



WEINREISE DURCH DIE SCHWEIZ



DÔLE DES MONT VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Der Dôle des Monts bleibt, was er immer war: eine harmonische Verbindung zwischen der Anmut eines späten Gamay und dem ausgeprägten Temperament eines Pinot Noir. Diesem grossen Klassiker ist es gelungen, die Eleganz des einen mit der Rasse des anderen in sich zu vereinen. Seine Verführungskunst liegt sowohl in seiner Ausgewogenheit und Gediegenheit als auch in seinen fruchtigen Aromen und schön geschmolzenen Tanninen.

Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Passt perfekt zu: rotem und weissem Fleisch, Aufschnitt, sowie zum Käse

75 cl **13.50** statt 15.90



Bereits donnerstags im Internet: prodega.ch

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt und inklusive VRG.
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.



Die Schweiz steht für Vielfalt im Kleinen. Kaum ein Land vereint auf so engem Raum so viele unterschiedliche Weinregionen, Rebsorten und Stilistiken. Vom sonnigen Wallis über das elegante Waadtland bis hin zum mediterran anmutenden Tessin spiegeln Schweizer Weine die Eigenart ihrer Landschaften und die Leidenschaft ihrer Winzer wider.

Authentisch, regional und unverwechselbar. Schweizer Weine sind Ausdruck von Herkunft, Handwerk und Herzblut.

UNSER TEAM EMPFIEHLT



Thomas Grauwiler, Abteilungsleiter bei Transgourmet/Prodega, empfiehlt:
«Der Clavien Petite Arvine zeigt, wie raffiniert Schweizer Weisswein sein kann. Frische Zitrusnoten, zarte Mineralität und ein eleganter Abgang. Ein Wein mit Charakter, der perfekt zur Schweiz passt: präzise, authentisch und voller Charme.»



CLAVIEN PETITE ARVINE VALAIS AOC

Als typische Walliser Spezialität ist die Petite Arvine einer der besten Crus des Wallis. Ausgebaut als trockener Weisswein, ist sie lebhaft, fruchtig, sehr ausgewogen und entwickelt eine Vielzahl von Aromen. Es ist eine Freude, diesen Wein zu entdecken und wieder zu entdecken! Aprikosen- und Mango-Töne faszinieren in einem exotisch inspirierten Bouquet. Gut balancierter, mittelgewichtiger Körper, im Abgang die für die autochthone Walliser Sorte typische salzige Note.

Traubensorte Petite Arvine

Passt perfekt zu Salat, Meeresfrüchten und Fisch sowie zum Apéro

50 cl **7.95** statt 9.95

75 cl **10.95** statt 13.95



**PORTE DE NOVEMBRE
JOHANNISBERG
VALAIS AOC**

Leuchtendes Goldgelb, in der Nase reifes Kernobst und florale Nuancen, halbtrocken im Gaumen mit blumigem Abgang.

Traubensorte Johannisberg

75 cl **12.95** statt 16.95

WALLIS: WALLISER WEINVIELFALT MIT ALPINEM CHARAKTER

Das Wallis ist das Herz des Schweizer Weinbaus, geprägt von steilen Terrassen, viel Sonne und kühlem Bergwind. Hier entstehen charaktervolle Weine mit Ausdruck und Tiefe, von der fruchtigen Petite Arvine bis zum würzigen Cornalin.

Die Kombination aus alpinem Klima und kargen Böden verleiht den Weinen ihre typische Frische und Struktur: authentisch, eigenständig und unverkennbar Wallis.

Foodtipp

Walliser Weine sind ideale Begleiter zu Käsefondue, Walliser Trockenfleisch, Raclette oder einer herzhaften Zwiebelsuppe. Weissweine wie Fendant oder Petite Arvine passen perfekt zu Fisch, während Pinot Noir oder Cornalin harmonisch zu Fleischgerichten und winterlichen Spezialitäten begleiten.



**CHANDRA KURT
PETITE ARVINE
VALAIS AOC**

Aromen von Zitrusfrüchten, kandiertem Ingwer und Fleur de Sel. Pikante, wunderbar eingebundene Säure. Langes, komplexes Finale mit einer lebhaften und salzigen Aromatik.

