



MAYE

CLOS DE BALAUD

KATALOG MAYE



PR08023





DIE LINIE GOLD

Die Kostbarkeiten unserer Terroirs

4

SAMMLUNG 1889

Coffret Assemblage

10

DIE LINIE HÉRITAGE

Für die anspruchsvollen Liebhaber

12

DIE LINIE TELEGRAM

Eine Hommage an die Pionierinnen
der Familie Maye

20

DIE LINIE VALLI CIMA

Einfache Freuden für den Alltag

26

DIE VINOTHEK LE VERREMAYE

28

VORTEILE UND BEDINGUNGEN

30

MAYE

SEIT 1889

Wir sind die Familie MAYE, Hüter einer langen Geschichte. Sie beginnt im Jahr 1889, als Léonide MAYE dieses historische Haus gründete.

Vor 75 Jahren stießen Cécile und Germaine Maye, die Töchter des Gründers, zur Feier ihres jüngsten Erwerbs, des Clos de Balavaud, mit Sekt an.

Seitdem setzt unser Haus seine Geschichte fort. Auf der Suche nach Innovation und Qualität arbeiten die Mitarbeiter in einem Geist der Tradition und des Respekts für ihr wertvolles Erbe.

VOM VATER ZUR TOCHTER

Roger Rémondeulaz ist mit den Weinreben aufgewachsen und trägt die Seele des Clos de Balavaud seit seiner frühesten Kindheit in sich. An der Seite von Jules und Léonide (2. des Namens) übernahm er 1993 das Weingut. Seit nunmehr 30 Jahren kümmert er sich mit Leidenschaft darum und die Familientraditionen werden fortgeführt. Rogers Tochter Claire begleitet ihn bei der Arbeit in den Weinbergen im Laufe der Jahreszeiten.

LINIE GOLD

DIE KOSTBARKEITEN UNSERER TERROIRS

Die Weine dieser Kategorie werden speziell für Ihre ganz besonderen Anlässe ausgewählt. Sie unterliegen sehr strengen Auflagen, sowohl was die Arbeiten im Weinberg wie auch jene im Keller betrifft. Die von Hand ausgeführte Beerenlese wird strengstens geprüft, kein einziger Kompromiss wird geduldet.

Die Kelterungsarten richten sich selbstverständlich nach dem hervorragenden Rebgut. Diese Weine verfügen über eine Kapazität an wohltuender Haltbarkeit, viel Dichte und eine bemerkenswerte Natürlichkeit. Nur erstklassige Weine sind zugelassen und aus diesem Grund erlangen nicht alle Jahrgänge ohne weiteres diese Güteklasse.





FENDANT CLOS DE BALAUD AOC VALAIS

Alles Edle vom Fendant findet man in diesem rassigen, eleganten, mineralisch komplexen und strukturierten Wein. Als Prinz der in Terrassen angelegten Rebberge zeigt er sich konzentriert, lang anhaltend im Mund und setzt mit Feinheit und Intensität die Krone auf. Ein Wein für Liebhaber exquisiter Küche und solche, die ausgereifte Käsespezialitäten mögen. Ein Tropfen, der zu seinen Gunsten sehr wohl ein paar Jährchen im Keller verkraftet.



Haltbarkeit 1 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 11°

150 cl
75 cl
37,5 cl

CHF 39.00
CHF 18.70
CHF 9.90



AMIGNE CLOS DE BALAUD AOC VALAIS

Ein Amigne von ausserordentlichem Charakter, während 12 Monaten in Eichenfässern ausgebaut, ist er durchschlagend an Intensität und birgt eine Persönlichkeit für sich. Ein herrlicher Tropfen mit Aromen von Mandarinschalen und einem protzigen zwischen schmeichelnder Vollmundigkeit und robuster Spannung ausgewogenen Geschmack. Passt hervorragend zu weissem Fleisch, einem Fisch in cremiger Sauce oder einem kräftigen Käse.



Haltbarkeit 1 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 24.50



HUMAGNE BLANCHE L'AFFINEUR AOC VALAIS

Diese für die Walliser Bodenbeschaffenheit typische Rebsorte birgt mannigfaltige Facetten. An der Nase zwischen feinen Weinhefen und Noten von getrockneten Aprikosen. Zunächst mächtig und reichhaltig am Gaumen wird er rasch schneidiger mit einem dosierten Aroma von Unterholz und einem anhaltenden salzen Abgang. Eignet sich bestens zur längeren Aufbewahrung, kann sich aber auch als idealer Traumpartner unserer kräftigen Alpenkäse behaupten.



