



# MAYE

CLOS DE BALAUD

## KATALOG MAYE

PRI052025



MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Riddes  
027 305 15 00 - info@maye.ch - [www.maye.ch](http://www.maye.ch)





<b>DIE GROSSEN GOLDENEN</b> Authentizität und Streben nach Exzellenz	<b>4</b>
<b>ERBE</b> Für anspruchsvolle Liebhaber bestimmt	<b>10</b>
<b>TELEGRAMM</b> Eine Hommage an die Pionierinnen der Familie MAYE	<b>18</b>
<b>EXTRA HIMMELBLAU</b> Die fruchtige und sonnige Postkarte aus dem Wallis	<b>24</b>
<b>SAMMLERSTÜCK</b> Eine Hommage an unser Haus	<b>26</b>
<b>HELDEN</b> Ein immer nachhaltigerer Weinbau	<b>28</b>
<b>VALLI CIMA</b> Die einfachen Freuden des Alltags	<b>30</b>
<b>WEINTOURISMUS</b>	<b>32</b>
<b>VORTEILE UND BEDINGUNGEN</b>	<b>34</b>



# MAYE

CLOS DE BALAUD

## WIR SIND DIE FAMILIE MAYE

Die Träger einer langen Familiengeschichte, die schon im letzten Jahrtausend, im Jahre 1889 begann. Wir sind stolz auf unser über hundertjähriges Landgut, unser Erbe und unsere Weinberge. Unsere Vergangenheit ist unsere Inspiration und mit Weitblick wollen wir gemeinsam in die Zukunft.

Im Jahre 1947 erwarben Cécile und Germaine Maye, die zwei Töchter des Gründers von Maison MAYE, Leonide Maye, das berühmte Weingut Clos de Balavaud. Ihnen beiden verdanken wir von ganzem Herzen unser Kulturerbe, das wir so sehr lieben. Mit den Weinen aus diesem Weingut durften wir bereits zahlreiche Auszeichnungen entgegennehmen.

Die Familiengeschichte geht auch heute weiter mit Claire und Roger Rémondeulaz und uns Mitarbeiter, die die Familie tatkräftig unterstützen. Aber vor allem mit Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, Freunde von Maison MAYE, die unser Terroir und unsere Tradition lieben.

# LES GRANDS ORS

## AUTHENTIZITÄT UND STREBEN NACH EXZELLENZ

Die Weingüter des Hauses MAYE, darunter das berühmte Clos de Balavaud, sind die natürlichen Juwelen eines wertvollen Erbes, das seit 1889 von Generation zu Generation weitergegeben wird. LES GRANDS ORS verkörpern die Quintessenz eines familiären Know-hows und offenbaren mit Geduld und Hingabe die Schätze außergewöhnlicher Terroirs. Veredelt durch die Virtuosität leidenschaftlicher Goldschmiede, laden sie zu einer sinnlichen und zeitlosen Reise ein.



**LES GRANDS ORS**  
FENDANT  
CLOS DE BALAVAUD  
AOC VALAIS

Aus dem außergewöhnlichen Clos de Balavaud stammend, präsentiert sich dieser Herr der Terrassenweinberge konzentriert, langanhaltend am Gaumen, mit Finesse und Intensität. Die ganze Noblesse des Fendant offenbart sich in diesem charaktvollen Cru – elegant, mineralisch, komplex und strukturiert. Ein gastronomischer Wein, der sich ideal mit feiner Küche und gereiftem Käse verbindet.



Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre  
Serviertemperatur 11°

150 cl	CHF 39.00
75 cl	CHF 19.00
50cl	CHF 13.00



**LES GRANDS ORS**  
FENDANT RAVANAY  
AOC VALAIS

Ein Fendant aus der Domaine Ravanay in Chamoson. Finesse, Mineralität, Eleganz, das sind in drei Worten seine charakteristischen. Ein Fendant mit glitzernder Robe, Lindenblütenduft und einem Hauch von Kohlensäure am Gaumen, der ihm eine prickelnde Frische verleiht. Ein Wein, den man gerne als Aperitif, zu Süßwasserfischen oder Käsegerichten trinkt.



Lagerfähigkeit 1 bis 3 Jahre  
Serviertemperatur 10°

75 cl	CHF 19.00
-------	-----------



**LES GRANDS ORS**  
CHARDONNAY  
AOC VALAIS

Dieser Chardonnay stammt von renommierten Weingütern im Zentralwallis. Ein Hauch von Vanille und viel Fruchtigkeit zieren diese reiche, ausgewogene Cuvée. Ein 9-monatiger Ausbau im Barrique trägt zur Reife dieses Weins bei. Seine Textur ist am Gaumen seidig und wird von einer lebhaften Zitrone balanciert. Seine Präsenz wird in der Gastronomie gesucht, um zu weißem Fleisch, einem gebratenen Perlhuhn oder einer Ziegenkäse-Tomaten-Tarte zu passen.



Lagerfähigkeit 5 bis 7 Jahre  
Serviertemperatur 11°

75 cl	CHF 25.00
-------	-----------





**LES GRANDS ORS**  
HUMAGNE BLANCHE  
AOC VALAIS

Dieser Humagne, der aus der Domaine La Barne in Leytron stammt, hält während der gesamten Verkostung schöne Überraschungen bereit. Ein duftender Ansatz zwischen feiner Hefe und Noten von getrockneten Aprikosen und Lindenblüten. Zunächst voll und reich am Gaumen, zeigt sich dieser Humagne dann prägnanter mit subtil dosiertem Holz und einem anhaltenden, salzigen Abgang mit einem zarten Hauch von Milchsäure. Der Traumbegleiter zu den Käsesorten unserer Alpen für ein charaktervolles Duett.



Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre  
Serviertemperatur 11°

75 cl CHF 25.00



**LES GRANDS ORS**  
ROSÉ DE MERLOT  
AOC VALAIS

Aus einer sorgfältigen Auswahl von Merlot-Trauben, die als Rosé vinifiziert wurden, verkörpert diese Premium-Cuvée Eleganz und Präzision – ein wahrer Genusswein. Die klare, strahlende Farbe, die präzisen Steinobstnoten und der ausgewogene Geschmack machen diesen Rosé zu einem Ausnahmewein, der sich sowohl als Aperitif als auch als Speisenbegleiter ideal eignet. Mit seiner Frische, Tiefe und Finesse überzeugt er durch seine Balance und anhaltende Länge – ein idealer Begleiter zu raffinierter, mediterraner oder zeitgenössischer Küche.



Lagerfähigkeit 2 bis 3 Jahre  
Serviertemperatur 11°

150 cl CHF 45.00  
75 cl CHF 22.00



**LES GRANDS ORS**  
PINOT NOIR  
CLOS DE BALAVAUD  
AOC VALAIS

Dieser Pinot, der aus dem außergewöhnlichen Clos de Balavaud stammt, besitzt eine rubinrote Farbe mit bordeauxroten Nuancen und bietet einen Duft von kleinen Früchten und Noten von Untereholz. Es ist ein schöner Pinot, vollmundig, strukturiert, rassig, mit Kraft, einem schönen Tanningerüst und einem lang anhaltenden Geschmack nach Gewürzen. Genießen Sie ihn in Harmonie mit einem Stück edlen roten Fleisches, einem Rinderkotelett oder einem Blätterteiggebäck mit Steinpilzen.



Lagerfähigkeit 4 bis 8 Jahre  
Serviertemperatur 15°

150 cl CHF 45.00  
75 cl CHF 22.00  
50 cl CHF 16.00



**LES GRANDS ORS**  
SYRAH RÉSERVE  
AOC VALAIS

Eine intensive und 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. Dieser im Barrique ausgebaute Syrah, der aus Parzellen im Zentralwallis stammt, besitzt die typischen Aromen dieser Rebsorte. Er begleitet Ihre Hauptgerichte, Grilladen, Burger saignant oder auch Tagliatelle forrestière.



Lagerfähigkeit 5 bis 8 Jahre  
Serviertemperatur 15°

150 cl CHF 59.00  
75 cl CHF 28.00  
50 cl CHF 19.00



**LES GRANDS ORS**  
CABERNET FRANC  
AOC VALAIS

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



Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre  
Serviertemperatur 14°

75 cl CHF 28.00



**LES GRANDS ORS**  
HUMAGNE ROUGE  
TSAMPI  
AOC VALAIS

Dieser dunkelrote Humagne stammt von der Domaine Tsampi in Chamoson und bietet eine erste Nase mit Karamell und rauchigen Noten, die sich zu Düften von Walderdbeeren öffnen. Am Gaumen viel Charakter, Dichte, feste, aber raffinierte Tannine, eine volle, seidige, luftige Textur. Der Abgang bringt uns eine leichte positive Adstringenz. Ein eleganter und zugleich rassischer Wein, der zu Wildgerichten passt.



Lagerfähigkeit 5 bis 8 Jahre  
Serviertemperatur 15°

75 cl CHF 28.00  
50 cl CHF 19.00



**LES GRANDS ORS**  
DIOLINOIR  
AOC VALAIS

Dieser Diolinoir aus dem Zentralwallis, ein Nachkomme des berühmten Pinot Noir, zeigt eine samtig rote, fast schwarze Farbe. Der Wein duftet nach Röstaromen, Brombeeren und Nelken, ist strukturiert und dicht am Gaumen. Genießen Sie ihn zu Lammbraten, Atrial, Gamsragout oder anderen schmackhaften Hasenrücken. Er kann auch gerne einige Jahre im Keller bleiben, um seine Aromen zu entwickeln.



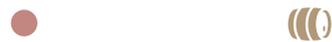
Lagerfähigkeit 3 bis 8 Jahre  
Serviertemperatur 15°

150 cl      CHF 59.00  
75 cl        CHF 28.00  
50 cl        CHF 19.00



**LES GRANDS ORS**  
MERLOT DOMAINE  
DE BALAVAUD  
AOC VALAIS

Dieser Merlot stammt von der berühmten Domaine de Balavaud und hat eine intensive, rubinrote Farbe. In der Nase ist er komplex, gleichzeitig würzig und holzig, alles vermischt mit Noten von schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Der Auftakt am Gaumen ist delikat und harmonisch, sein Tanningerüst fein und seidig. Ein verführerischer und anhaltender Merlot, der zu rassigen Fleischgerichten, Jagdterrinen oder alten Käsesorten passt.



Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre  
Serviertemperatur 15°

75 cl              CHF 28.00



**LES GRANDS ORS**  
CORNALIN  
AOC VALAIS

Aus der berühmten Domaine de Balavaud stammend, ist dies ein eleganter und rassiger Cornalin mit einer tief dunkelroten Farbe mit violetten Reflexen, der in der Nase Kirsch- und Röstaromen entfaltet. Er bietet einen kraftvollen und dichten Geschmack, der von einem schönen Tanningerüst und einem Hauch von Säure getragen wird. Ein harmonischer Jahrgang von schöner Intensität, der sich stolz neben edlem rotem Fleisch, Steinpilzrisotto, würzigem Tartar oder einem Wildgericht halten wird.



Lagerfähigkeit 3 bis 9 Jahre  
Serviertemperatur 15°

75 cl              CHF 28.00



# HÉRITAGE

## FÜR AMATEURS EXIGEANTS

Die Produktreihe Héritage bringt Charaktere zur Geltung, die aus den Kreationen von Robert Héritier stammen. Die Crus dieser Linie bringen mit Fülle den Charakter der Rebsorten zum Ausdruck und offenbaren die Vielfalt der Jahrgänge. Die Weinbauarbeiten werden rigoros durchgeführt, Reifegrad und Erträge optimiert und die Trauben anschließend von Hand gelesen.