Traubensorte Petite Arvine



75 cl **13.95** statt 17.95

**CHANDRA KURT
CORNALIN
VALAIS AOC**

Ein Walliser Unikat voller Kraft, Fülle und Dynamik. Intensive Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Gewürznelken dominieren. Im Gaumen sowohl saftig, wie auch kernig. Dekantieren tut ihm gut.

Traubensorte Cornalin



75 cl **13.95** statt 17.95

**CLAVIEN
FENDANT
VALAIS AOC**

Hellgelbe Farbe mit leichten grün-grauen Reflexen, duftet nach Lindenblüten. Ein leichter, fruchtiger Wein mit harmonischer Säure.

Traubensorte Fendant



75 cl **6.95** statt 8.95

**CLAVIEN
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Jugendliches Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen. Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren. Ein Wein mit leicht rauchigen Noten und einem eleganten, kräftigen Körper. Nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis- und Veilchengeschmack.

Traubensorte Pinot Noir



75 cl **6.95** statt 8.95

**VINS DES CHEVALIERS
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Aufgeholtetes Rubinrot typisch für Pinot Noir, expressive Aromatik von Himbeeren, Schwarzerdbeere und Wachholder, am Gaumen dichte Frucht, gut strukturiert mit reifem Tannin, schöner Walliser Pinot Noir.

Traubensorte Pinot Noir



75 cl **12.95** statt 16.95

AIGLE LES MURAILLES
BLANC
CHABLAISS AOC

Im Glas zeigt sich dieser Klassiker mit einem tiefen, klar funkelnem Zitronengelb. An der Nase ist er fein und delikat. Evoziert frische Lindenblüten begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene. Im Gaumen zeigt sich dieser Wein elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus.

Traubensorte Chasselas



70 cl **13.95** statt 16.95

ESPRIT TERROIR
VIEILLES VIGNES
MORGES
LA CÔTE AOC

Helles Gelb mit gold-grünen Reflexen. Schöne aromatische Komplexität. Florale- und fruchtige Noten in der Nase, Präsenz von Gewürzen sowie eine leichte Spur von Holz. Ausgeprägte Struktur und harmonisches Finale.

Traubensorte Chasselas



75 cl **9.95** statt 11.95

DOMAINE DU MAROTHERAY
GRAND CRU
FÉCHY
LA CÔTE AOC

Blasses Hellgelb, im Duft mit feinen Pfirsicharomen, auch zart blumig, zeigt sich im Gaumen noch jugendlich mit frischer Aromatik, angenehm strukturiert, mit mittelkräftigem Körper, frisch und fruchtig mit langen Abgang.

Traubensorte Chasselas



75 cl **9.95** statt 12.95

YVORNE PRÈS ROC
CHABLAISS AOC

Ein lebhafter Weisswein mit einer kräftigen gelben Farbe und silbernen Reflexen. Geprägt von feinen Noten nach Kreide und Feuerstein, begleitet von floralen Anklängen wie Lindenblüte und Ginster. Am Gaumen rund und ausdrucksstark, getragen von einer frischen Säure und einem harmonischen, langanhaltenden Finale.

Traubensorte Chasselas



75 cl **12.50** statt 14.95

YVORNE PRÈS ROC
CHABLAISS AOC

Ein edler, fein strukturierter Wein aus den Rebsorten Gamay, Merlot und Divico. Mit einer tief dunkelroten Farbe und beinahe schwarzen Reflexen. Ein edler Wein von grosser Finesse – vollmundig, harmonisch und ausbalanciert.

Traubensorten Gamay, Merlot, Divico



75 cl **12.50** statt 14.95

WAADT: WAADTLÄNDER HARMONIE
IM GLAS

Das Waadtland steht für Eleganz und Balance. Zwischen Genfersee und Jurabergen gedeihen Weine mit feiner Mineralität und lebendiger Frische. Besonders der Chasselas prägt die Region: ein Wein, der die Landschaft, das Licht und die Gelassenheit des Waadtlands im Glas einfängt.

Foodtipp:

Die frischen Weissweine aus dem Waadtland passen hervorragend zu Fischgerichten, Käsefondue oder Rösti mit Speck und Zwiebeln. Die roten Vertreter begleiten mit ihrer feinen Struktur auch Kalbsgerichte, Pilzragouts oder Geflügel und runden den ersten Gang oder ein leichtes Hauptgericht harmonisch ab.



