



MAYE

CLOS DE BALAUD

KATALOG MAYE



PR072024



DIE LINIE GOLD

Die Kostbarkeiten unserer Terroirs

4

DIE LINIE HÉRITAGE

Für die anspruchsvollen Liebhaber

10

DIE LINIE TELEGRAM

Eine Hommage an die Pionierinnen
der Familie Maye

17

DIE LINIE EXTRA BLEU CIEL

Die fruchtige, sonnige Postkarte aus dem Wallis

22

DIE LINIE HELDEN

Une viticulture toujours plus durable

24

DIE LINIE VALLI CIMA

Einfache Freuden für den Alltag

26

OENOTOURISMUS

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 BALAVAUD AOC VALAIS

Ein edler Tropfen aus dem einzigartigen Domaine de Balavaud, in Terrassen angelegten Rebbergen. Er zeigt er sich konzentriert, lang anhaltend im Mund und setzt mit Feinheit und Intensität die Krone auf. Alles Edle vom Fendant findet man in diesem rassigen, eleganten, mineralisch komplexen und strukturierten Wein. Ein Wein für Liebhaber raffinierter Küche und solche, die ausgereifte Käsespezialitäten mögen.



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 BALAVAUD AOC VALAIS

Eine wunderbar intensive Amigne mit einer ausgeprägten Persönlichkeit, Aromen von Mandarinschalen im Bouquet und einem strahlenden Mund mit einem bemerkenswerten Gleichgewicht zwischen einer charmanten Rundheit und einer robusten Spannung. Passt hervorragend zu hellem Fleisch, einem Fisch in cremiger Sauce oder einem kräftigen Käse. Unsere Amigne besitzt 1 Biene, die ein rundes Gefühl verleiht, das sehr ausgewogen ist mit der salzigen Spitze im Abgang.



Haltbarkeit 1 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 24.50



JOHANNISBERG DE CHAMOSON SURMATURÉ AOC VALAIS

Erst im Dezember werden die kostbaren Beeren gelesen und danach 18 Monate im Eichenfass ausgebaut. 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 CUVEREINE AOC VALAIS

Eine leuchtend rote Farbe, Persönlichkeit, ein Festival von würzigen und leicht getoasteten Aromen, die durch einen einjährigen Aufenthalt in Eichenfässern hervorgerufen werden. Ein tanninhaltiger und solider Wein, der sich nach einigen Jahren Lagerung 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 ist er voluminös, samtig, pfeffrig mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Rundheit und dichten Tanninen. Er wurde 12 Monate im Eichenfass ausgebaut und besitzt die typischen Aromen dieser Rebsorte. Elegant und rassig in seiner Robe mit bordeauxroten Reflexen. Schönes Lagerungspotenzial. Er passt zu Hauptgerichten, Gebrilltem, saftigen Burgern oder auch zu Tagliatelle Forestiere.



Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

150 cl

CHF 59.00



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



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 delikater 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



1889 ASSEMBLAGE ROUGE AOC VALAIS

Assemblage aus Cabernet Franc, Syrah, Gamaret und Diolinoir. Fruchtbare 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



CHÂTELLENIE BRUT TRADITION AOC VALAIS

Die Rebsorten Pinot und Chardonnay ergeben diesen grossartigen Schaumwein, nach herkömmlicher Methode aufgebauten. Sein rosa schimmerndes Kleid 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. Freude in der Flasche, zu jeder Gelegenheit zu entkorken, als Aperitif, zu Fisch, zum Dessert, am Ende einer Mahlzeit, am Ende der Nacht.

Haltbarkeit 4 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 7°

75 cl

CHF 22.50



Roger Rémondeulaz und seine Tochter Claire im Clos de Balavaud.

LINIE HÉRITAGE

FÜR ANSPRUCHSVOLLE LIEBHABER

Ein Kulturerbe-Sortiment, mit seinen typischen Charakteren, die von Robert Héritier kreiert wurden. Die Weine dieser Linie bringen den Charakter der Rebsorten voll zum Ausdruck und offenbaren die Vielfalt der Jahrgänge. Die weinbauliche Arbeit wird mit Strenge durchgeführt, Reife und Erträge werden optimiert und die Ernte wird von Hand durchgeführt.

