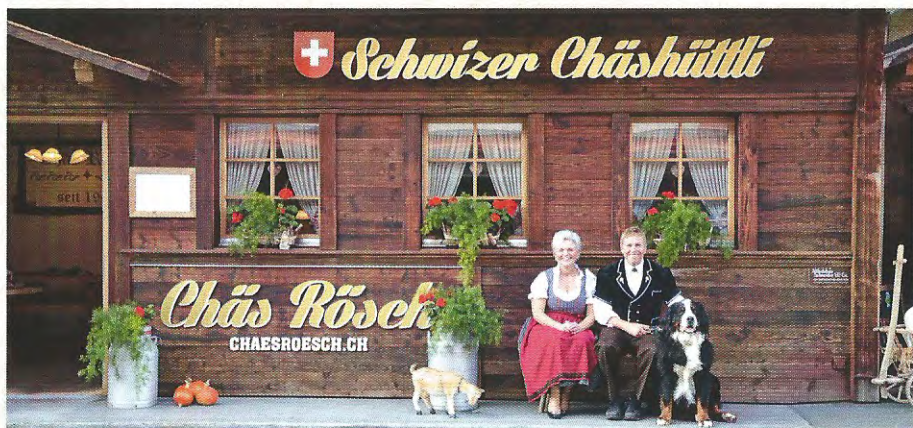


CAVES DU PARADIS SIERRE



SORTIMENT IM



CAVES DU PARADIS

Olivier Roten SA
Vins du Valais
rte de la Gemmi 135
3980 Sierre

Tél. 027 455 19 03
Fax 027 455 19 44

roten@cavesduparadis.ch
www.cavesduparadis.ch

www.cavesduparadis.ch

CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schwizer Chäschüttli*
www.chaesroesch.ch

JOHANNISBERG A.O.C. VALAIS



Der Johannisberg (Sylvaner oder Gros Rhin), stammt ursprünglich aus dem Rheintal in Deutschland. Er liebt schiefer- und kieshaltige Böden, die ihm eine robuste und würzig-dezente Note verleihen. Die geographische Lage ist bei diesem Wein durch eine kantonale Gesetzgebung genau definiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe mit leichtem Grünschimmer; riecht nach Mandeln, muskulös, fruchtig mit kräftigen Aromen, harmonisch und rund.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Passend als Apéritif, zu Spargeln und zu Krustentieren (wie Hummer, Langusten, St-Jakobsmuscheln) Ein guter Partner zu gebratenem Fisch oder zu Weichkäse.

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Edelstahltank
Oechslegrade Trauben:	90 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag:	950g / m ²
Rebsorte:	Sylvaner (Gros-Rhin)
Herkunft:	Trockenhänge von Miège, Moränenhügel von Sierre
Alkoholgehalt:	Integrierter Rebbau 12% Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	3 bis 4 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	10 bis 12 °C



50cl **Fr. 23.--** 75cl **Fr. 39.--**

CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schweizer Chäshüttli*
www.chaesroesch.ch



FENDANT COTEAUX DE SIERRE AOC VALAIS

Fendant ist eine gesetzlich geschützte Ursprungsbezeichnung des Gutedels (Chasselas) für das Wallis. Im Zentralwallis, speziell in der Gegend von Sierre, hat diese Rebsorte ein ideales Klima gefunden. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit ergeben einen leichten, spritzigen und süffigen Wein.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hellgelb mit grau-grünlicher Farbe; riecht nach Reb- und Lindenblüten, mineralischer Charakter mit ein wenig Feuerstein; sehr fein und leicht, fruchtig, harmonisch, süffig und leicht spritzig.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Passend als Apéritif, zu warmen Käsespeisen wie Raclette oder Fondue, zu Hartkäse, idealer Partner zu Fisch mit zartem Geschmack.