**GRANDGOUSIER**  
FENDANT  
AOC VALAIS

Eine klare 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 für die Produkte der Region. Ein leichter, fruchtiger, frischer und süffiger Wein, der perfekt zu einem Raclette, einem gesalzenen Gruyère oder einem cremigen Fondue passt.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 10°

75 cl                    **CHF 14.90**  
37.5 cl                **CHF 7.90**



**FEUERGOLD**  
JOHANNISBERG  
AOC VALAIS

Ein goldener Wein mit dem Duft von kandierten Früchten, von schöner Reife, dicht, opulent, mit einem für die Rebsorte typischen Abgang am Gaumen mit einer anhaltenden Note von Bittermandeln. Ein ganz salziger Abgang mit einer schönen, belebenden Säure. Der untrennbar mit Spargel verbundene Wein passt auch sehr gut zu vegetarischen Gerichten wie Pilzgerichten, kräftigen Käsesorten oder geräucher-tem Fisch.



**Lagerfähigkeit** 4 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl                    **CHF 17.90**  
37.5 cl                **CHF 9.90**



**JEAN DES CRÊTES**  
PETITE ARVINE  
AOC VALAIS

Ein klarer, harmonischer, intensiver Arvine mit einer blumigen Nase, die nach Glyzinien duftet. Im Mund eine Lebendigkeit, die von einer angenehmen, fruchtigen Textur (Zitrusfrüchte) umhüllt ist, und ein anhaltender Abgang mit einer gewissen Salzigkeit, angenehm belebend. Ein Cru, der gerne zu Austern, Krustentieren und trockenem Ziegenkäse passt.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 7 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl                    **CHF 21.50**  
50 cl                   **CHF 15.50**



### FRANC-TIREUR

HEIDA  
AOC VALAIS

Klar und glänzend, von gelber Farbe mit gelb-grünen Schattierungen. Seine Nase bietet exotische Aromen mit dem Geschmack von Passionsfrucht, aber auch heimische Noten wie Aprikose. Am Gaumen exotisch und duftend. Ein intensiver Cru, fleischig und vollmundig im Auftakt, er endet frisch mit einer herrlichen Salzigkeit und jeder Menge Caudalies. Ideal für einen charaktervollen Aperitif, einen Cocktail zum Abendessen oder zu perlmuttfarbenem Fisch.



**Lagerfähigkeit** 6 à 8 ans  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl **CHF 21.50**  
50 cl **CHF 15.50**

### LES LAUDES

MUSCAT  
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 im Mund wieder. Als Aperitif serviert, wird dieser aromatische und knackige Wein mit dem intensiven, sehr authentischen Traubengeschmack des Muscat jedes Mal für Überraschung und Verwunderung sorgen. Ideal zu weißem Fisch oder auch als Aperitif, wo man einfach seine Finesse und Frische zu schätzen weiß.



**Lagerfähigkeit** 1 à 3 ans  
**Serviertemperatur** 11°

50 cl **CHF 15.50**

### L'OISELEUR

AMIGNE  
AOC VALAIS

Ausgestattet 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. Die Amigne wird an der Seite einer feinen Gastronomie wie einem Carpaccio von Jakobsmuscheln, einem Gruyère oder reifem Käse, einem Geflügel mit Morcheln zur Geltung kommen.