Haltbarkeit 3 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 24.50



JOHANNISBERG DE CHAMOSON SURMATURÉ AOC VALAIS

Erst im Dezember werden die kostbaren Beeren gelesen. Sein Geschmack ist einzigartig, liquorös, samten und strukturiert. Aromen von kandierten Orangen und Mangofrüchten sind diesem spritzigen Wein mit einem fast nie endenden Abgang eigen. Er wird besonders angenehm auffallen, wenn man ihn zu Gänseleber in Begleitung eines exotischen Chutney, im Einklang mit einer köstlichen Nachspeise, Mandelnaschereien oder im Kontrast zu einem gesprenkelten Edelpilzkäse kredenzt.



Haltbarkeit 1 bis 15 Jahre
Serviertemperatur 10°

37.5 cl

CHF 28.00



PINOT NOIR CLOS DE BALAUD AOC VALAIS

Rubinrot mit Bordeauxtönen geschmückt, hält dieser Wein ein Parfum von Waldbeeren und Noten von Unterholz feil; er ist gehaltvoll, strukturiert und rassig mit viel Wucht, einem kräftigen Tannineinschlag und sein anhaltender Abgang schmeckt nach edlen Gewürzen. Steht im perfekten (W)Einklang mit einem Stück edlen roten Fleisches, einem saftigen Lendenstück vom Rind oder einem Steinpilzfeuilleté.



Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl **CHF 19.50**
37.5 cl **CHF 10.70**



PINOT NOIR CUVEREINE AOC VALAIS

Mit einem leuchtend roten Robe, Persönlichkeit ausstrahlend gepaart mit einem Festival würziger Aromen mit einem Hauch Röstung erlangt durch eine zwölfmonatige Lagerung im Eichenfass, so zeigt sich dieser Pinot Noir. Ein solider von Tanninengeprägter Tropfen, der sich erst im Lauf von ein paar Jahren voll entfaltet. Ein erlesener Pinot, der zu Fleisch in Sauce, Wild oder einem Tomatenkuchen aus dem Süden passt.



Haltbarkeit 4 bis 7 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl **CHF 24.00**



SYRAH LA BARRIQUE AOC VALAIS

Eine intensive, komplexe Nase, in der sich Gewürze und Waldbeeren vermischen. Am Gaumen voluminös, samtig, pfeffrig mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Vollmundigkeit und dichten Tanninen. Dieser Syrah wurde 12 Monate im Barrique ausgebaut und besitzt die typischen Aromen dieser Rebsorte. Eine kontrastreiche Cuvée, elegant und rassig in ihrer Robe mit violetten Reflexen, mit einem schönen Lagerungspotenzial. Er passt zu Hauptgerichten, Gegrilltem oder auch zu Gerichten mit Pilzen.



Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

150 cl **CHF 59.00**
75 cl **CHF 28.00**



CABERNET FRANC
DOMAINE DE
BALAUD
AOC VALAIS

Der Cabernet Franc aus dem Domaine de Balavaud ist elegant, rassig und hat einen langen Abgang. Ein charismatischer Wein, der wunderbar zu schmackhaften Gerichten passt, die durch seinen ausgeprägten Charakter sublimiert werden. Er passt wunderbar zu einem Rinderfilet Rossini, Burger mit gegrilltem Steak, Risotto mit Pilzen, Ravioli mit Steinpilzen und Trüffel. Kalbsbraten, Gemüse mit aromatischen Kräutern.



Haltbarkeit 6 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 14°

75 cl

CHF 28.00



DIOLINOIR
LE BARYTON
AOC VALAIS

Eher seltene Rebsorte mit hohem Potential, Nachkomme des berühmten Pinot Noir zeigt uns der Diolinoir eine tiefrote, beinahe schwarze Robe. Ein aromatischer Wein mit Röstaroma, wo sich Brombeeren- und Nelkennoten begegnen, vollmundiger und strukturierter Abgang. Er wird gerne ein paar Jahre im Keller ruhen und passt zu gebratenem Fleisch oder einem geschmackvollen vegetarischen Gericht. Ein Wein, der sich auch selbst genügen kann, vor einem Kaminfeuer.



Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 28.00



CORNALIN
LE SOMMELIER
AOC VALAIS

In eleganter und rassischer Cornalin in einem dunkelrot-satten Kleid, der die Nase mit Kirsch- und Röst-Aromen umschmeichelt. Der Geschmack ist dank dem feinen Tannineinschlag wuchtig und anhaltend. Ein harmonischer Tropfen mit viel Intensität, der sich stolz ausmacht neben einem edlen Stück roten Fleisch oder einem Steinpilz-Risotto.



Haltbarkeit 2 bis 9 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 28.00



ASSEMBLAGE ROUGE DOMAINE DE BALAUD AOC VALAIS

Eine gelungene Verschmelzung von Cornalin, Merlot und Humagne rouge, aus der sich ein von überreifen roten Früchten geprägter Duft ausbreitet. Ein dem Gaumen schmeichelnder Fruchtgeschmack mit einem echt ansehnlichen Tanningehalt. So präsentiert sich diese kräftige und von der Sonne begünstigte Assemblage und eignet sich ganz besonders zum Geniessen eines feinen Fleischstücks, cremiger Käsesorten.