JEAN DES CRÊTES
PETITE ARVINE





GRANDGOUSIER FENDANT AOC VALAIS

Eine kristallklare und glänzende Robe. Ein fruchtiges, blumiges und mineralisches Bouquet. Dieser Fendant bietet einen leichten, runden und harmonischen Geschmack. Der grosse Klassiker des Hauses ist ein authentischer Wein und ein perfekter Botschafter der Produkte aus der Region. Ein leichter, fruchtiger, frischer und trinkfreudiger Wein, der perfekt zu Raclette, gesalzene Gruyère oder einem cremigen Fondue passt.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl
50 cl
37.5 cl

CHF 14.90
CHF 9.90
CHF 7.90



FEUERGOLD JOHANNISBERG AOC VALAIS

Ein goldener Wein mit Duft von kandierten Früchten, ausgereift, mit viel Gehalt, wuchtig, mit einem für die Rebsorte typischen Abgang am Gaumen mit einer anhaltenden Note von Bittermandeln. Ein ganz salziger Abgang mit einer schönen, belebenden Säure. Mit Spargel untrennbar, passt er auch sehr gut zu vegetarischen Gerichten wie Pilzgerichten, kräftigen Käsesorten oder geräucherter 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, harmonischen, königlichen, rassigen Wein mit dem intensiven blumigen Glyzinenaroma. Im Mund eine Lebendigkeit, die von einer angenehmen, fruchtigen Textur (Zitrusfrüchte) umfasst wird, und ein anhaltender Abgang mit einer gewissen Salzigkeit, angenehm belebend. Ein Cru, der gerne zu Austern, Krustentieren und trockenem Ziegenkäse passt.

Haltbarkeit 5 bis 7 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
 50 cl

CHF 21.50
CHF 15.50



FRANC-TIREUR
HEIDA
AOC VALAIS

Ein klarer, glänzender Heida mit einer gelben Farbe mit gelb-grünen Nuancen. Seine Nase bietet exotische Aromen mit dem Geschmack von Passionsfrucht, aber auch heimische Noten wie Aprikose. Im Mund finden wir wieder diese exotischen und duftenden Noten, Finesse und Samtigkeit. Ein intensiver Tropfen, vollmundig im Auftakt, er endet frisch mit einer herrlichen Salzigkeit und jeder Menge Caudalies. Ideal für einen charaktervollen Aperitif, einen Dinnercocktail oder zu Perlfisch.

Haltbarkeit 6 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl
 50 cl

CHF 21.50
CHF 15.50



MUSCAT
LES LAUDES
AOC VALAIS

Hellgelbe Farbe, herrlicher Duft nach Jasmin, Litschi und Mandarine. Weich, aromatisch und knackig. Man findet die Aromen und die Reinheit des Muscat sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Als Aperitif serviert, wird er mit dem intensiven, sehr authentischen Traubengeschmack des Muscat jedes Mal für Überraschung und Verwunderung sorgen. Er passt zu weissem Fisch, exotischer Küche oder einem Dessert. Ideal auch als Aperitif, wo man einfach seine Finesse und Frische zu schätzen weiss.

Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

50 cl

CHF 15.50



AMIGNE
L'OISELEUR
AOC VALAIS

Mit einer schönen strohgelben Robe mit einem herrlichen Glanz ist die Amigne in ihrem Terroir von Vétroz Königin. Komplex, mineralisch, weich, vollmundig, harzig, mit Noten, die an aromatische Kräuter und Zitrusfrüchte erinnern. Ein Wein mit Klasse, weich mit einer schönen Eleganz. Der Amigne kommt neben einer feinen Gastronomie wie einem Carpaccio von Jakobsmuscheln, einem Gruyère oder reifem Käse, einem Geflügel mit Morcheln am besten zur Geltung.



Haltbarkeit 4 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl

CHF 21.50



MALVOISIE
LE PRIMAT
AOC VALAIS

Schöne goldene Farbe, Duft von Quittengelee und Honignoten, ein weicher, cremiger Geschmack, der lange auf karamellisierten Aromen verweilt, typische Malvoisie. Ein grossartiger Pinot Gris im Kontrast zu einem Roquefort, aber zarter Partner eines Desserts mit Waldbeeren, eines Ananas-Carpaccios, von Mandelkeksen und wunderbar zu einer Gänseleber mit Feigen.



