

LES GRANDS ORS

LES GRANDS ORS
Katalog



MAYE

LES GRANDS ORS



LES GRANDS ORS

Eine sinnliche und zeitlose Reise

Die Weingüter des Hauses MAYE, darunter der berühmte Clos de Balavaud, sind die natürlichen Juwelen eines kostbaren Erbes, ein Erbe, das seit 1889 von Generation zu Generation weitergegeben wird.

LES GRANDS ORS stellen die Quintessenz eines familiären Know-hows dar, das mit Geduld und Hingabe die Schätze aussergewöhnlicher Terroirs enthüllt. Sublimiert durch die Virtuosität leidenschaftlicher Goldschmiede, laden sie zu einer sinnlichen und zeitlosen Reise ein.





Prestigevolle Weingüter.



Clos de Balavaud

Der Clos de Balavaud ist ein wunderschönes Weingut, das sich in der Ebene ausbreitet und an den Berghang klammert. Es liegt am rechten Ufer in der Nähe von Vétroz und ist das historische Weingut des Hauses MAYE, das sich seit 1947 in Familienbesitz befindet.



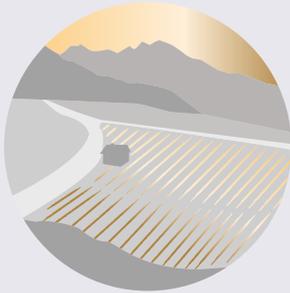
Domaine de Balavaud

In Verlängerung des Clos de Balavaud erstreckt sich das Weingut Domaine de Balavaud über die Rhône-Ebene in der Nähe von Vétroz und profitiert von einer 360°-Sonneneinstrahlung, wodurch Crus von unvergleichlichem Reichtum entstehen.



Ravanay

Das berühmte Weingut Ravanay in Chamoson, das auf dem Losentse-Kegel liegt, besteht hauptsächlich aus filtrierendem Kies und ist daher eine ideale Grundlage für empfindliche Rebsorten. Dieser über 20 Jahre alte Weinberg ist eine Massenselektion von Pierre-Maurice Burri.



Tsampi

Tsampi, ein über 20 Jahre altes Gut, besteht aus Weinberge mit einer reichen Vielfalt. In Chamoson gelegen, mit der wunderschönen Felswand von Haut de Cry im Hintergrund, ist die Sonneneinstrahlung optimal und der kiesige Schwemmlandboden bietet den Reben ein hochwertiges Terroir.



La Barne

Das Weingut La Barne liegt majestätisch am Fusse des Ardève, auf halbem Hang an der Steigung von Chamoson. Es besteht aus einer einzigen Parzelle und ermöglicht die Entwicklung seltener und hochwertiger Crus.



Die Schätze aussergewöhnlicher Terroirs.



LES GRANDS ORS

Fendant Ravanay AOC Valais

Traditioneller Ausbau

Dieser Fendant stammt von der
Domaine Ravanay in Chamoson.
Feinheit, Mineralität und Eleganz - das
sind in drei Worten die Merkmale dieses
Fendants mit seiner schillernden Robe,
dem Duft von Lindenblüten und einem
Hauch von Kohlensäure am Gaumen,
der ihm eine lebhaft Frische verleiht.
Ein Wein, den man gerne als Aperitif, zu
Süßwasserfischen oder Käsegerichten
trinkt.

75cl

Haltbarkeit 1 bis 3 Jahre

Serviertemperatur 10°



LES GRANDS ORS

Chardonnay AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Dieser Chardonnay stammt aus Parzellen im Zentralwallis. Ein Hauch von Vanille und viel Fruchtigkeit zieren diese reiche, ausgewogene Cuvée. Der 9-monatige Ausbau im Eichenfass trägt zur Reife dieses Weins bei. Seine Textur ist seidig am Gaumen, balanciert von einer zitronigen Lebendigkeit und einem langen Nachhall der Aromen. Seine Präsenz wird in der Gastronomie gesucht, um mit hellem Fleisch, einem gebratenen Perlhuhn oder einer Ziegenkäse-Tomaten-Tarte zu konkurrieren.

75cl

Haltbarkeit 5 bis 7 Jahre

Serviertemperatur 10-12°



LES GRANDS ORS

Humagne Blanche La Barme - AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Dieser Humagne, aus dem Gut La Barme in Leytron, hält 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 schlagkräftiger mit subtil dosiertem Holz und einem anhaltenden, salzigen Abgang mit einem zarten Hauch von Milch. Der Traumbegleiter der Käse unserer Alpen für ein charaktervolles Duo.

75cl

Haltbarkeit 3 bis 8 Jahre

Serviertemperatur 12°



LES GRANDS ORS

Pinot Noir Clos de Balavaud AOC Valais

Traditioneller Ausbau

Dieser Pinot aus dem Clos de Balavaud besitzt eine rubinrote Farbe mit bordeauxroten Nuancen und hält einen Duft von kleinen Früchten und Noten von Unterholz. Er ist vollmundig, strukturiert, rassig, mit einem kräftigen Tannineinschlag und einem lang anhaltenden Geschmack nach Gewürzen. Passt perfekt zu einem edlen Stück rotem Fleisch, Rinderkotelett oder einer Blätterteigpastete mit Steinpilzen.