Haltbarkeit 4 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl **CHF 24.00**



ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE DOMAINE DE BALAUD - AOC VS

Eine Verbindung aus Diolinoir und Merlot, ein konzentriertes Bouquet, Düfte, die an Heidelbeeren und dunkle Schokolade erinnern, aber auch eine mineralische Note, die ihm ein sehr elegantes Aussehen verleiht. Am Gaumen ist er bemerkenswert ausgewogen, mit einer holzigen Präsenz, die aber sehr gut in die Gesamtheit integriert ist. Ein Wein, der sich unter seiner prachtvollen Erscheinung als delikat erweist. Man sieht ihn an der Seite einer raffinierten Küche, mit Gerichten, die mit schwarzen Trüffeln verfeinert werden.

Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 14°

75 cl **CHF 28.00**



CHÂTELLENIE BRUT TRADITION AOC VALAIS

Die Rebsorten Pinot und Chardonnay ergeben diesen grossartigen nach herkömmlicher Methode aufgebauten Schaumwein. Seine rosa schimmernde Robe kündigt einen frischen, fruchtigen Duft an. Die feinen Blasen entwickeln sich im Mund zu einem herrlichen Schaum, perlen auf der Zunge und entfalten einen kräftigen Eindruck mit einer fruchtigen Abrundung. Da kommt eitel Freude aus der Flasche, jederzeit zum Entkorken bereit, als Aperitif, passend zu Fisch oder zu einer Süssspeise am Ende eines Mahles.

Haltbarkeit 4 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 7°

75 cl **CHF 22.50**

SAMMLUNG 1889

DIE KOSTBARKEITEN UNSERER TERROIRS

Dieser wunderschöne Wein wurde zu Ehren dieses Geburtstags hergestellt. Zwei Assemblagen bilden diese Sammlung 1889, die exklusiv und in limitierter Produktion hergestellt wird. Feinschmecker und Charakter sind die Schlüsselbegriffe der beiden Kreationen.

Die Kollektion 1889 ist auch in einer wunderschönen Geschenkbox aus Holz erhältlich, mit Gold verziert.





1889 ASSEMBLAGE BLANC AOC VALAIS

Eine Assemblage aus Heida, Humagne blanche und Marsanne blanche. In der ersten Nase blumig und fruchtig, mit einer sehr angenehmen Note von Ananas und warmer Butter. Danach Aromen von Melone sowie eine subtile Palette von Gewürzen, die ein perfektes Gleichgewicht verleihen. Am Gaumen ist er cremig. Er bietet ein samtiges Gefühl, das durch einen Grapefruitgeschmack ausgeglichen wird. Köstlichkeit und Cremigkeit zeichnen diesen grossartigen Wein aus.



Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

Ausverkauft



1889 ASSEMBLAGE ROUGE AOC VALAIS

Assemblage aus Cabernet Franc, Syrah, Gamaret und Diolinoir. Fruchtige Noten von Kirsche und Pflaume entwickeln sich schnell. Eine breite Palette von geröstetem Kaffee, warmem Karamell und Kardamom stellt sich ein. Anschließend lassen sich Noten von Unterholz und Efeu erkennen. Im Mund entfalten sich die Gewürze und werden perfekt mit Noten von dunkler Schokolade und einer sehr schönen Rundheit ausbalanciert. Ohne zu zögern ist dies ein Wein, der Fleisch mit Charakter liebt, denn den hat er.



Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 24.50



LINIE HÉRITAGE

FÜR ANSPRUCHSVOLLE LIEBHABER

Die Weine dieser Palette bringen voll und ganz den Charakter der Rebsorten zum Ausdruck und offenbaren die Vielfalt der Jahrgänge.

Die Weinbauarbeiten werden mit aller Sorgfalt ausgeführt, und der Ausbau geschieht unter ständiger Aufsicht unserer Önologen. Auch der Reifung und dem Ertrag wird besondere Beachtung geschenkt, und die Beeren werden von Hand gelesen. Im Keller unterliegen diese Weine ebenfalls einem besonderen Auswahlverfahren, damit sie all ihre Aromen ausschütten können, und der jeweilige Charakter offenbar wird.

Die Konter-Etikette vermittelt stichhaltige Informationen.