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Edelstahltank
Oechslegrade Trauben:	80 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag	1200g / m ²
Rebsorte:	Chasselas (Gutedel)
Herkunft:	Weinberge der Region Siders Integrierter Rebbau
Alkoholgehalt:	12% Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	2 bis 3 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	8 bis 10 °C



50cl **Fr. 22.--** 75cl **Fr. 37.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 Schweizer Chäsüüttli
www.chaesroesch.ch

AOC Valais

HEIDA PAËN



Stammt von der Traminertraube (heisst auf französisch auch Paënen, Savagnin Blanc) und findet im Wallis seinen Ursprung im Mittelalter (16. Jahrhundert). Der Wein wird selten angebaut (ca 150 ha im Wallis); Caves du Paradis vinifizieren etwa 1000 Liter.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rustikale Nase, sehr fruchtig, schmeckt nach exotischen Früchten (Mango). Ein trockener Wein, relativ rund, langer Abgang, sehr ausdrucksreich mit viel Struktur; bereits trinkreif, ist aber auch noch nach 2-3 Jahren ein sehr spannender Wein.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Zum Aperitif, zu einer Pilzschnitte, einem würzigen Bergkäse oder zu einem gehaltvollen Fisch.

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Vinifiziert auf seiner Druse in einem Edelstahltank
Oechslegrade Trauben:	95 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag:	750g / m ²
Rebsorte:	Heida (Traminer /Savagnin blanc)
Herkunft:	Moränenablagerung im Mittewallis; integrierter Rebbau
Alkoholgehalt:	13% Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	2 - 10 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	10 - 12 °C

75cl **Fr. 49.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schwizer Chäschüttli*
www.chaesroesch.ch

CUVÉE MÉLÈZE

A.O.C. VALAIS

Im Lärchenfass (fût de mélèze) aufgezogen

Unsere Vorfahren haben ihren Wein in Lärchenfässern aufbewahrt. Diese Walliser Tradition lassen wir wieder aufleben, indem wir diesen Wein in Barriques aufziehen, die aus echtem Walliser Lärchenholz angefertigt werden. Da dieses Holz sehr harzreich ist, verleiht es dem Wein eine typische Lärchenholz-Note.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe; riecht nach Lärchenwald und Alpenkräutern, sehr angenehm in der Nase mit einem sanften Harzton; auf dem Gaumen sehr geschmeidig; vollmundig mit einem langen Abgang begleitet von angenehmen Waldaromen.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Als Apéro mit Seltenheitswert, zu Äplermaccaronis, zu einem urchigen Raclette oder als Begleiter einer Wanderung in der Natur.

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Im Lärchenfass aufgezogen
Durchschnittlicher Ertrag:	1000g / m ²
Herkunft:	Region Sierre
Rebsorten:	Traditionelle Walliser-Gewächse
Alkoholgehalt:	12.5 % Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	3 bis 5 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	10 - 12 °C

75cl **Fr. 58.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schwizer Chäschüttli*
www.chaesroesch.ch

APERERO

Diese Vermählung (Assemblage) der Traubensorten Fendant, Muscat und Chardonnay lässt sich vorzüglich zur Aperozeit entdecken. Ein charmanter Begleiter für verschiedenste Gelegenheiten rund um den Tisch: Improvisierte Aperitifs, Cocktail-Partys, Treffen unter Freunden, Entspannen auf einer sonnigen Terrasse oder einfach als Begleiter für unvergessliche Momente...

DEGUSTATIONSNOTIZEN

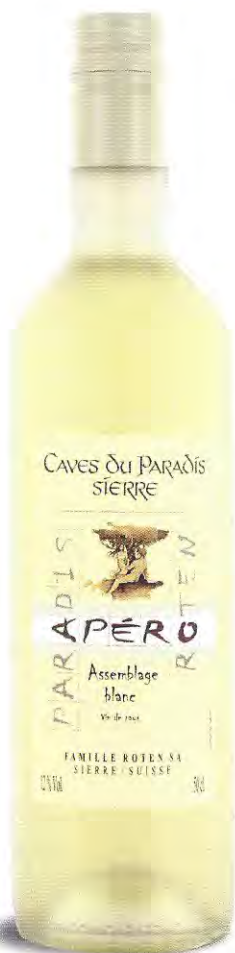
Sein helles Kleid ist von einem strohgelbem Schimmer begleitet. Seine Nase erinnert an Holunderblüten, Veilchen und Zitrusfrüchte. Ein Hauch Vanille weckt Erinnerungen an die ersten Frühlings-Bouquets. Der runde Auftakt verwöhnt unseren Gaumen vor dem Ausdruck der in der Nase versprochenen Aromen. Leicht salzig und mit einer ausgeglichenen Säure enthüllt er uns eine letzte Gaumenfreude: ein angenehm anhaltender Abgang.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Angenehmes Aperitifgetränk das auch den Damen gefallen wird. Diese Assemblage ist auch eine gute Wahl als Begleiterin eines reifen Weichkäses, einer kalten Platte oder eines Raclettes.