Haltbarkeit 8 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 9°

75 cl
37.5 cl

CHF 21.50
CHF 11.50



ROSELINE
ROSÉ
AOC VALAIS

Eine wunderschöne korallenrote Robe kleidet diesen Rosé de Gamay, mit Aromen von Fruchtpaste, Zitrusfrüchten und Mandarine. Ein geschmeidiger Mund, der durch eine exquisite Frische, einen Hauch von Tanninen und eine herrliche, erfrischende Salzigkeit im Abgang ausgeglichen wird. Kondensierte Fruchtigkeit, die man zu sommerlichen Zeiten zu exotischer Küche, Krevetten- und Krustentier-Cocktail oder Avocadotartar mit Zitrone servieren kann.



Haltbarkeit 2 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 11°

75 cl	CHF 14.90
50 cl	CHF 10.90
37.5 cl	CHF 8.20



LES MAGES
GAMAY
AOC VALAIS

Mit einer schillernden rubinroten Farbe, einer Nase von frischem Trester, die an die Zeit der Weinlese erinnert, geschmeidig und fruchtig am Gaumen mit feinen Tanninen, ist er ein lieblicher, runder und leichter Wein. Er begleitet auch gerne einen Aperitif, eine Brisolée, Fleischgerichten, eine sommerliche Grillparty 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

Eine schimmernde rote Farbe, typisch für Pinot mit einer Nase von Unterholz, dieser Wein entwickelt sich am Gaumen ganz crescendoartig, einem feinen und geschmeidigen Auftakt folgt eine Steigerung mit der Ankunft von feinen und dichten Tanninen. Persönlichkeit, eine schöne Präsenz im Mund und Nachhaltigkeit. Harmonisch zu edlem rotem Fleisch, italienischem Risotto oder Pasta mit Pesto.



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 einem grossen Glas oder in einer Karaffe wohlfühlt, um seine ganze Komplexität zu entfalten. Zu Beginn etwas schüchtern, wird er würzig und entwickelt Aromen von Zedern und Holunder. Am Gaumen kräftig, strukturiert, langer Abgang mit schöner Adstringenz. Der Gamaret Nous Deux belebt Abende zu zweit oder mit Freunden. Er passt hervorragend zu Fleischgerichten mit Sauce, aber auch zu warmen vegetarischen Gerichten oder einem schönen Teller mit Hartkäse.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

50 cl

CHF 13.50



MERLOT LE MARGUILLIER AOC VALAIS

Rubinrote Farbe, Noten von Leder, Holunder und Waldbeeren im Bouquet, ein warmer, runder, recht rustikaler Wein mit einem würzigen Abgang. Er ruft nach guter Gesellschaft an einem grossen Familientisch, garniert mit einem Teller Spaghetti, einer cremigen Polenta, eine geschmackvolle Aufschnittplatte oder einem 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

Eine Nase, die sich zuerst mit kleinen roten Beeren öffnet, dann erscheinen würzige Aromen. Im Mund geschmeidig, feinen Tannine, ein grosszügiger Syrah, fruchtig, sympathisch, umhüllend. Ein Wein, der die Menschen zusammenbringt. Geniessen Sie ihn zu Nudeln, Reis mit Tomaten und Parmesan, Fleisch in Sauce, geschmortes Fleisch.

Haltbarkeit 1 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 20.90



DIOLINOIR
LE PIOCHEUR
AOC VALAIS

Eine Rebsorte mit grossem Potenzial, die sich durch eine sehr dunkelrote, dichte Farbe auszeichnet. Intensiver und würziger Ausdruck mit einem kompakten und tanninreichen Mund. Ein robuster und konzentrierter Wein, der zu herbstlichen Wildgerichten, Kastanien oder Kürbissuppe passt.

Haltbarkeit 7 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 15°

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



LA CHASSENARDE
HUMAGNE ROUGE
AOC VALAIS

Noten von frischem Trester, fantastische Aromen von Waldbeeren, getrockneten Pflaumen, ein Hauch von Blumen, am Gaumen geschmeidig und bemerkenswert charaktervoll mit feinen Noten von Kirsche und Waldbeeren. Dieser ausgewogene, am Gaumen luftige Humagne rouge passt hervorragend zu Kräuterkäse oder einem cremigen Alpkäse, Jagdgerichten und herbstlichen Speisen, einer Terrine, einem gebackenen Vacherin, einer Kürbissuppe.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 15°

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



LA CORALINE
CORNALIN
AOC VALAIS

Schöne, strahlende bordeauxrote Kleid für diesen schneidigen, ausdrucksstarken Cornalin mit Noten von Kirschen und Brombeeren. Im Mund konzentriert und fruchtig, mit jungen Tanninen, einer schönen Struktur und einem langen Abgang. Energisch trinkfreudig, passt dieser typische Walliser Rotwein zu reifem Käse, 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

Die Produktlinie TELEGRAM ist eine Hommage an die Pionierinnen Cécile und Germaine Maye, die Töchter des Kellereigründers 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.