GRANDGOUSIER
FENDANT
AOC VALAIS

Eine kristallklare und glänzende Robe kleidet diesen Fendant mit einem fruchtigen und mineralen Bouquet, er mundet voll und harmonisch. Ein leichter, frischer und bekömmlicher Wein als Durstlöcher oder willkommener Begleiter von Raclette, gereiftem Gruyère-Käse, einem währschaften Fondue in netter Gesellschaft.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl
50 cl
37.5 cl

CHF 14.90
CHF 9.90
CHF 7.90



RAVANAY
FENDANT
AOC VALAIS

Fein, mineral, elegant treffen auf diesen Fendant zu, der in schillerndem Kleid daherkommt. Duftet nach Lindenblüten, im Gaumen eine Spur Kohlensäure, die ihm seine prickelnde Frische verleiht; ein Wein, den man gerne zum Aperitif kredenzt, passt vorzüglich zu Süsswasserfischen oder zu Käsespeisen.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 14.90



FEUERGOLD
JOHANNISBERG
AOC VALAIS

Ein goldgelber Tropfen mit Aromen von kandierten Früchten, ausgereift, mit viel Gehalt, wuchtig, mit einem typischen von der Rebsorte stammenden etwas nach Bittermandeln schmeckenden Abgang. Fast unverzichtbar bei Spargeln, passt er auch wunderbar zu einem feinen Pilzgericht, kräftigen Käsesorten oder geräucher-tem Fisch.



Haltbarkeit 4 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
37.5 cl

CHF 17.90
CHF 9.90



JEAN DES CRÊTES
PETITE ARVINE
AOC VALAIS

Eine glänzende Robe für diesen klaren, harmo-nischen, königlichen, rassigen Wein mit dem intensiven blumigen Glyzinenaroma; am Gaumen eine von einer markigen Textur umgebene Spritzig-keit, mit viel Frucht und einem langen, aufwecken-den und allgemein beliebten Abgang. Ein Tropfen, der sich besonders gern zu Austern, Krustentieren oder hartem Ziegenkäse gesellt.



Haltbarkeit 5 bis 7 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
50 cl

CHF 21.50
CHF 15.50



FRANC-TIREUR
HEIDA
AOC VALAIS

Eine lebhaft Nase mit Mine-ral-und Blumenaromen und einem Hauch von Frucht-pas-tete charakterisieren diesen speziellen Tropfen. Intensiv, kräftig und vollmundig am Gaumen mit einem frischen bekömmlichen Salzgesch-mack bei überraschend anhaltendem Abgang. Ideal für ein Aperitif mit Charakter oder als geschätzte Beglei-tung schmackhafter Fische, Sushis und Tatakis.



Haltbarkeit 6 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
50 cl

CHF 21.50
CHF 15.50



CHARDONNAY LE VIGNERON AOC VALAIS

Eine Spur Vanille und viel Frucht schmücken diesen gehaltvollen, ausgewogenen Wein. Eine 10-Monate Lagerung in Barrique-Fässern bringt diesen Tropfen zur Reife, seine Textur schmeichelt dem Gaumen und findet seine Ausgewogenheit zwischen einer von Zitronen geprägten Vitalität und einem langwährenden Abgang. Seine Präsenz wird in der Gastronomie gefragt sein, ideal zu weißem Fleisch, einem gebratenen Perlhuhn oder einer Ziegenkäse-Tomaten-Tarte.



Haltbarkeit 2 bis 4 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 17.90



MUSCAT LES LAUDES AOC VALAIS

Ein hellgelbes Kleid, ein betörendes Parfüm: Muskat mit Jasmin- und Litchiduft. Als Aperitif kredenzt, wird dieser weiche, aromatische und knackige Wein mit starkem Beerengeschmack regelmässig für positiven Aufruf und Begeisterung sorgen. Er schmeichelt durch seine prickelnde Feinheit und gesellt sich vortrefflich zu einem Nachtisch oder zu exotischer Küche.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

50 cl

CHF 15.50



AMIGNE L'OISELEUR AOC VALAIS

Ein Amigne, der mit komplexen, mineralischen, wuchtigen Eigenschaften und einem Hauch von Harz als Krönung ihres Terroirs auftrumpfen kann und zudem an aromatische Kräuter und Agrumen erinnert. Ein Klassewein, markig voll luftiger Eleganz. Eignet sich vorzüglich als Aperitif, paart sich aber auch mit einer gepflegten Gastronomie wie etwa einem Carpaccio von Jakobsmuscheln oder einem gut ausgereiften Gruyère-Käse oder Tintenfisch-Sashimi mit Yuzu-Perlen.



Haltbarkeit 4 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 21.50



MARSANNE LE MESTRAL AOC VALAIS

Mit seinen Honignoten im Bukett und einem Hauch von Grapefruit, dem sowohl sämigen wie männlichen Geschmack birgt dieser Wein sehr viel Charakter. Dieser edle Tropfen wird zu oft vernachlässigt, dabei vermag diese Rebart mit ihrer einzigartigen Persönlichkeit und einem beträchtlichen Aufbewahrungspotenzial neues Interesse zu wecken und insbesondere beim Genuss von Weichkäsearten den Gaumen zu verwöhnen.



Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 10°

50 cl

CHF 15.50



MALVOISIE LE PRIMAT AOC VALAIS

Schöne goldfarbene Robe, an der Nase Aromen von Quittengelee- und Honignoten, ein süsser, samtener Geschmack mit einem anhaltenden Abgang von karamellisierten Aromen, das ist der typische Malvoisie. Als herrlicher Pinot Gris im Kontrast zu einem Roquefort entpuppt sich dieser Tropfen als vorzüglicher Partner zu einem Dessert von Waldbeeren, einem Ananascarpaccio oder Mandelbiskuits.



Haltbarkeit 8 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 9°

75 cl
37.5 cl

CHF 21.50
CHF 11.50



ROSELINE ROSE AOC VALAIS

Mit einer schillernde korallenroten Robe hat diesen Rosé de Gamay ein Bouquet, das an Fruchtpasten erinnert. Im Geschmack sehr sanft und ausgewogen durch eine exquisite Frische und einen Hauch von Tanninen. Geballte Fruchtigkeit, ideal zum Kredenzen bei sommerlicher Wärme in Begleitung von exotischer Küche, Krevetten oder Krustentieren-Cocktails oder Avocadotartar mit Zitrone zu servieren.



Haltbarkeit 2 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
50 cl
37.5 cl

CHF 14.90
CHF 10.90
CHF 8.20



LES MAGES
GAMAY
AOC VALAIS

Mit einem rubinroten schimmernden Kleid, dem Duft von frischem an die Weinlese erinnernden Trester, schmeichelt dieser weiche und fruchtige Tropfen mit leichten Tanninnoten dem Gaumen und ist daher ein bekömmlicher Wein, bestens geeignet als Aperitif. Er gesellt sich aber auch gern zu einer Brisolée, einer Platte mit Aufschnitt oder einer Sommergrillade oder ein Carpaccio aus gegrilltem Gemüse.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 14°

75 cl	CHF 14.90
50 cl	CHF 10.60
37.5 cl	CHF 8.20



FLAMINE
PINOT NOIR
AOC VALAIS

Mit einem für einen Blauburgunder typischen hellroten schimmernden Kleid leicht nach Unterholz duftend, entfaltet sich dieser Wein am Gaumen, anfangs fein und weich, dann aber ungemein sich steigernd. Dank der Präsenz von feinen und dichten Tanninen offenbart er seine Persönlichkeit, umgarnt den Gaumen und behauptet sich bis zum Abgang. Er paart sich wunderbar mit einem edlen Stück Rotfleisch oder auch einem nach italienischer Art zubereiteten Risotto.

Haltbarkeit 5 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 15°

150 cl	CHF 34.90
75 cl	CHF 16.90
50 cl	CHF 11.70



GAMARET
NOUS DEUX
AOC VALAIS

Ein Wein, der sich in grossen Gläsern oder in einer Karaffe wohlfühlt, wo er seine ganze Komplexität zur Schau stellt. Anfangs etwas zurückhaltend wird er würzig und verströmt Düfte von Zedern und Holunder. Ein Ausdruck, der sich im Gaumen wiederfindet, im Bukett mächtig und strukturiert mit einem langanhaltenden Abgang, geprägt von schöner Adstringenz. Ohne zu zögern, darf man ihn zu geschmackvollen Gerichten kombinieren, wie mit Zibet, gegrilltem Tofu oder Halloumi in Sauce.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

50 cl	CHF 13.50
-------	------------------



MERLOT
LE MARGUILLIER
AOC VALAIS

In rubinroter Robe, mit Aromen, die an Leder, Holunder und wilde Beeren erinnern, ist dieser Wein herzhaft, rund, etwas rustikal mit einem letzten Stich nach edler Würze. Es fehlt eigentlich nur noch viel Geselligkeit um einen grossen Familientisch und Speisen wie eine sämige Polenta, eine geschmackvolle Aufschnittplatte oder ein Tomatenrisotto und zum Ausklang eine leichte Zigarre.



Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl
50 cl

CHF 20.90
CHF 14.90



SYRAH
L'ÉPICIER
AOC VALAIS

Ein Wein, der an der Nase zunächst rote Beeren offenbart und nach etwas Belüftung würzige Aromen preisgibt. Ein geschmeidiger Geschmack geprägt von feinen Tanninen zeichnet diesen grosszügigen, fruchtigen und anmähelnden Syrah aus. Ein Tropfen, der alle zu begeistern vermag, eignet sich als Begleitung von einfachen Gerichten wie Teigwaren, einem Tomatenreis oder einem währschaften Eintopf.