STECKBRIEF

<i>Weinbereitung:</i>	<i>Edelstahltank Teilweise auf der Hefe</i>
<i>Oechslegrade Trauben:</i>	<i>80 °Oe</i>
<i>Durchschnittlicher Ertrag:</i>	<i>1100g / m2</i>
<i>Rebsorte:</i>	<i>Chasselas (Gutedel) und einige weisse Spezialitäten aus dem VS Städtchen Siders und Zentral-VS</i>
<i>Herkunft:</i>	<i>Integrierter Rebbau</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>12% Vol.</i>
<i>Lagerdauer:</i>	<i>1 bis 2 Jahre</i>
<i>Ideale Ausschanktemp.:</i>	<i>8 bis 10 °C</i>



50cl **Fr. 22.--**



Alpine Weinkultur Spiezer

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Schlosstrasse 8, 3700 Spiez
www.alpineweinkultur.ch - info@rebbau-spiez.ch - 033 654 63 94

...im



 Schweizer Chäschüttli
www.chaacsroesch.ch



Weisswein

Knapp die Hälfte des Rebberges sind mit der Sorte Riesling-Sylvaner bestockt. Es ist die Sorte, die von der Blüte bis zur Ernte am wenigsten Zeit braucht und somit für einen Rebberg auf über 600 m ü.M. geeignet ist.

Unsere Weissen – sortentypisch, frisch, frech und spritzig!

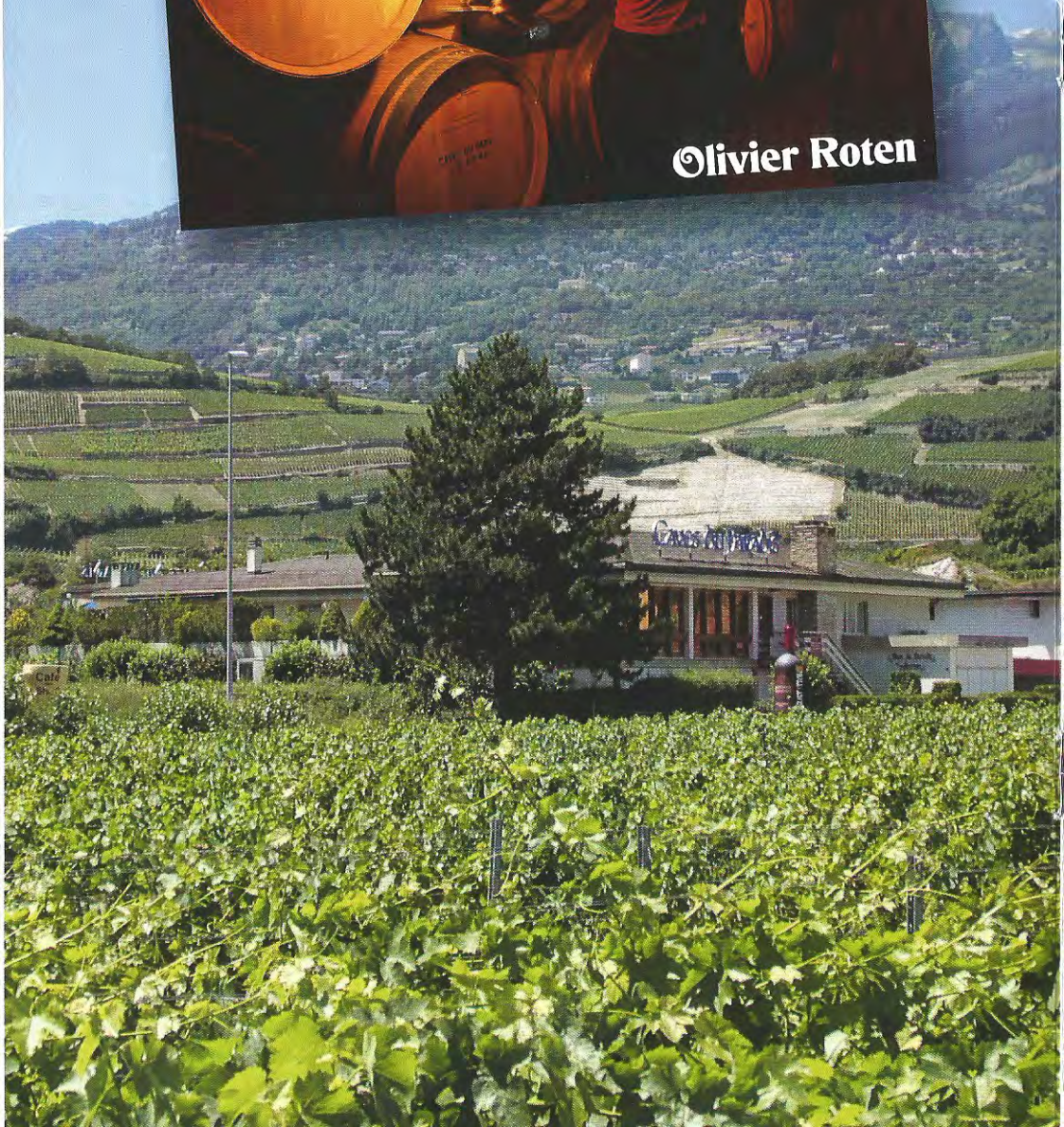
Unser Riesling-Sylvaner hat eine Gold-Auszeichnung gewonnen und der Gipfelstürmer erhielt bereits im Jahr seiner Geburt Silber!