EINE HOMMAGE AN DIE PIONIERINNEREN DER FAMILIE 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 zinnberroten 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
1859
SAMSON WARE
1868

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 bis 3 Jahre
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 bis 5 Jahre
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 bis 5 Jahre
Température de service 15°

75 cl

CHF 18.95

EXTRA BLEU CIEL



EXTRA BLEU CIEL

DIE FRUCHTIGE, SONNIGE POSTKARTE AUS DEM WALLIS

Das Wetter im Wallis ist immer schön! Gary Godel ist ein englischer Grafikdesigner, der für seinen unnachahmlichen und wiedererkennbaren Stil bekannt ist. Er hat eine Vielzahl von Bildern für Ski- und Badeorte in der ganzen Welt entworfen. Das Projekt wurde in enger Zusammenarbeit mit Gary Godel entwickelt, um die unvergesslichen Erinnerungen an einen Urlaub im Wallis mit einem sonnigen, EXTRA BLAUEN Himmel zu illustrieren.



EXTRA BLEU CIEL
JOHANNISBERG
AOC VALAIS

Blumig und fruchtig, mit Noten von Mandeln und weissfleischigen Früchten. Fruchtlige aromatische Intensität am Gaumen mit einem geschmeidigen und harmonischen Auftakt, voluminös und reichhaltig, um mit einer angenehmen Bitterkeit im Abgang zu enden. Ideal zu Aperitifs, Käse, Spargeln oder auch zu asiatischen Gerichten.



Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 15.95



EXTRA BLEU CIEL
ROSÉ
AOC VALAIS

Ein Rosé, der die Lust auf sonnige und unkomplizierte Aperitifs befriedigt! Köstlich und fröhlich mit einer schönen lachsfarbenen Robe und einem frischen Duft nach Himbeeren und Gartenfrüchten. Sein seidiger und runder Geschmack wird von einer schönen Säure unterstrichen, die ihm einen frivolen Touch verleiht. Frisch als Aperitif geniessen oder warum nicht zu einem Gericht mit Gambas?



Haltbarkeit 1 bis 2 Jahre
Serviertemperatur 9°

75 cl

CHF 15.95



EXTRA BLEU CIEL
HUMAGNE ROUGE
AOC VALAIS

Mit seiner dunkelroten Robe ist er ein Humagne mit Düften von roten Früchten, wilden Waldbeeren und Noten von kandierten Himbeeren. Im Mund ist er intensiv, rund und voluminös mit samtigen, harmonischen Tanninen. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und Käse.



Haltbarkeit 4 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 15°

75 cl

CHF 15.95

HELDEN

EIN IMMER
NACHHALTIGERER WEINBAU

Seit 2019 ist das Haus MAYE stolzer Pionier des IP-SUISSE Projekts, das sich für eine ressourcenschonende Weinproduktion einsetzt und die Biodiversität in den Weinbergen fördert. Wir freuen uns, die Arbeit unserer Winzer, die sich für diesen Ansatz engagieren, zu würdigen.



HELDENGOLD FENDANT IP-SUISSE AOC

Eine hellgelbe, leuchtende Robe mit goldenen Reflexen. Die Noten dieses Fendants erinnern an den Duft von Zitrusfrüchten und Ananas. Ein voller Körper, gefolgt von einer feinen Säure und einem Hauch von Mineralität. Der fruchtige und erfrischende Heldengold passt hervorragend zu Käsegerichten wie Raclette, Fondue oder auch zu einem Walliser Teller.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 8°

70 cl

CHF 14.90



**HELDENBERG
JOHANNISBERG
IP-SUISSE AOC**

Eine hellgelbe Farbe mit leichten Grüntönen und einem Duft nach weissen Früchten und Blumen. Ein voller Mund mit einer saftigen Säure, gefolgt von einem sanften und fruchtigen Abgang. Der Heldenberg Johannisberg ist dank seiner Frische und seines fruchtigen Auftretens der beste Begleiter für Aperitifs.