Haltbarkeit 1 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 20.90



DIOLINOIR
LE PIOCHEUR
AOC VALAIS

Eine Rebsorte mit einem untrüglichen Potenzial, die sich durch eine tiefrote und satte Farbe absondert und als Voraussetzung dient für den intensiven und würzigen Ausdruck eines kompakten Geschmacks mit viel Tannineinschlag. Ein robuster und konzentrierter Wein, der es verdient, von herbstlichem Wild, Kastanien oder eine Kürbissuppe.



Haltbarkeit 7 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

150 cl
75 cl
50 cl

CHF 49.00
CHF 23.50
CHF 16.50



LA CHASSENARDE
HUMAGNE ROUGE
AOC VALAIS

Bei diesem Wein finden wir fantastische Aromen von Waldbeeren, trockenen Pflaumen, einem Hauch von Blumen sowie einen samtigen aber von viel Charakter geprägten Geschmack. Dieser ausgewogene am Gaumen luftig mündende Humagne Rouge eignet sich besonders zum gleichzeitigen Genuss von Kräuter- oder cremigem Alpkäse, von Federwild, eine Terrine, einen gebackenen Vacherin oder eine herbstliche Kürbissuppe.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl **CHF 23.50**
50 cl **CHF 16.50**



LA CORALINE
CORNALIN
AOC VALAIS

Schönes leuchtendes Bordeauxrot kleidet diesen schneidigen, ausdrucksvollen von Kirschen- und Brombeeraromen geprägten Cornalin. Im Geschmack konzentriert und fruchtig mit jungen Tanninen, einer feinen Struktur und einem anhaltenden Abgang. Energisch und vollmundig passt dieser Landrote prächtig zu ausgereiften Käsesorten, Geflügel oder auch Kaninchenfilet.

Haltbarkeit 2 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 15°

150 cl **CHF 49.00**
75 cl **CHF 23.50**
50 cl **CHF 16.50**

TELEGRAM

LES FILS/MAYE

EINE HOMMAGE AN
DIE PIENIERINNEREN
DER FAMILIE MAYE



Die Produktlinie Telegram ist eine Hommage an die Pionierinnen Cécile und Germaine Maye, die Töchter des Kellerei-gründers Léonide Maye. Anfang des 20. Jahrhunderts bereisen sie Europa, um neue Geschmacksnoten zu entdecken, andere Praktiken kennenzulernen und die Walliser Weine über die Landesgrenzen hinauszutragen. Zu dieser Zeit sind solche Reisen alles andere als alltäglich. Damit sich ihr Vater keine Sorgen machen muss, senden sie ihm regelmässig Nachrichten. Eine Flasche Telegram vereint eine feine Linie mit einem selbstbewussten Charakter – ganz nach dem Geschmack von Cécile und Germaine Maye.





TELEGRAM JOHANNISBERG AOC VALAIS

Lieblisch blumiger, intensiver Auftakt, der in eine Reihe reifer Früchte und einen Hauch Melisse übergeht. Sanft am Gaumen zeigt mit einer schönen Dichte und wartet im Abgang mit einem zarten Hauch von Bitterkeit auf. Ein köstlicher und grosszügiger Wein, der gut zu einer Bergkäseplatte, weissem Spargel an Orangensauce oder einem Pilzauflauf passt.



Haltbarkeit 3 bis 4 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 14.95



TELEGRAM PETITE ARVINE AOC VALAIS

Ein überschwänglicher, fröhlicher Wein, sowohl rund als auch charakterstark, mit blühenden Glyzinien in der Nase. Am Gaumen voluminös mit Geschmacksnoten, die an Rhabarberkuchen erinnern. Der anhaltende salzige Geschmack auf den Lippen rundet die Komposition ab. Er schmeichelt süss-sauren Gerichten, aber auch Seefisch und fruchtigen Desserts.



Haltbarkeit 4 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 18.95



TELEGRAM HEIDA AOC VALAIS

Ein ausdrucksstarker Wein mit Persönlichkeit, Noten von gelben Früchten und einem Hauch von Mineralität. Er bietet einen saftigen Mund, der gleichzeitig robust und harmonisch ist. Sein rassiger und lang anhaltender Abgang hinterlässt auf eine köstliche Erinnerung. Diese Heida passt perfekt zu Aperitifs, Gemüsedips mit Hummus oder Tartelettes mit warmem Ziegenkäse.



Haltbarkeit 5 bis 7 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 18.95



TELEGRAM ROSÉ AOC VALAIS

Eine schöne korallenfarbene Robe und ein sonniges Bouquet mit einem fröhlichen Potpourri aus roten Johannisbeeren, Melone und saftigen Erdbeeren. Dieser delikate Rosé umspielt den Gaumen mit erfrischenden, von einer fruchtigen Geschmeidigkeit verwöhnten Aromen. Perfekt als kühle Erfrischung am Strand. oder als Begleitung zu pikanten Gerichten.