Unsere Weine sind anders, haben Nerv und Charakter. Sie beherrschen, je nach Sorte, den leichten Bauerntanz im Gaumen oder den leidenschaftlichen Tango zu Ihren Speisen perfekt!



Spiezer Riesling x Sylvaner

50cl Fr. 27.-- 75cl Fr. 42.--



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 Schweizer Chäschtüli
www.chaesroesch.ch



OEIL-DE-PERDRIX COTEAUX DE SIERRE AOC VALAIS



Oeil-de-Perdrix ist der Name eines Weines und nicht einer Rebsorte. Er stammt aus Pinot Noir, der nur kurz auf der Maische vergoren worden ist und somit einen roséartigen Charakter annimmt. Oeil-de-Perdrix ist deshalb bei den Roséweinen als edelster einzustufen, da er ausschliesslich aus Pinot Noir Trauben stammt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

blassrot in der Farbe, erinnert er an das Auge des Rebhuhns (Oeil-de-Perdrix). Recht voll in der Nase ergibt er einen sehr milden und feinen Wein auf der Zunge. Sein Abgang ist harmonisch mit sehr wenig Gerbstoff.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Als Apéritifwein (besonders im Sommer) zu Käse, weissem Fleisch, Geflügel oder zu verschiedenen Nachspeisen.

STECKBRIEF

<i>Weinbereitung:</i>	<i>Sehr kurze Maischegärung,</i>
<i>Ausbau im Edelstahltank</i>	
<i>Oechslegrade Trauben:</i>	<i>93 °Oe</i>
<i>Durchschnittlicher Ertrag:</i>	<i>1000g / m2</i>
<i>Rebsorte:</i>	<i>Pinot Noir (Blauburgunder)</i>
<i>Herkunft:</i>	<i>Weinberge der Region Siders</i>
	<i>Integrierter Rebbau</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>12.5 % Vol.</i>

LAGERUNG UND SERVICE

<i>Lagerdauer:</i>	<i>2 bis 3 Jahre</i>
<i>Ideale Ausschanktemp.:</i>	<i>10 °C</i>



50cl **Fr. 22.--** 75cl **Fr. 37.--**

CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schwizer Chäsüttli*
www.chaesroesch.ch



PINOT NOIR COTEAUX DE SIERRE AOC VALAIS



Pinot Noir (Blauburgunder) ist ein Rotwein, der aus der gleichnamigen Traubensorte gewonnen wird. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Burgund. Der Pinot Noir ist eine der edelsten und erlesensten Rebsorten der Welt. Unser Pinot Noir stammt ausschliesslich aus Sierre, und zwar aus den Gebieten Bernunes und Planzette.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Feine, gehaltvolle Nase mit sortentypischen Aromen. Auf dem Gaumen gehaltvoll und sehr harmonisch. erinnert an Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Idealer Partner zu einem Walliserteller, zu einer Lammkeule, zu rotem Fleisch und Weichkäse.