**Lagerfähigkeit** 4 à 8 ans  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl **CHF 21.50**

### LE PRIMAT

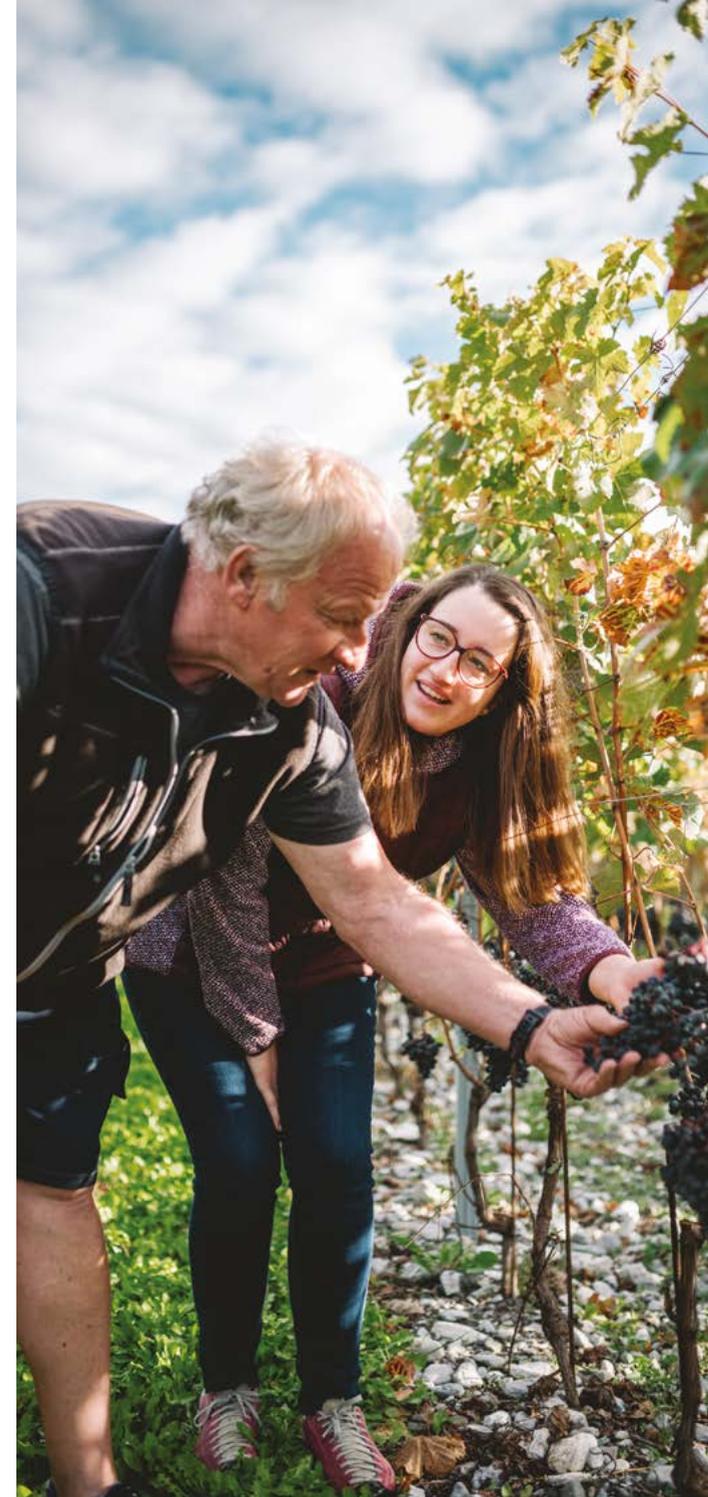
MALVOISIE  
AOC VALAIS

Schöne goldene Farbe, Duft von Quittengelee und Honigduft, ein weicher, cremiger Mund, der lange auf karamellisierten Aromen anhält. Ein großartiger Pinot Gris im Kontrast zu einem Roquefort, aber zarter Partner eines Desserts mit roten Früchten, von Mandelkeksen und wunderbar zu einer Foie Gras mit Feigen.



**Lagerfähigkeit** 8 à 10 ans  
**Serviertemperatur** 8°

75 cl **CHF 21.50**



Roger Rémondeulaz und seine Tochter Claire auf Clos de Balavaud, die 4. und 5. Generation der Familie MAYE.



**ROSELINE**  
ROSÉ  
AOC VALAIS

Eine wunderschöne korallenrote Robe kleidet den Roseline. Dieser Rosé de Gamay besitzt 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, Garnelen- und Krustentiercocktail oder Avocadotartar mit Zitrone servieren kann.



**Lagerfähigkeit** 2 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl **CHF 14.90**  
37.5 cl **CHF 8.20**



**LES MAGES**  
GAMAY  
AOC VALAIS

Dieser Gamay besitzt eine schillernde rubinrote Farbe, eine Nase von frischem Trester, die an die Zeit der Weinlese erinnert, geschmeidig und fruchtig am Gaumen mit feinen Tanninen, es ist ein leckerer, runder und leichter Wein. Er begleitet gerne einen Aperitif, eine Brisolée, eine Würstplatte, eine sommerliche Grillparty oder ein Carpaccio aus gegrilltem Gemüse.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 14°

75 cl **CHF 14.90**  
37.5 cl **CHF 8.20**



**FLAMINE**  
PINOT NOIR  
AOC VALAIS

Ein Wein mit einer schillernden roten Farbe, typisch für den Pinot, mit einer Nase von Unterholz. Am Gaumen entwickelt er sich wie ein Crescendo: ein feiner und geschmeidiger Auftakt, gefolgt von einer Steigerung mit dem Auftreten feiner und dichter Tannine. Persönlichkeit, eine schöne Präsenz am Gaumen und ein angenehmer Nachhall. Ideal zu edlem rotem Fleisch oder italienischem Risotto.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

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



**NOUS DEUX**  
GAMARET  
AOC VALAIS

Ein Wein, der sich in großen Gläsern oder in einer Karaffe wohlfühlt, um seine ganze Komplexität zu entfalten. Zu Beginn etwas schüchtern, wird er würzig und entwickelt Aromen von Zedernholz und Holunder. Ein Ausdruck, den man auch am Gaumen wiederfindet, ein kräftiger, strukturierter Mund mit einem langen Abgang mit schöner Adstringenz. Zögern Sie nicht, ihn mit schmackhaften Gerichten, Ragout, gegrilltem Tofu oder Halloumi mit Sauce zu kombinieren.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

50 cl **CHF 13.50**



**LE MARGUILLIER**  
MERLOT  
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, Wurstwaren oder einem Tomatenrisotto.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

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



**L'EPICIER**  
SYRAH  
AOC VALAIS

Eine Nase, die sich zunächst mit kleinen roten Früchten öffnet, dann erscheinen würzige Aromen. Am Gaumen geschmeidig, mit filigranen Tanninen, ein großzügiger, fruchtiger, sympathischer, umhüllender Syrah. Ein Wein, der Menschen zusammenbringt, den man zu Nudeln, einem Reis mit Tomaten und Parmesan, Fleisch in einer bei niedriger Temperatur gegarten oder geschmorten Sauce genießen kann.



**Lagerfähigkeit** 2 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

75 cl **CHF 23.50**



**LE PIOCHEUR**  
DIOLINOIR  
AOC VALAIS

Eine Rebsorte mit unbestreitbarem Potenzial, die sich durch eine sehr dunkelrote, dichte Farbe auszeichnet. Dies sind erst die Anfänge seines intensiven und würzigen Ausdrucks mit einem kompakten und tanninreichen Mund. Ein robuster und konzentrierter Wein, der zu herbstlichen Wildgerichten, Kastanien oder Kürbissuppe passt.



**Lagerfähigkeit** 7 bis 8 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

150 cl	<b>CHF 49.00</b>
75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>



**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 charaktvoll mit feinen Noten von Kirschen und Waldbeeren. Dieser ausgewogene, am Gaumen luftige Humagne Rouge passt hervorragend zu Kräuterkäse oder einem cremigen Alpkäse, zu Jagdgerichten und herbstlichen Speisen, zu Terrine, gebackenem Vacherin oder einer Kürbissuppe.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>



**LA CORALINE**  
CORNALIN  
AOC VALAIS

Schöne, leuchtende bordeauxrote Farbe für diesen schneidigen, ausdrucksstarken Cornalin mit Noten von Kirschen und Brombeeren. Ein konzentrierter und fruchtiger Mund, junge Tannine, eine schöne Struktur und ein langer Abgang. energisch, dieser typische Walliser Rotwein passt zu reifem Käse, Geflügel oder auch Kaninchenfilet.