Haltbarkeit 2 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 14.95



TELEGRAM PINOT NOIR AOC VALAIS

Ein rubinfarbener Pinot Noir mit zinnoberroten Nuancen und einem konzentrierten Duft nach Waldbeeren. Ein freundlicher Wein, geschmeidig und grosszügig am Gaumen, orchestriert mit seidigen Tanninen, die für einen warmen Abgang sorgen. Er passt sowohl zu raffinierter als auch deftiger Küche und ist der ideale Begleiter für gesellige Tafelrunden. Er kann auch als Apéritif frisch serviert werden.



Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 14.95



TELEGRAM HUMAGNE ROUGE AOC VALAIS

Ein charmanter Humagne Rouge, der seinem rustikalen Image widerspricht. Knackig und seidig, mit einer Entwicklung von genügsamen und doch leicht markanten Tanninen. Herrlich zu einem würzigen Käse passt dieser kräftige und gleichzeitig samtige Humagne auch hervorragend zu einer Terrine oder einer Waldpilzschmitte.



Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 18.95

TELEGRAM

SEIT
1889
RICHARD
MAYE

MY SWEET

SÜSSWEINE, DIE FÜR GENUSS UND FESTE STEHEN!

Neben ihren beruflichen Verpflichtungen nutzten Cécile und Germaine Maye ihre verschiedenen Reisen auch, um andere Kulturen kennenzulernen. Dabei hatten sie auch Gelegenheit für schöne Bekanntschaften, die das eine oder andere Mal zu einem Briefwechsel führten.

DIE LIEBLICH-SÜSSEN BEGEGNUNGEN DER MAYE-TÖCHTER





TELEGRAM
MY SWEET
ASSEMBLAGE
BLANC MI-DOUX
AOC VALAIS

Der Telegram Sweet ist rund und samtig. Die Süße und das angenehme Gefühl werden durch einen angenehmen Hauch von Säure ausgeglichen. Der lange Abgang zeigt sich auch in einer angenehmen Bitterkeit, die an Lakritzrinde erinnert. Diese Assemblage ist genau richtig «Sweet»: Die Harmonie zwischen Süss, Sauer und Bitter machen ihn leicht zugänglich, strukturiert und vollmundig.



Haltbarkeit 2 à 3 ans
Serviertemperatur 7°

75 cl

CHF 18.95



TELEGRAM
MY SWEET
ROSÉ MI-DOUX
AOC VALAIS

Eine funky rosafarbene Farbe, intensive Noten von Grapefruit. Eine charmante Süße im Mund mit Aromen, die an saure Bonbons erinnern, ein bezaubernder Abgang. Ein «Sweet»-Wein, festlich und fruchtig, für einen Nachmittag am Pool oder einen koketten Abend.



Haltbarkeit 3 à 5 ans
Serviertemperatur 7°

75 cl

CHF 18.95



TELEGRAM
MY SWEET
ASSEMBLAGE
ROUGE MI-DOUX
AOC VALAIS

Un condensé de fruits au nez, comme une idée de confiture de griottes qui mijote sur le feu. Une gourmandise au palais, avec de la douceur, une texture veloutée et des tannins souples. Un vin pour les moments « Sweet » et les desserts au chocolat.



Garde 3 à 5 ans
Température de service 15°

75 cl

CHF 18.95

LINIE VALLI CIMA

EINFACHE FREUDEN FÜR DEN ALLTAG

Die Palette Valli Cima genügt weitgehend für die täglichen Bedürfnisse natürlich unter Beibehaltung des Qualitätsniveaus. Diese Weine sind mit dem Jahrgang bezeichnet und stammen aus den Walliser Rebberge.

Sie werden im Sinne einer gesunden und wirklichen Nachhaltigkeit bearbeitet. Die Weinlese wird fast ausschliesslich von Hand vorgenommen, und unsere Önologen gehen bei der Kelterung präzise und auf äusserste Sauberkeit bedacht vor mit der Absicht, harmonische, geschmeidige und ansprechende Weine bereitzustellen.





VALLI CIMA
BLANC
LANDWEIN
SCHWEIZ

Dieser wunderbare Wein mit einer sandigen Robe, entfaltet blumiges Parfum, Noten von Rosen und Grapefruit. Der weiche Gaumen wird mit voller Frucht und frischer Abgang balanciert. Ein vorzüglicher Begleiter der zum Aperitif mit Salzgebäck oder zu einem Apfelkuchen passt.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 18.00



VALLI CIMA
ROSÉ
LANDWEIN
SCHWEIZ

Dieser strahlende Rosé mit seinen Noten von Orangenblütten und frischen Früchten, ist bei Sommertagen sehr erfrischend. Er wird Sie mit seiner sanften Struktur verzaubern. Dieser junge und delikate Wein passt perfekt zum Aperitif, Tapas oder zu Vorspeisen.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 18.00



