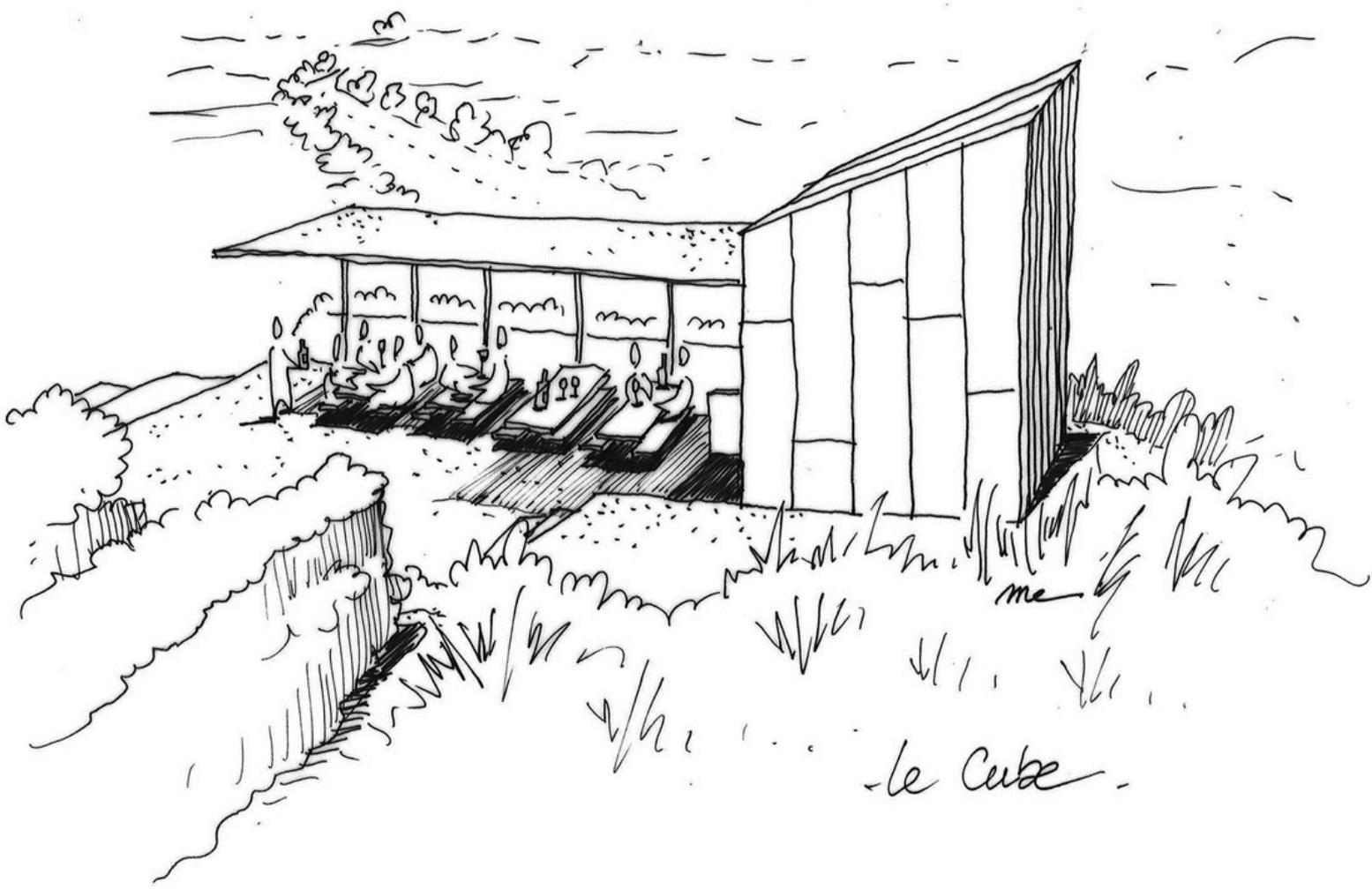


MENU

Le Cube Varone

VARONE

VINS



VON APRIL BIS OKTOBER, FREITAG BIS SONNTAG VON 10:30 BIS 18:30 UHR.
(OKTOBER 18.00 UHR)

+41 79 288 75 59 / RESERVATION@CELLIERS.CH

DAS HAUS VARONE

Seit seiner Gründung im Jahr 1900 hat das Familienunternehmen Varone die großen Entwicklungen des Weinbaus in der Schweiz und im Wallis miterlebt.