**Lagerfähigkeit** 4 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

150 cl	<b>CHF 49.00</b>
75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>



# TELEGRAM

## EINE HOMMAGE AN DIE PIONIERINNEN

Die Produktreihe TELEGRAM ist eine Hommage an zwei Pionierinnen, Cécile und Germaine Maye, die Töchter des Gründers der Weinkellerei, Léonide Maye. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts reisten sie durch Europa, um neue Geschmäcker und Praktiken zu entdecken und ihre Weine über die nationalen Grenzen hinaus bekannt zu machen. Regelmäßig schickten sie ihrem Vater eine Nachricht per Telegramm, um ihn zu beruhigen. Ein Telegramm-Wein, der Finesse und einen ausgeprägten Charakter vereint, wie es Cécile und Germaine Maye gefallen hätte.



**TELEGRAM**  
JOHANNISBERG  
AOC VALAIS

Ein erster Ansatz schön blumig und intensiv, der sich mit einem Gefolge reifer Früchte und einer Note von Melisse öffnet. Sein zarter Geschmack wird von einer schönen Dichte umhüllt, mit einer zarten salzigen Note im Nachhall. Ein Vorschlag zu einer Käseplatte mit Alpenkäse, weißem Spargel mit Orangensauce, einem Pilzkassolett mit einfachen Pilzen zum Aperitif.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 4 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl

**CHF 14.95**



**TELEGRAM**  
PETITE ARVINE  
AOC VALAIS

In der Nase blühende Glyzinen, ein überschwänglicher und fröhlicher Wein, der sich zwischen rund und charaktervoll ausdrückt. Ein voluminöser Petite Arvine am Gaumen mit Aromen, die an Rhabarberkuchen erinnern. Eine lang anhaltende Salzigkeit auf den Lippen schließt die Partitur ab. Er wird gerne mit süß-saurer Küche, aber auch mit Seefischen und Fruchtdesserts zusammen sein.



**Lagerfähigkeit** 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. Dieser Heida bietet einen saftigen, zugleich robusten und harmonischen Geschmack. Sein rassiger und lang anhaltender Abgang, der sich auf den Papillen absetzt, hinterlässt eine köstliche Erinnerung. Er passt perfekt zu Aperitifs, Gemüsedips mit Hummus oder Tartelettes mit warmem Ziegenkäse.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 7 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl

**CHF 18.95**



**TELEGRAM**  
ROSÉ  
AOC VALAIS

Eine schöne korallenrote Farbe, ein sonniges Bouquet, ein fröhliches Melange, das an Johannisbeeren, Melone oder auch saftige Erdbeeren erinnert. Wie eine Süßigkeit balanciert dieser Rosé im Mund zwischen erfrischenden Aromen, die von einer fruchtigen Süße verwöhnt werden. Servieren Sie ihn sehr kühl am Wasser. Auch zu würzigen Gerichten ist er ein guter Begleiter.

**Lagerfähigkeit** 2 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

75 cl

**CHF 14.95**



**TELEGRAM**  
PINOT NOIR  
AOC VALAIS

Ein rubinrot getönter Pinot Noir mit rötlichen Nuancen, der im Duft ein Konzentrat von kleinen Waldfrüchten aufweist. Am Gaumen ist er weich und großzügig, ein sympathischer Wein mit einer dichten Textur, seidigen Tanninen, die das Tempo vorgeben, und einem warmen Abgang. Ein Wein, den man zu einer geselligen Tafelrunde mit raffinierter oder rustikaler Küche trinken kann. Er kann auch gekühlt als Aperitif serviert werden.

**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

75 cl

**CHF 14.95**



**TELEGRAM**  
HUMAGNE ROUGE  
AOC VALAIS

Ein charmanter Humagne Rouge, der von seinem Image als rustikaler Cru abweicht. Er zeigt sich knackig und seidig mit einer Entwicklung von sanften Tanninen, die aber dennoch einen Hauch von Männlichkeit aufweisen. Köstlich zu einem kräftigen Käse, wird sich dieser robuste und zugleich samtige Humagne an der Seite einer Pilzterrine oder einer Waldkruste wohlfühlen.

**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

75 cl

**CHF 18.95**

# TELEGRAM

MAISON MINE  
DEPUIS  
1889  
2019

## EINE HOMMAGE AN DIE PIONIERINNEN VON FAMILIE MAYE



# TELEGRAM MY SWEET

## LIEBLICHE WEINE, DIE GENUSS UND FESTLICH- KEIT FÖRDERN

Neben ihren beruflichen Verpflichtungen nutzen Cécile und Germaine Maye ihre verschiedenen Aufenthalte, um andere Kulturen kennenzulernen. Dabei kam es manchmal zu süßen Begegnungen, die für einige von ihnen Anlass waren, einen Briefwechsel zu beginnen, der mit „My Sweet...“ begann.



**TELEGRAM  
MY SWEET**  
ASSEMBLAGE BLANC  
MI-DOUX  
AOC VALAIS

Dieser Assemblage Blanc ist rund und cremig. Die Süße und das süße Gefühl werden durch einen angenehmen Hauch von Säure ausgeglichen. Der lange Abgang zeigt sich auch in einer angenehmen Bitterkeit, die an Lakritzrinde erinnert. Diese Mischung ist genau richtig „süß“: Die Ausgewogenheit von Süße, Säure und Bitterkeit macht sie zu einem zugänglichen, langen und strukturierten Wein. Perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu asiatischen Gerichten.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 7°

75 cl

**CHF 18.95**



**TELEGRAM  
MY SWEET**  
ROSÉ MI-DOUX  
AOC VALAIS

Eine korallenrosafarbene Robe, intensive Noten von Grapefruit. Nebennoten von Apfel Typ Pink Lady. Eine charmante Süße im Mund mit Aromen, die an saure Bonbons erinnern, ein betörender Nachhall. Ein „Sweet“-Wein, festlich und fruchtig, der beste Verbündete für Sommertage und laue Abende.