STECKBRIEF

<i>Weinbereitung:</i>	<i>Alkoholische Gärung und</i>
<i>Ausbau im Edelstahltank</i>	
<i>Oechslegrade Trauben:</i>	<i>98 °Oe</i>
<i>Durchschnittlicher Ertrag:</i>	<i>1000g / m²</i>
<i>Rebsorte:</i>	<i>Pinot Noir (Blauburgunder)</i>
<i>Herkunft:</i>	<i>Weinberge der Region Siders</i>
	<i>Integrierter Rebbau</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>13% Vol.</i>

LAGERUNG UND SERVICE

<i>Lagerdauer:</i>	<i>3 bis 4 Jahre</i>
<i>Ideale Ausschanktemp.:</i>	<i>14 °C</i>

50cl **Fr. 23.--** 75cl **Fr. 39.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 *Schwizer Chäsüttli*
www.chaesroesch.ch

GARANOIR A.O.C. VALAIS

Die Rebe Garanoir wird seit 1970 in der Schweiz gezüchtet. Es ist eine Rebkreuzung zwischen Gamay und Reichensteiner. Die Rebe erfreut sich einer sehr guten Resistenz gegen Rebkrankheiten. Sehr frühreif, wird sie meist an den oberen Hängen der Rebberge angepflanzt. Garanoir gehört zu den säurearmen und weichen Weinen. Eine sehr junge Neuentdeckung im Walliser-Rebberg.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Von sehr dunkler Farbe hat dieser Wein eine komplexe Nase, fruchtig; ein tiefgreifendes Aroma zeichnet ihn aus; würzig auf dem Gaumen mit abgerundeten Taninen erinnert er an Brombeeren, schwarzen Kirschen und ein wenig nach Pfeffer.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Zu Côte de boeuf, leicht grilliertem Fleisch, Lamm, zu Geflügel, einem Walliserteller.

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Edelstahltank lange Maischegärung
Oechslegrade Trauben:	96 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag:	900g / m ²
Rebsorte:	Garanoir
Herkunft:	höhere Rebberge von Sierre,
Noble Contrée	
Alkoholgehalt:	Integrierter Rebbau 13% Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	5 bis 7 Jahre
Ideale Aussanktemp.:	14 °C

75cl **Fr. 49.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 Schweizer Chäschtli
www.chaesroesch.ch

MERLOT A.O.C. VALAIS

Ursprung der Rebe ist das Bordeauxgebiet ; eine Kreuzung zwischen der Magdeleine noir-Traube und der Cabernet franc-Traube. In der Schweiz heimisch seit dem 20. Jahrhundert. Ein sehr moderner Wein der viele Liebhaber hat. Unser Merlot wurde im Eichenfass erzogen, und zwar von der Gärung bis zum fertigen Wein (ca. 8-10 Monate)

DEGUSTATIONSNOTIZEN

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

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Zu grilliertem Fleisch, zu Wildgerichten, zu altem Käse; als Begleiter einer interessanten Gesprächsrunde

STECKBRIEF

Weinbereitung:	ab der Gärung im Eichenfass während 8-10 Monaten
Oechslegrade Trauben:	95 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag:	900g / m ²
Rebsorte:	Merlot
Herkunft:	Bernunes in Sierre und Verbes (Coteau de Sierre)
Alkoholgehalt:	Integrierter Rebbau 13% Vol.

LAGERUNG UND SERVICE

Lagerdauer:	4 bis 6 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	14 °C

75cl **Fr. 49.--**



CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 Schweizer Chäsüttli
www.chaesroesch.ch



NOIR DE NOIR SELECTION

Durch intensive Degustationen wurden die 3 Weine zu einem „neuen“ Wein vereint: Syrah, Gamaret und Galotta. Die 75cl Spezialflasche ist nicht mit einer Etikette versehen, sondern die Bezeichnung des Weines wurde im Glas eingebrannt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit seinem dunklen Rot hat dieser Wein eine sehr intensive Nase nach Beeren, Pilzen und nassem Holz; auf dem Gaumen wirkt er sehr rund, geschmeidig, voller würziger Aromen.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Wildspezialitäten, zu rotem Fleisch, zu Lammgigot oder zu Tartare sowie zu Weichkäse.

