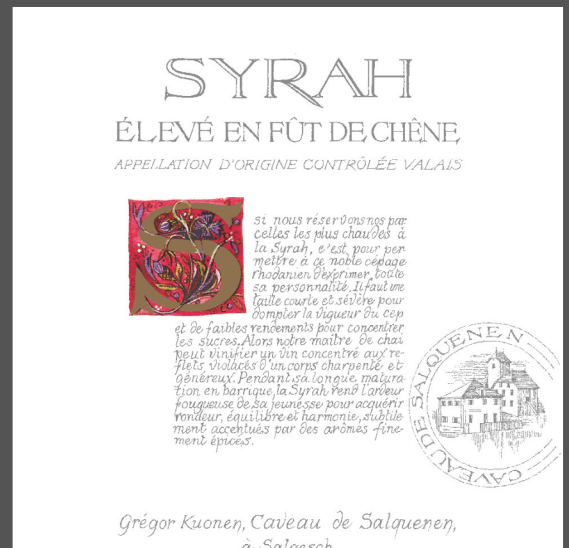
Wenn Sonne, Boden und Leidenschaft aufeinandertreffen, entsteht etwas Einzigartiges: der SYRAH Grandmaître

Der längere Reifeprozess im Eichenfass veredelt die ungestüme Jugend des Weins und schenkt ihm ein komplexes, ausdrucksstarkes Bukett sowie eine perfekte Struktur, die mit zunehmendem Alter immer neue, feine Nuancen entwickelt.

Seine dunkelrote Farbe mit violetterm Schimmer verspricht Fülle und Tiefe. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kirsche und Pflaume, begleitet von feinen Rosennoten. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig, vollmundig und elegant würzig

Passt gut zu:

Rindfleisch, Gommer Cholärä, Schweinefleisch, Cordonbleu, Pastagerichte, Walliser-Teller, Hobelkäse wie auch halb Hart- & Hartkäse



75 CL 68.00
50CL 49.00





CORNALIN GRANDMAÎTRE BARRIQUE

Der CORNALIN gehört zu den ältesten heimischen Walliser Rebsorten. Der Cornalin ist eine widerstandsfähige Rebe, welche Weine mit dunkler rubinroter Farbe hervorbringt. Er überrascht mit einem feinfruchtigen Bukett in der Nase und mit temperamentvollen Gerbstoffen im Gaumen. Im Eichenfass reift er zu einem charaktervollen, originellen Liebhaberwein mit Alterungspotenzial an

Kirschrote Farbe, riecht in der Nase fruchtig nach Beeren und Sauerkirschen, im Gaumen hat er eine kräftige und gehaltvolle Struktur, die weichen Tannine sind schmelzend mit fruchtigen Abgang..

Passt gut zu:

Rindfleisch, Cordonbleu, Pastagerichte
Walliser-Teller & Hobelkäse, Gommer Chölärä



75 CL 64.00
50CL 48.00

AUCH OFFEN ERHÄLTLICH
10.00 PRO DL



DOMAINE
Jean-René Germanier

**SYRAH
CAYAS**

Der CAYAS Syrah zählt zu den bedeutendsten Syrah-Weinen der Schweiz und stammt aus den sonnenverwöhnten Hanglagen des Wallis. Die Rebsorte entfaltet hier ihren besonders würzigen und eleganten Charakter. Im Eichenfass gereift, überzeugt dieser Wein mit Tiefe, Finesse und ausgezeichnetem Reifepotenzial.

Tiefes Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von Brombeeren, Cassis, Veilchen und schwarzem Pfeffer, begleitet von feinen Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen mit reifen, seidigen Tanninen, einer lebendigen Mineralität und einem langen, würzigen Abgang.

Passt gut zu:

Rindfleisch, Wildgerichte, Cordon bleu, kräftige Pastagerichte, Walliser Teller, Hobelkäse und Gommer Cholera.