Damals war es das erste Unternehmen, das seine Weine in kleinen Behältern anbot und die Flaschenqualitäten von den gängigeren offenen Weinen unterschied. Dies ermöglichte es, die kommerzielle Entwicklung der Varone-Weine in der Gastronomie und bei Privatkunden in der Schweiz und im Ausland zu sichern.

Seit seiner Gründung arbeitet das Haus Varone nach diesen Werten. In den 2000er Jahren verfolgt es eine Strategie der Nähe zum Verbraucher, die einen originellen Ansatz in den Vordergrund stellt: die polysensorische Verkostung. Daraus resultieren extrem präzise, kompromisslose Weine, die bei Verkostungen angeboten werden, bei denen alle Sinne angesprochen werden. Eine andere Art, Wein zu sehen, zu riechen, zu berühren und zu schmecken ...

Die Verkostung eines Weins spricht alle Sinne an und appelliert an unser Gedächtnis. Sie lädt uns ein, Gerüche, Geschmäcker oder sogar Empfindungen in unseren entferntesten Erinnerungen zu suchen, um unsere Wahrnehmungen in Worte zu fassen.

1992 schloss sich das Haus Varone mit Bonvin 1858 Les Domaines zusammen, um Les Celliers de Champsec zu gründen, mit dem Ziel, Synergien zu entwickeln und bestimmte Aktivitäten zu rationalisieren.

Le Cube: Das 2013 mit dem Preis des Schweizer Heimatschutzes ausgezeichnete ehemalige Wachhäuschen, das zwischen Himmel und Weinbergen schwebt, wurde in einen Raum für Feinschmecker umgewandelt. Dieser - schattige - Sommerstopp wird Sie mit seiner bemerkenswerten Lage in der Nähe der Bisse de Clavau begeistern.

VARONE
VINS

UNSERE VERKOSTUNGEN

1

Drei Unzen

Fr. 9.-

Drei Weißweine zur Verkostung: Fendant Soleil du Valais - Petite Arvine - Viognier

UND/ODER

Drei Rotweine zur Verkostung: Dôle Valéria - Cornalin - Ruistal

2

Sechs Unzen

Fr. 15.-

Drei Weißweine zur Verkostung: Fendant Soleil du Valais - Petite Arvine - Viognier

UND

Drei Rotweine zur Verkostung: Dôle Valéria - Cornalin - Ruistal

Ab 12 gekauften Flaschen erhalten Sie einen
Rabatt von 10%.

Kreditkarten werden akzeptiert / inkl. 7.7% MwSt. / Preise in CHF

DIE WEINKARTE

Weisse

	75 cl.	50cl.	37.5cl	1dl
FENDANT SOLEIL DU VALAIS	28.00	-	14.00	4.50
JOHANNISBERG AOC	38.00	20.50	-	5.50
PETITE ARVINE AOC	45.00	29.50	-	6.50
HEIDA AOC	43.00	-	-	-
VIOGNIER AOC	44.00	-	-	6.00
BLANDICE AOC	-	27.00	-	5.50
LE MUST, SÜSSER PERLWEIN	32.00	-	16.00	4.50

Rosé

	75 cl.			1dl
Dôle Blanche AOC	29.00			4.50

Rote

	75 cl.	50cl.	37.5cl	1dl
GAMAY TRADITION AOC	29.00	-	14.50	4.50
DÔLE VALÉRIA AOC	30.00	-	-	4.50
CORNALIN AOC	45.00	30.00	-	6.50
SYRAH AOC	45.00	30.00	-	-
RUISTAL, ASSEMBLAGE ROUGE AOC	49.00	-	-	7.00
STRICTO SENSU PINOT NOIR AOC	55.00	-	-	7.50
STRICTO SENSU ASSEMBLAGE AOC	89.00	-	-	-

36 Monate im Fass

Andere Getränke

APRIKOSE (2CL)	6.50
CAFÉ, TEES	3.50
BIO ALP TEA (3DL)	3.50
DAHU ZERO (2.75DL)	5.00
WALLISER FRUCHTSAFT IRIS (25CL)	5.00
SPRUDELNDES WALLISER MINERALWASSER (5DL)	4.50
WASSERKARAFFE	3.00 (für einen Verein)