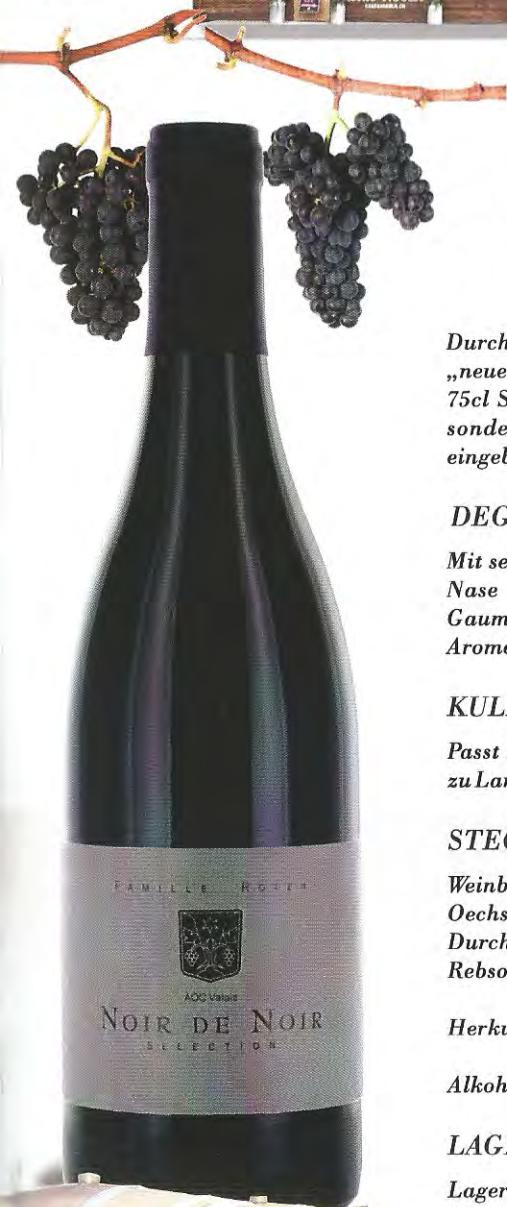
STECKBRIEF

<i>Weinbereitung:</i>	<i>Assemblage</i>
<i>Oechslegrade Trauben:</i>	<i>97 °Oe</i>
<i>Durchschnittlicher Ertrag:</i>	<i>900g / m2</i>
<i>Rebsorten:</i>	<i>Pinot Noir, Gamaret und Galotta</i>
<i>Herkunft:</i>	<i>Region Sierre Integrierter Rebbau</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>13% Vol.</i>

LAGERUNG UND SERVICE

<i>Lagerdauer:</i>	<i>6 bis 8 Jahre</i>
<i>Ideale Ausschanktemp.:</i>	<i>16 °C</i>

75cl **Fr. 49.--**

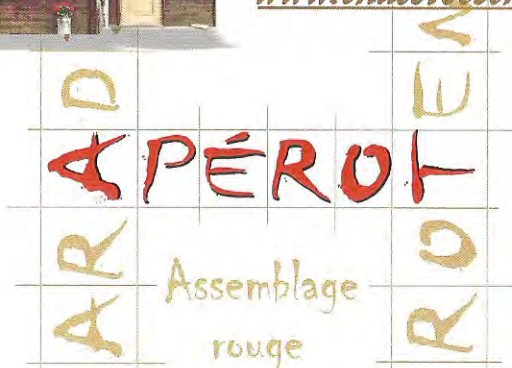


CAVES DU PARADIS SIERRE

...im



 Schweizer Chäschüttli
www.chaesroesch.ch



Diese Vermählung (Assemblage) der Traubensorten Gamay, Pinot Noir und Merlot ist DIE Entdeckung für Ihr nächstes Apero. Angenehm und leicht, unentbehrlich für viele Gelegenheiten: Improvisiertes Apero, Fest, Treffen mit Ihren Freunden...

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Seine Nase ist fruchtig, kräftig und würzig. Im Gaumen verwöhnt er Sie mit charmanten Aromen, samtig und leicht; angenehme Länge im Abgang.