**75 CL 86.00
37.5 CL 49.00**

**Hotel Pension Gurta
Oberwald
Wallis - Schweiz**

CAVES DU PARADIS
OLIVIER ROTEN

WALLISER MERLOT

Ursprung der Rebe ist das Bordeauxgebiet; eine Kreuzung zwischen der Magdeleine noir-Traube & der Cabernet franc-Traube. In der Schweiz heimisch seit dem 20. Jahrhundert. Ein sehr moderner Wein der viel Liebhaber hat. Dieser Merlot wurde im Eichenfass erzogen & zwar von der Gärung bis zum fertigen Wein.

Recht dunkle Farbe, in der Nase üppig & voll mit einem anregenden Holzton, auf dem Gaumen taninbetont, komplexer Geschmack nach Waldfrüchten, würzigen & sehr intensiv im Abgang.

Passt gut zu:

Grilliertem Fleisch, Wildgerichten, alter & Hart-Käse oder ganz einfach beim gemütlichen Zusammensein.



75 CL 63.00
50 CL 45.00





Johanneli Fi
Weinkeller

WALERHONE ASSEMBLAGE AOC VALAIS

Der Walliser „Amarone“

Die Sage zu diesem Wein:

Zwei verfeindete Walliser Winzer stritten jahrelang über den besseren Wein. Ihre Kinder liebten sich, durften aber wegen des Streits nicht heiraten. Nach dem Tod der Väter vereinten sie beide Rebsorten – so entstand dieser Wein als Zeichen der Versöhnung.

Je länger der Wein atmet, umso schöner und vielfältiger präsentiert er sich in der Nase. Tabak und Röstaromen vermischen sich auf das Angenehmste mit vielfältigen Aromen von Beeren, Zwetschgen, Nelken, Zimt, Kirschen und Schokolade. Ein komplexer Wein, dessen Gerbstoffe für die Balance zu der starken Fruchtaromatik sorgen. PinotNoir, Merlot, Gamay, Cornalin & Syrah.

Passt gut zu:

Hartkäse, einer Walliserplatte mit Hobelkäse & Trockenfleisch. Ziegen- & Schafkäse, und zu Gommer Cholärä

75 CL 73.00
50 CL 53.00

WALERHONE



Oberwald. Hôtel Furka

PHOTO - CHEMIGR. ANSTA

Magliocco

WALLISER BARBERA

Magliocco et Fils – Wallis

Familienweingut seit 1981, heute geführt von Mikaël Magliocco. Nachhaltige Bewirtschaftung, spontane Vergärung, minimale Eingriffe. Die Weine spiegeln Terroir, Jahrgang und Sorte authentisch wider.

Ca. 7 Hektar – klein,
aber mit grossem Potenzial.

Fruchtiges Bouquet mit Erdbeere, schwarzer Johannisbeere und Himbeere; jung mit überraschender Ausdruckskraft; am Gaumen frisch, animierend und säurebetont; langes, belebendes Finale mit Lust auf mehr.

Passt gut zu:

Wildfleisch, rotes und helles Fleisch wie auch getrocknetes Fleisch und Käsen, vorallem Gommer-Käse und -Hobelkäse.



75 CL 75.00





SYRAH SOLEIL D'OR AOC VALAIS

Die für das Rhonetal typische Syrah-Rebe findet im Wallis ausgezeichnete Bedingungen, was Klima & Bodenbeschaffenheiten angeht. Als spätreife Rebsorte eignet sie sich für gut besonnte Hügel oder Hänge des unteren Talhangs. Der Ertrag muss sorgfältig begrenzt werden.

Tiefes Rot mit dunklen Reflexen. Bezeichnendes würzig-rauchiges Bukett. Gehaltvoller, kräftiger Wein, gerbstoffreich & doch von schöner Eleganz. Nachhaltiger Abgang

Passt gut zu:

Wildfleisch, rotes und helles Fleisch wie auch Schmorfleisch, Gommer Gsottäs, Federwild
Käseplatten getrocknetes Fleisch und Käsen, vorallem Gommer-Käse und -Hobelkäse.



75 CL 53.00