VALLI CIMA
ROUGE
LANDWEIN
SCHWEIZ

Mit Aromen von Sauerkirschen, Noten von Kirsch, einem rotleuchtenden Kleid mit Süsse und nachhaltigem Tannineinschlag. Ideal für ein abendliches Beisammensein mit Freunden, passend zu einer einfachen Mittagsmahlzeit oder bei einer Sommergrillade.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 12°

75 cl

CHF 18.00

VINOTHEK

Die Vinothek «Le VerreMaye» ist ein herrlicher Aufenthaltsraum zum Verkosten von Weinen. Hier entfalten sich die Geschmacksknospen, und man gerät in Staunen; Freundschaften werden geschlossen und es entstehen unvergessliche Momente in einem stimmungsvollen Ambiente.

Dieser Ort zeigt wie sich Wein und Wohlfühlen in moderner Umgebung traditionsverbunden ergänzen. Aus welchem Anlass auch immer, wird Sie Le VerreMaye einvernehmen und hell begeistern.

DEGUSTATIONSANGEBOTE

Entdecken Sie unsere Degustationsangebote unter www.maye.ch und kontaktieren Sie uns für Ihre Reservation.

ESPACE MUVERAN

EIN RAUM FÜR IHRE EVENTS UND SEMINARE

Der «Espace Muveran » in der Nähe unserer Vinothek in Riddes ist der perfekte Raum für unvergessliche Momente zwischen Kollegen und Freunde. Dieser renovierte Raum mit einer wunderschönen Sicht auf die Walliser Alpen, verfügt über die wichtigsten Infrastrukturen zur Organisation von Anlässen wie Seminare, Apero-Cocktail oder Essen für Sondergelegenheiten.

KAPAZITÄT VON 50 PERSONEN AB CHF 300.- MIETE

Infos und Reservation 027 305 15 35 - verremaye@maye.ch
Rue des Caves 12 - 1908 Riddes



ANGEBOTE VERKOSTUNGSANGEBOTE

Probieren Sie unsere Weine, um Ihre Wahl zu erleichtern. Wir haben verschiedene Verkostungslinien, die wir Ihnen anbieten. Unsere Verkosterinnen werden Sie nach Ihren Vorlieben führen.

Tarife CHF 15.-/6 onces



EINFÜHRUNG ZUR VERKOSTUNG

Entdecken Sie mit einer Weinspezialistin die verschiedenen Aspekte des Weins und lernen Sie die richtigen Reflexe bei der Verkostung kennen.

Tarife CHF 55.-/Person
Ab 10 Personen



BESUCH DES WEINKELLERS

Entdecken Sie die Welt der Weinkellerei MAYE bei einer geführten Tour, gefolgt von einer 5-Unzen-Weinprobe in der Vinothek.

Tarife CHF 25.-/Person



MASSGESCHNEIDERTE VERANSTALTUNGEN IN LE CLOS DE BALAUD

Wir bieten Ihnen einen außergewöhnlichen Ort inmitten der Weinberge für die Organisation Ihrer Veranstaltungen in unserer Guérite du Clos de Balavaud.

Tarife Auf Anfrage

Informationen und Buchung
marketing@maye.ch

VORTEILE UND BEDINGUNGEN

GÜLTIGKEIT PREISE PRIVAT

Gültig ab August 2023. Bedingungen unter www.maye.ch/de/verkaufs-konditionen verfügbar. Preisänderungen sind vorbehalten. Ist ein gewünschter Jahrgang nicht mehr am Lager, werden Weine aus dem aktuellen Jahrgang geliefert. Unverbindliche Fotos.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in schweizer Franken, per Einheit, MwSt inbegriffen. Die Lieferkosten sind im Preis nicht inbegriffen.

LIEFERUNG IN DER SCHWEIZ

- CHF 15.- Lieferungskosten
- Ab CHF 300.- Ware Franco Haus (vor Rabattabzüge).

ZAHLUNG

Abholungsrabatt 4% Rabatt, 30 Tage netto oder 3% Skonto bei Barzahlung bei Lieferung (Barzahlung, Postcard, Maestro EC, VPay), exkl. Kreditkarte und TWINT.

MENGENRABATT

- 3% ab CHF 500.-
- 5% ab CHF 750.-
- 8% ab CHF 1'000.-

PACKUNG

- 75 cl und 50 cl in 6er-Karton
- 37.5 cl in 12er-Karton

PROMOTION

Promotionen gelten ausschliesslich zum Privatpreis und sind nicht mit anderen Vorteilen kombinierbar.

REKLAMATIONEN

Müssen innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden.

 im Fass gereifte Weine





MAYE

CLOS DE BALAUD