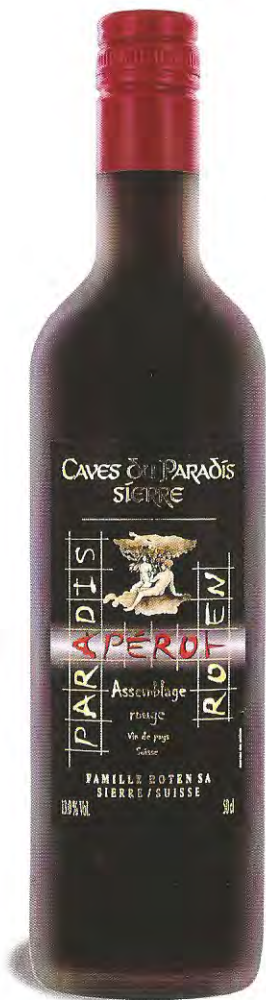
KULINARISCHE EMPFEHLUNG:

Ein charmanter Begleiter für verschiedenste Gelegenheiten rund um den Tisch: Improvisierte Aperitifs, Cocktail-Partys, Treffen unter Freunden, Entspannen auf einer sonnigen Terrasse oder einfach als Begleiter für unvergessliche Momente...

STECKBRIEF

Weinbereitung:	Edelstahltank
Oechslegrade Trauben:	92 °Oe
Durchschnittlicher Ertrag:	1000g / m ²
Rebsorte:	Rote Spezialitäten
Herkunft:	Zentralwallis
	Integrierter Rebbau
Alkoholgehalt:	13% Vol.

Lagerdauer:	1 bis 2 Jahre
Ideale Ausschanktemp.:	12 bis 14 °C



50cl **Fr. 22.--**



Alpine Weinkultur Spiezer

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Schlosstrasse 8, 3700 Spiez
www.alpineweinkultur.ch - info@rebbau-spiez.ch - 033 654 63 94



 *Schweizer Chäschtli*
www.chaesroesch.ch



Rotwein

An guten Lagen wächst die Sorte Blauburgunder, eine Diva im Rebberg und Keller, die nach ein paar Jahren auf der Flasche zu voller Grösser erwächst.

Unsere Rotweine – fruchtig, finessereich und würzig.

Der Spiezer ist lebendige Alpine Weinkultur, bauend auf Tradition, getragen von Vision und Leidenschaft. Unsere Weine sind echte Berner Oberländer, entstanden in einer von Gletschern geprägten Traumlandschaft, gewachsen auf Kalk- und Silikatgestein.

Sie bestechen durch Frucht, Frische und Rasse, sind authentisch, ehrlich, unaustauschbar. Die lebendige Säure verleiht dem eleganten Wein das Rückgrat und die die Frucht schmeichelt verwöhnten Nasen und Gaumen!



Spiezer Blauburgunder

50cl Fr. 28.-- 75cl Fr. 44.--

*Wir freuen uns, Sie in unserem
Weinkeller in Sierre empfangen
zu dürfen.*

Öffnungszeiten

*Montag bis Freitag
08:00 bis 11:30 Uhr / 13:30 bis 17:30 Uhr*

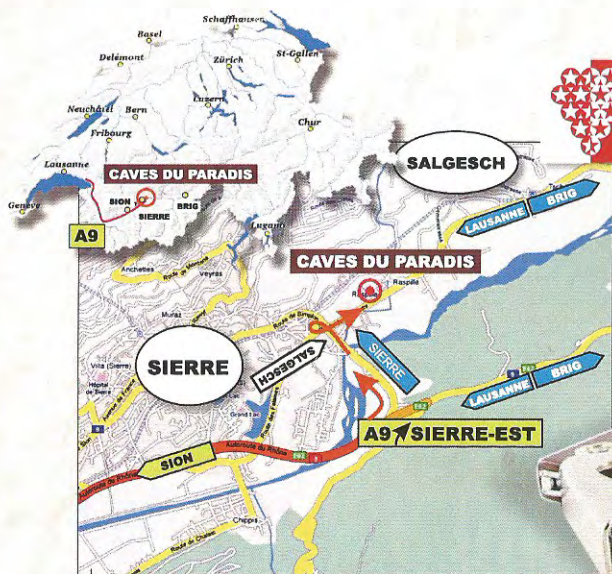
CAVES DU PARADIS

*Olivier Roten SA
rte de la Gemmi 135
CH-3960 Sierre*

Tel. 027 455 19 03

Fax 027 455 19 44

roten@cavesduparadis.ch



www.cavesduparadis.ch