**Lagerfähigkeit** 2 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 7°

75 cl

**CHF 18.95**



**TELEGRAM  
MY SWEET**  
ASSEMBLAGE ROUGE  
MI-DOUX  
AOC VALAIS

Ein Fruchtkondensat in der Nase, wie eine Idee von Sauerkirschenkonfitüre, die auf dem Herd köchelt. Eine Delikatesse am Gaumen, mit Süße, samtiger Textur und weichen Tanninen. Ein Wein für „Sweet“-Momente und zu Schokoladendesserts oder einer leichten Käseplatte.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 13°

75 cl

**CHF 18.95**

# EXTRA BLEU CIEL

## DIE FRUCHTIGE POSTKARTE UND SONNIGE AUS DEM WALLIS

Im Wallis herrscht immer schönes Wetter! Gary Godel ist ein englischer Grafikerdesigner, der für seinen unnachahmlichen und wiedererkennbaren Stil bekannt ist. Er hat eine Vielzahl von Kollektionen von Grafiken für Ski- und Badeorte auf der ganzen Welt entwickelt. Das Projekt wurde in enger Zusammenarbeit mit Gary Godel entwickelt, um die unvergesslichen Erinnerungen an einen Urlaub im Wallis bei EXTRA HIMMELBLAUER Sonne zu illustrieren.



**EXTRA BLEU CIEL**  
JOHANNISBERG  
AOC VALAIS

Blumig und fruchtig mit Noten von Mandeln und weißfleischigen Früchten. Fruchtige 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, Spargel oder auch zu asiatischen Gerichten.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 10°

75 cl

**CHF 15.90**



**EXTRA BLEU CIEL**  
ROSÉ  
AOC VALAIS

Ein Rosé, der die Lust auf sonnige und unkomplizierte Aperitifs weckt! Ein leckerer und fröhlicher Wein mit einer schönen lachsfarbenen Robe und einem frischen Duft nach Himbeeren und Früchten aus dem Obstgarten. Sein seidiger und runder Geschmack wird von einer schönen Säure unterstrichen, die ihm eine frivole Note verleiht. Servieren Sie ihn gut gekühlt als Aperitif und stoßen Sie auf die Sonne des Wallis an oder begleiten Sie ihn zu einem Gericht mit Gambas.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 2 Jahre  
**Serviertemperatur** 9°

75 cl

**CHF 15.90**



**EXTRA BLEU CIEL**  
HUMAGNE ROUGE  
AOC VALAIS

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



**Lagerfähigkeit** 4 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

75 cl

**CHF 15.90**

# COLLECTOR

## EINE HOMMAGE AN UNSER HAUS

Eine einzigartige Auswahl an Weinen, die für Ihre exklusiven Anlässe ausgewählt wurden. Außergewöhnliche Weine akribisch ausgewählt, um unserem Haus und seinem Gründer die Ehre zu erweisen. Außergewöhnliche Weine in limitierter Auflage unter.



**AMIGNE**  
CLOS DE BALAUD  
AOC VALAIS

Der Wein ist wunderbar intensiv mit einer ausgeprägten Persönlichkeit, Aromen von Mandarinschalen im Bouquet und einem strahlenden Gaumen mit einem bemerkenswerten Gleichgewicht zwischen einer charmanten Rundheit und einer robusten Spannung. Genießen Sie ihn zu weißem Fleisch, Fisch oder Fischgerichten in einer cremigen Sauce oder zu salzigem Käse. Unsere Amigne hat eine Biene, die ein rundes Gefühl verleiht, sehr ausgewogen mit der salzigen Spitze im Abgang.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre  
**Serviertemperatur** 12°

75 cl

**CHF 24.50**



**JOHANNISBERG**  
DE CHAMOSSON  
SURMATURE  
AOC VALAIS

Im Dezember werden die wertvollen Beeren geerntet, um daraus diesen Nektar mit einem Bukett von kandierten Früchten zu gewinnen. Sein Mund ist herrlich, likörartig, seidig und strukturiert. Aromen von kandierten Orangen und Mango charakterisieren diesen strahlenden und komplexen Wein mit unendlichen Kaudalien. Er wird der bemerkenswerte Begleiter einer Gänseleberpastete mit exotischem Chutney sein, in Symbiose mit einem Dessert und Mandelköstlichkeiten, im Kontrast zu einem Schimmelkäse.



**Lagerfähigkeit** 10 bis 15 Jahre  
**Serviertemperatur** 9°

37.5 cl

**CHF 28.00**



**CHÂTELLENIE**  
BRUT TRADITION  
AOC VALAIS

Die Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay bilden diesen großen Schaumwein, der nach der traditionellen Methode hergestellt wird. Seine Farbe mit rosafarbenen Reflexen kündigt einen frischen und fruchtigen Duft an. Die feinen Bläschen füllen den Gaumen mit einem großzügigen Schaum und perlen auf der Zunge für ein belebendes Gefühl mit fruchtiger Rundheit. Freude in der Flasche, zu jeder Gelegenheit zu entkorken, als Aperitif, zu Fisch, zu einem Dessert oder zum Abschluss eines Essens.



**Lagerfähigkeit** 5 bis 7 Jahre  
**Serviertemperatur** 6°

75 cl

**CHF 22.50**

# HELDEN

## WEINBAU IMMER MEHR NACHHALTIG

Seit 2019 ist das Haus MAYE stolzer Pionier des Projekts IP-SUISSE, das eine ressourcenschonende Weinproduktion fördern und die Biodiversität in den Weinbergen unterstützen soll. Wir freuen uns, die Arbeit unserer Winzer, die sich diesem Ansatz verschrieben haben, zu würdigen.



### HELDENGOLD

FENDANT  
IP-SUISSE AOC

Ein hellgelbes Kleid mit leichten Grüntönen und Aromen von weißen Früchten und Blumen. Ein voller Mund mit lebendiger, saftiger Säure, gefolgt von einem weichen, fruchtigen Abgang. Der Heldenberg ist der perfekte Begleiter für den Aperitif dank seiner Frische und Fruchtigkeit. Er passt auch hervorragend zu Spargel und Hartkäse.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 8°

70 cl

**CHF 14.90**



### HELDENBERG

JOHANNISBERG  
IP-SUISSE AOC

Ein Rosé aus Gamay, Pinot Noir und Chardonnay mit einer schönen Farbe und orangefarbenen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von Aprikosen und weißen Pfirsichen. Der Auftakt ist frisch und fruchtig, mit einem runden Mundgefühl und einem eleganten, feinen Abgang. Dieser Rosé eignet sich ideal als Aperitif oder zu Grillgerichten, exotischer oder würziger Küche.