75cl - 50cl

Haltbarkeit 4 bis 8 Jahre

Serviertemperatur 15°



LES GRANDS ORS

Syrah AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Eine intensive, komplexe Nase, mit Gewürzen und Waldbeeren. Am Gaumen ist er voluminös, samtig, pfeffrig mit einem Gleichgewicht zwischen Rundheit und dichten Tanninen. Eine kontrastreiche Cuvée, mit 12-Monatigem Ausbau im Eichenfass, elegant und rassig in ihrer Robe mit bordeauxroten Reflexen. Schönes Lagerungspotenzial. Er passt zu Hauptgerichten, Gegrilltem, saftigen Burgern oder Tagliatelle Forestiere.

75cl - 50cl

Haltbarkeit 5 bis 8 Jahre

Serviertemperatur 15°



LES GRANDS ORS

Humagne Rouge Tsampi - AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Aus der Domaine Tsampi in Chamoson, bietet dieser dunkelrote Humagne eine schöne Komplexität, eine erste Nase mit Karamell, rauchigen Noten, die sich zu Düften von Walderdbeeren öffnen. Am Gaumen viel Charakter und Dichte, feste aber raffinierte Tannine, eine volle, seidige, luftige Textur. Ein eleganter und zugleich rassiger Wein, der zu Wildgerichten passt, aber auch gerne einige Jahre brav in Ihrem Keller bleibt.

75cl

Haltbarkeit 5 bis 8 Jahre

Serviertemperatur 15-16°



LES GRANDS ORS

Diolinoir AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Der Diolinoir ist ein Nachkomme des berühmten Pinot Noir und zeigt eine samtig-rote, fast schwarze Farbe. Ein duftender Wein von Röstaromen, Brombeeren und Nelken, strukturiert und dicht am Gaumen. Ein Genuss zu Lammbraten, Atrial, Gamsragout oder anderen schmackhaften Hasenrücken. Er kann auch gerne einige Jahre im Keller bleiben, um seine Aromen zu entwickeln.

75cl - 50cl - 150cl

Haltbarkeit 1 bis 8 Jahre

Serviertemperatur 15°



LES GRANDS ORS

Cornalin Domaine de Balavaud - AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Aus der berühmten Domaine de Balavaud stammt ein eleganter und rassiger 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.

75cl

Haltbarkeit 2 bis 9 Jahre

Serviertemperatur 15°



LES GRANDS ORS

Merlot Domaine de Balavaud AOC Valais

Im Eichenfass ausgebaut

Dieser Merlot stammt aus der berühmten Domaine de Balavaud und hat eine intensive, rubinrote Farbe. In der Nase ist er sehr komplex, gleichzeitig würzig und holzig, vermischt mit Noten von schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Der Auftakt am Gaumen ist delikat und harmonisch und sein Tanningerüst fein und seidig. Verführerischer und anhaltend, passt er hervorragend zu rassissem Fleisch, Jagdterrinen oder alten Käsesorten.

75cl

Haltbarkeit 5 bis 10 Jahre

Serviertemperatur 15-16°



LES GRANDS ORS



MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Riddes
027 305 15 00 - info@maye.ch - www.maye.ch

MAYE

Bestellkarte

		Anz. Fl. 75cl	Anz. Fl. 50cl	Anz. Fl. 150cl
LES GRANDS ORS Fendant Ravanay	2023			
LES GRANDS ORS Chardonnay	2022			
LES GRANDS ORS Humagne Blanche La Barme	2022			
LES GRANDS ORS Pinot Noir Clos de Balavaud	2022			
LES GRANDS ORS Syrah	2021			
LES GRANDS ORS Humagne Rouge Tsampi	2021			
LES GRANDS ORS Diolinoir	2022			
LES GRANDS ORS Cornalin	2022			
LES GRANDS ORS Merlot Domaine de Balavaud	2022			

Vorteile und Bedingungen

Preise und Bedingungen gültig ab März 2024. Bedingungen verfügbar unter www.maye.ch. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Ohne ausdrücklich formulierten Jahrgang wird der aktuelle Jahrgang geliefert, solange der Vorrat reicht. Fotos sind nicht vertraglich bindend. Mit der Bestätigung einer Bestellung akzeptieren Sie die Preise und Bedingungen, die in der mitgelieferten Preisliste aufgeführt sind. Zahlbar 30 Tage netto auf Rechnung. Lieferung nur innerhalb der Schweiz. Lieferkosten sind ausgeschlossen. Reklamationen müssen innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden.



MAYE

CLOS DE BALAUAUD

GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare
50237124
000001

LAPOSTE



A



Bitte in Blockschrift ausfüllen

Name

Vorname

Unternehmen

Geburtsdatum* / /

Strasse

PLZ Wohnort

Telefon

E-Mail

*Lieferung nur an Erwachsene

LIEFERUNG

- Lieferung am Wohnort (CHF 15.-*)
- Abholung Keller (maximum 30 Tage nach Bestellung)

Datum und Unterschrift

MAYE
Rue des Caves 12
1908 Riddes