Haltbarkeit 2 bis 4 Jahre
Serviertemperatur 11°

70 cl

CHF 14.90



**HELDENROSÉ
ROSÉ
IP-SUISSE AOC**

Eine schöne Robe mit orangefarbenen Reflexen. Die Nase erinnert an den Duft von Aprikosen und weissen Pfirsichen. Ein frischer und fruchtiger Auftakt mit einem runden Mundgefühl und einem eleganten und delikaten Abgang. Ein perfekter Rosé zu einem Aperitif, gegrilltes, exotische oder scharfe Küche.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 8°

70 cl

CHF 14.90



**HELDENBLUT
DÔLE
IP-SUISSE AOC**

Eine helle violette Farbe und Duft von Pfeffer und dunklen Beeren. Ein kräftiger, voller Mund mit einer erfrischenden Säure. Ein authentischer Wein, der sich ganz einfach geniessen lässt. Er wird wunderbar zu Fertiggerichten oder einem Teller mit Alpenkäse passen.



Haltbarkeit 3 bis 6 Jahre
Serviertemperatur 15°

70 cl

CHF 14.90

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

Ein blumiger Duft, Noten von Rosen und Grapefruit, ein zarter Mund, der zwischen einer fruchtigen Vollmundigkeit und einem erfrischenden Abgang schwankt, ein sympathischer und fröhlicher Wein mit einer hellgelben Farbe. Ein Wein, den man auf einer Terrasse, als Aperitif mit kleinen salzigen Speisen oder mit einem Apfelkuchen am Sonntag um vier Uhr teilen kann.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 18.00



VALLI CIMA
ROSÉ
LANDWEIN
SCHWEIZ

Dieser Rosé wird Ihre Sommertage erfrischen und aufhellen. Mit frischen Düften von Orangenblüten und frischen Früchten wird dieser liebeliche Wein auch die verwöhntesten Gaumen begeistern. Er ist jung und delikat und passt perfekt zu Aperitifs, Tapas und Vorspeisen.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 10°

75 cl

CHF 18.00



VALLI CIMA
ROUGE
LANDWEIN
SCHWEIZ

Aromen von Sauerkirschen, Kirschnoten, eine leuchtend rote Farbe mit fuchsiensfarbenen Reflexen, ein runder, warmer Wein, charmant mit einem Hauch von Süsse und anhaltendem Tanningehalt. Trinken Sie ihn mit Freunden am Ende des Tages, mittags zu einem einfachen Essen oder bei einer sommerlichen Grillparty.



Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre
Serviertemperatur 12°

75 cl

CHF 18.00

LADEN

Entdecken Sie alle unsere Crus in der Vitrine unseres Geschäft in Riddes, wo unsere Beraterinnen und Berater Ihnen gerne zur Verfügung stehen, um Sie bei Ihrer Wahl zu begleiten.

Von Montag bis Freitag 9:00-12:00 / 13:30-17:30

Samstag 9:00-17:00

DEGUSTATIONS BEREICH

Warmer, gemütlicher und einladender Ort. Hier können Sie unsere besten Weine und Neuheiten verkosten. Unsere Degustatoren führen Sie durch Verkostungen und Abende, an denen Speisen und Weine aufeinander abgestimmt werden.

Unser Degustationsbereich öffnet seine Türen auf Reservation.

MIETBEREICHE

Neben den Weinen verfügt das Haus MAYE auch über Räume und einen Bar-Anhänger, die Sie mieten können. Der Muveran (ein grosser Raum für Partys oder Versammlungen), das Chalet (ein kleiner Raum für Versammlungen) und der Bar-Anhänger (für Veranstaltungen).

Mehr infos auf www.maye.ch

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



VERKOSTUNGSANGEBOTE

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

Tarife CHF 15.-/5 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 im Degustationsbereich.

Tarife CHF 25.-/Person

VERANSTALTUNGEN IN LE CLOS DE BALAUD

Nutzen Sie diesen aussergewöhnlichen Ort inmitten der Weinberge für die Organisation Ihrer Sommer-Veranstaltungen in unserer «Guérite».

Tarife Auf Anfrage

Informationen und Reservation
marketing@maye.ch

VORTEILE UND BEDINGUNGEN

GÜLTIGKEIT PREISE PRIVAT

Gültig ab Juli 2024. Bedingungen unter www.maye.ch 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