YVORNE PRÈS ROC
ROSÉ DE PINOT NOIR
CHABLAISS AOC

Ein Rosé aus Pinot Noir mit einer zarten blassrosa Farbe und einem intensiven und vielschichtigen Bouquet von Aprikose und Pfirsich wie frisch aus dem Obstgarten. Am Gaumen elegant, rund und harmonisch – ein reichhaltiger, vollmundiger Wein mit Finesse und Charakter

Traubensorte Pinot Noir

75 cl **12.50** statt 14.95





**COLLE D'AVRA
ROSSO MERLOT
TICINO DOC**

Rubinrote Farbe. Fruchtige Aromen von Kirschen und Erdbeeren, feine Noten von Zwetschgen, Heidelbeeren, Tabak und Schokolade. Mittlere Intensität und Persistenz mit gut eingebundenen Tanninen.

Traubensorte Merlot

75 cl **14.95** statt 17.90

TESSIN: SÜDLICHES LEBENSGEFÜHL TRIFFT SCHWEIZER HANDWERK

Im Tessin trifft Schweizer Präzision auf italienisches Lebensgefühl. Das milde Klima südlich der Alpen lässt Weine mit mediterraner Ausstrahlung entstehen - dominiert vom Merlot, der hier seine elegante, seidige Seite zeigt.

Von Weiss über Rosé bis Rot spiegeln die Tessiner Weine Sonne, Frucht und eine unverkennbare Leichtigkeit wider. Perfekt für gesellige Momente.

Foodtipp:

Tessiner Weiss- und Roséweine sind ideale Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch oder mildem Käse, während die Rotweine mit ihrer weichen Merlot-Struktur perfekt zu Filet im Teig, Fondue Chinoise oder geschmortem Fleisch passen. Vielseitige Weine für festliche Menüs und gesellige Abende.



**SASSAIA
ROSATO
TICINO DOC
VINATTIERI**

Leuchtendes Himbeerrosa, offene, intensive Aromatik, Himbeeren, Zuckerwatte, Eisbonbon, leichte Hefenote, am Gaumen knackige Säure, klare, beerige Frucht, schöner Schmelz, aromatisch mit langem Abgang.

Traubensorte Merlot

75 cl **12.90** statt 15.90

**RONCAIA
BIANCO DI MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Der Wein zeigt sich im Glas strohgelb mit einem Aroma von Holunderblüten, Baiser und weißer Schokolade. Am Gaumen ist der Roncaia Bianco ausgewogen, mit einer substantiellen Mineralität, in der das Aroma der Vanilleschote gut mit den Fruchtaromen harmoniert.

Traubensorte Merlot



75cl **17.90** statt 19.90

**RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI**

Kräftiges dunkles Rubinrot, volles Bukett, intensiver Duft nach Brombeeren und Kirschen, rezente, konzentrierte Gaumenaromatik mit viel Frucht, etwas pfeffrig, ausgeglichene Struktur, kompaktes Säure-/Gerbstof-Verhältnis, ausgeglichene, edle Tannine begleiten den Gaumen bis zum Schluss.

Traubensorte Merlot



75 cl **17.90** statt 19.90

**SASSAIA
MERLOT BIANCO
VINATTIERI
TICINO DOC**

Helles Gelb, feine Aromen von Apfel- und Quitten, zeigt intensive mineralische Noten, im Gaumen kräftig und aromareich, charaktervoll mit lebendigem Säurespiel, erfrischend bis zum Schluss.

Traubensorte Merlot



75 cl **12.90** statt 15.90

**SASSAIA
MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Ein angenehm fruchtiger Tessiner Merlot. In der Nase Aromen von Kirschen und Erdbeeren gefolgt von Noten von Pflaumen, Heidelbeere, Schokolade und einer Spur von Tabak. Im Gaumen geschmeidig und frisch.

Traubensorte Merlot



75 cl **12.90** statt 15.90



DEUTSCHSCHWEIZ: FINESSE UND HANDWERKS KUNST

Hier entstehen frische Weissweine und elegante Rotweine, allen voran Pinot Noir, die mit Klarheit und Struktur überzeugen.