**Lagerfähigkeit** 2 bis 4 Jahre  
**Serviertemperatur** 11°

70 cl

**CHF 14.90**



### HELDENROSÉ

ROSÉ  
IP-SUISSE AOC

Ein Rosé aus Gamay, Pinot Noir und Chardonnay mit einer schönen Farbe und orangefarbenen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von Aprikosen und weißen Pfirsichen. Der Auftakt ist frisch und fruchtig, mit einem runden Mundgefühl und einem eleganten, feinen Abgang. Dieser Rosé eignet sich ideal als Aperitif oder zu Grillgerichten, exotischer oder würziger Küche.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 8°

70 cl

**CHF 14.90**



### HELDENBLUT

DÔLE  
IP-SUISSE AOC

Ein hellpurpurnes Kleid und ein Duft nach Pfeffer und dunklen Beeren. Am Gaumen kräftig und voll, mit einem Hauch erfrischender Säure. Ein authentischer Wein, der ganz unkompliziert genossen werden kann. Er passt wunderbar zu vorbereiteten Speisen oder einer Platte mit Alpkäse.



**Lagerfähigkeit** 3 bis 6 Jahre  
**Serviertemperatur** 15°

70 cl

**CHF 14.90**

# VALLI CIMA

## DIE EINFACHEN FREUDEN DES ALLTAGS

Die Linie Valli Cima wird alle Feinschmecker begeistern. Rund und fruchtig, ideal für den täglichen Genuss. Harmonische, gesellige, geschmeidige und angenehme Weine.



**VALLI CIMA**  
BLANC  
VDP SUISSE

Ein blumiger Duft, Noten von Rose und Grapefruit, ein zarter Gaumen, der zwischen fruchtiger Rundheit und einem erfrischenden Abgang balanciert ein sympathischer und fröhlicher Wein mit blassgelber Farbe. Ein Wein, den man auf der Terrasse teilen kann, als Aperitif mit herzhaften Häppchen oder sonntags um vier Uhr zu einem Apfelkuchen.



**Lagerfähigkeit** 2 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 10°

75 cl

**CHF 18.00**



**VALLI CIMA**  
ROSÉ  
VDP SUISSE

Dieser Rosé bringt Frische und Helligkeit in Ihre Sommertage. Mit frischen Aromen von Orangenblüte und reifen Früchten wird dieser liebliche Wein selbst die verwöhntesten Gaumen erfreuen. Jung und fein, passt er perfekt zu Aperitifs, Tapas und kleinen Vorspeisen.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 3 Jahre  
**Serviertemperatur** 10°

75 cl

**CHF 18.00**



**VALLI CIMA**  
ROUGE  
VDP SUISSE

Aromen von Sauerkirschen, ein Hauch von Kirschlikör, ein leuchtend rotes Kleid mit fuchsinfarbenen Reflexen – ein runder, warmer und charmanter Wein mit einer Spur Süße und anhaltenden Tanninen. Ideal zum Trinken mit Freunden am Abend, mittags zu einem einfachen Gericht oder zu einem sommerlichen Grillfest.



**Lagerfähigkeit** 1 bis 5 Jahre  
**Serviertemperatur** 12°

75 cl

**CHF 18.00**

# WEINTOURISMUS

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, IHNEN UNSERE TÜREN ZU ÖFFNEN.

Entdecken Sie die Aktivitäten, die wir in unseren Räumlichkeiten organisieren. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren: Wir freuen uns darauf, mit Ihnen eine maßgeschneiderte Veranstaltung zu planen, die Ihren Wünschen und Bedürfnissen entspricht.

**Infos und Buchung:** marketing@maye.ch

## KELLERBESICHTIGUNG & WEINPROBE

Kommen Sie und probieren Sie unsere besten Weine, unsere Neuheiten und teilen Sie einen geselligen Moment. Unser Verkostungspersonal nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch den Weinkeller und begleitet Sie während der gesamten Verkostung unserer Weine. Eine Reservierung ist erforderlich.

**Tarife** CHF 25.-/Person



## WIR STEHEN IHNEN ZUR VERFÜGUNG!

Machen Sie Ihre Veranstaltung mit La Maison MAYE zu einem außergewöhnlichen Moment! Individuelle Organisation und Auswahl der besten Experten: Wir sind da, um Ihre Ideen in ein unvergessliches Erlebnis zu verwandeln. Wir organisieren maßgeschneiderte Veranstaltungen in unseren eigenen Räumen, aber auch mit externen Partnern. Es bereitet uns viel Freude, unsere Gewächse bei verschiedenen Veranstaltungen vorzustellen.

Weitere Informationen  
über unsere Partydienste...



# UNSERE EMPFANGSBEREICHE

## L'ESPACE MUVERAN

Dieser frisch renovierte Raum bietet einen herrlichen Blick auf die Walliser Alpen. Er verfügt über alle notwendigen Infrastrukturen für die Organisation von Veranstaltungen, sei es für ein Seminar, einen Aperitif mit Abendessen oder auch ein Essen für einen großen Anlass.

Kapazität von  
50 Personen



## LA SALLE CHALET

Dieser kleine Raum im Stil eines Chalets ist mit einer Projektionswand und Tischen ausgestattet, an denen bis zu 10 Personen im Kreis sitzen können. Er ist also der ideale Raum für ein Treffen oder eine kleine Versammlung.

Kapazität von  
10 Personen

## LA REMORQUE BAR

Dieser Anhänger ist die perfekte Lösung für alle Ihre Veranstaltungen. Ausgestattet mit einem Kühlschrank, einem Geschirrspüler mit Korb und einem Wasser- und Stromanschluss ist unser Anhänger ideal für ein kleines Geschäft auf einem Markt oder einer Messe.