Dank kühler Nächte und sorgfältiger Vinifikation zeigen sich die Weine präzise und ausgewogen. Ausdruck einer Region, die auf Qualität und Authentizität setzt.

Foodtipp:

Die Weissweine aus der Deutschschweiz harmonieren wunderbar mit Fisch, Geflügel oder vegetarischen Gerichten, während die Pinot Noirs mit ihrer Eleganz klassische Speisen wie Zürcher Geschnetzeltes, Kalbsfilet oder ein feines Kartoffelgratin ideal begleiten.



**STAATSSCHREIBER
CUVÉE BLANC PRESTIGE
ZÜRICH AOC**

Helle Zwiebelschalifarbe. Im Bukett ausgeprägt mit Noten von exotische Früchten und typischem Muskatton, im Gaumen weich mit lebhafter Frische, schöne Aromenvielfalt, ausgewogen und lang.

Traubensorten Muscat, Pinot Noir, Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling x Silvaner

75 cl **11.95** statt 13.95

**FEDERWEISSE
STAUFFACHER
ZÜRICH AOC**

Delikates fruchtiges Bukett mit Noten von Birnen, Hefe und Karamell, im Gaumen sehr frisch und lebendig, mit Anklängen an rote Waldbeeren, leichter Körper, crèmeige Textur, fruchtbetonter Abgang.

Traubensorte Pinot Noir



75cl **6.95** statt 8.50

**MALANSER
PINOT NOIR
GRAUBÜNDEN AOC
VON SALIS**

In der Nase fruchtige Himbeerennoten, etwas Würze und auch einige Wildkräuter; am Gaumen frisch, elegant flüssig, Aromen von reifen Waldbeeren, Hagenbutten und eine Spur Lakritze, sehr geschmeidig bis in das ausgeglichene Finale.

Traubensorte Pinot Noir



75 cl **12.95** statt 16.95



MAULER: WO SCHWEIZER PRÄZISION AUF FRANZÖSISCHEN ESPRIT TRIFFT DIE KUNST DER MÉTHODE TRADITIONNELLE

Seit seiner Gründung setzt das Haus Mauler auf die „Méthode traditionnelle“ (Flaschengärung). Die Geheimrezepte für die Herstellung edler Grands Vins Mousseux und das Fachwissen reichen über Generationen zurück.

Schaumwein lässt sich auf unterschiedliche Weise herstellen:

- Die «**Méthode traditionnelle**» oder Flaschengärung gilt als Referenz für hochwertige Schaumweine und steht für Komplexität, Finesse und Lagerfähigkeit. Bei dieser aufwendigen Herstellungsart erfolgt nach der ersten Gärung eine zweite Gärung direkt in der Flasche.
- Bei der «**Méthode en cuve close**» (Tankgärungsverfahren) erfolgen beide Gärvorgänge im Tank. Es ermöglicht eine effiziente Herstellung gröserer Mengen und eignet sich besonders für fruchtbetonte, frische Schaumweine.
- Bei der «**Méthode par gazéification**» (Imprägnierung) wird der Stillwein mit CO₂ versetzt und unter Druck in Flaschen abgefüllt. Diese Methode wird vor allem bei einfacheren Stilen oder bei bestimmten alkoholfreien Weinen eingesetzt.



**MAULER
CORDON OR BRUT**

Ein Wein, bestechend durch seine goldgelbe Farbe und die ansprechende Frische. In der Nase Noten aus Nüssen, Pfirsichen, Butter und Honig. Ein lebendig, spritziger Wein.

Passt perfekt zu: Aperitif, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch



75 cl **10.90** statt 14.90

**MAULER CORDON
ROSÉ DEMI-SEC**

Schöne zartrosafarbene Robe. Prickelnde Frische, mit subtilen Noten von Lindenblüten, Moos und Mandeln. Harmonische Struktur, angenehm lebendig im Mund.

Passt perfekt zu: Foie gras, Muscheln St. Jacques, Fisch mit Sauce, Desserts, Tiramisu



75 cl **11.95** statt 16.50



MAISON
GILLIARD

1885



12.50 statt 14.90

13.50 statt 15.90

13.50 statt 15.90