Abmessungen :  
7,45 x 6,2 x 2,9 m



# UNSER GESCHÄFT

FINDEN SIE ALLE UNSERE WEINE DIREKT  
CHEZ MAYE!

Entdecken Sie alle unsere Produkte in unserem Geschäft in Riddes, wo unsere Berater Ihnen gerne bei Ihrer Wahl behilflich sind.

## UNSER STUNDENPLAN (AB DEM 5. MAI):

MO : 10:00-12:30 / 13:30-17:00

DI-FR : 10:00-12:30 / 13:30-18:30

SA :10:00-17:00

## VORTEILE UND BEDINGUNGEN

### GÜLTIGKEIT PREISE

Preise und Bedingungen gültig ab März 2025. Bedingungen verfügbar unter [www.maye.ch](http://www.maye.ch). Preisänderungen bleiben vorbehalten. Bei Fehlen eines ausdrücklich formulierten Jahrgangs wird der aktuelle Jahrgang geliefert, solange der Vorrat reicht. Fotos sind nicht vertraglich bindend.

### PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Einheit, inklusive Mehrwertsteuer. Die Lieferkosten sind nicht im Preis inbegriffen.

### LIEFERUNG

#### IN DER SCHWEIZ

- CHF 15.- Lieferkostenanteil
- Frei Haus ab CHF 300.- der Ware (ohne Rabatte).

### MENGENRABATT

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

### ZAHLUNG

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

### EMBALLAGE

- 75 cl und 50 cl (Karton mit 6 Flaschen)
- 37.5 cl (Karton mit 12 Flaschen)
- 150 cl (am Stück)

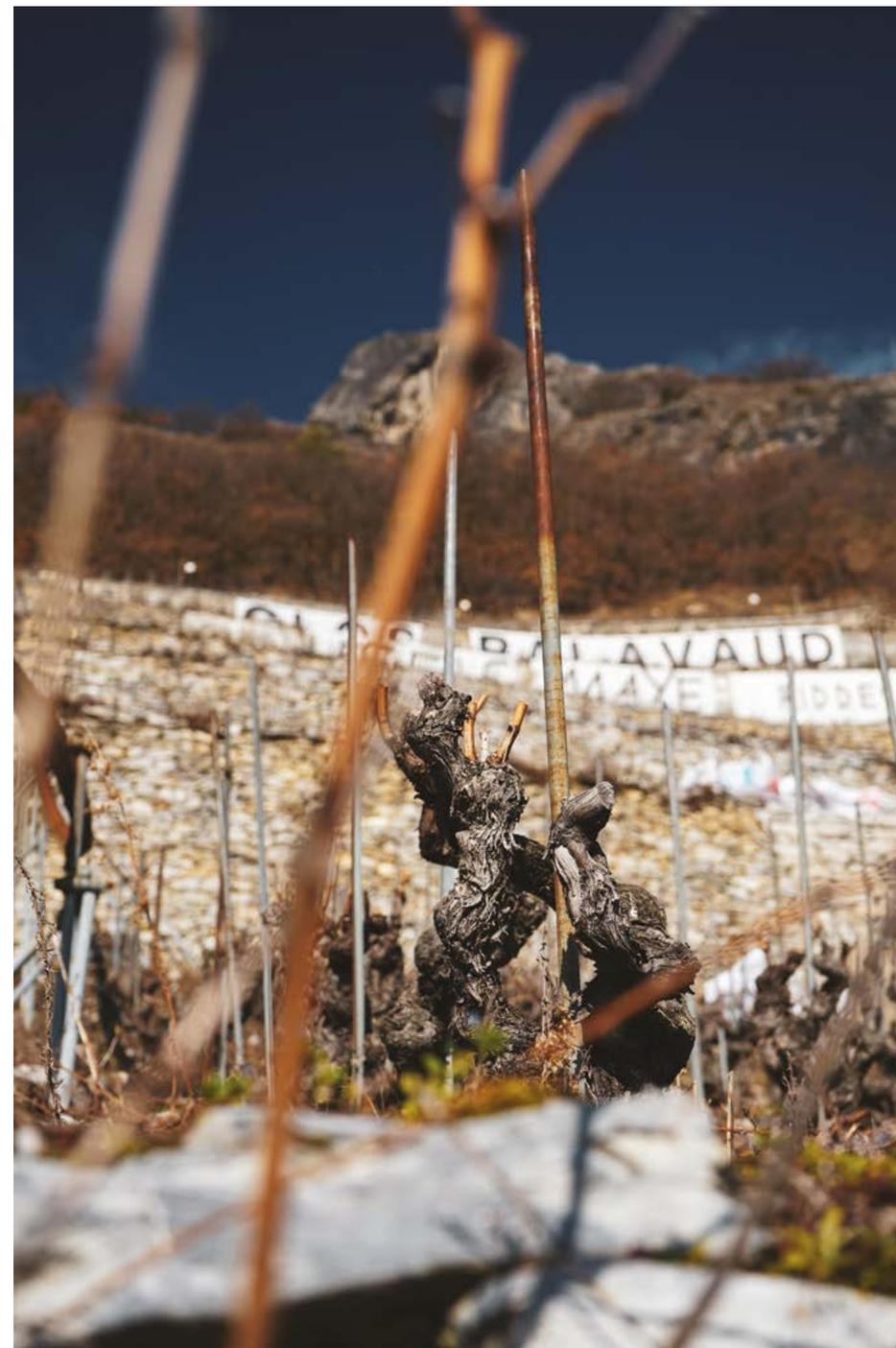
### PROMOTIONEN

Promotionen gelten ausschließlich für Privatpreise und sind nicht mit anderen Vorteilen kombinierbar.

### REKLAMATIONEN

Reklamationen müssen innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden.

 im Fass gereifte Weine





# MAYE

CLOS DE BALAUD

**MAYE**

Rue des Caves 12  
1908 Riddes

027 305 15 00  
info@maye.ch  
[www.maye.ch](http://www.maye.ch)



@lamaisonmaye

