GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

Nous avons besoin de nos **mains**
pour donner de l'air au vin

de nos **yeux,**
pour reconnaître la couleur

De notre **ouïe,**
pour écouter le pétillement du gaz carbonique

Le **nez,**
pour sentir les multiples parfums

Notre **palais,**
pour déguster l'unicité

Et bien sûr le **cœu**r,
pour témoigner de notre respect et de notre amour du vin.

En tant que membre de "Délices du Valais", nous avons le plaisir de vous proposer exclusivement des vins valaisans. Découvrez la diversité du Valais.

Tous les vins sont également disponibles chez nous comme délicieux souvenirs.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous montrer nos prix de vente directe.

De la région pour la région

L'eau rend sage, le vin rend joyeux.
C'est pourquoi nous buvons les deux, pour être les deux !

la TORRE
restaurant

GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

Vin blanc

Assemblage

	cl	CHF
Assemblage blanc AOC, Optimo, Adrian & Diego Mathier, Salgesch Heida, Ermitage, Amigne et Sylvaner. Le Mathier Optimo blanc est sec, fruité puissant et harmonieux, soutenu par une structure tannique finement intégrée.	**75**	**49.00**
Cuvée blanc AOC, Madame Rosmarie Mathier, Salgesch C'est la Petite Arvine qui est responsable de la belle fraîcheur et de la légère note salée. Le pinot blanc lui confère une touche de fruits exotiques. Le pinot gris donne la Cuvée Madame Rosmarie Mathier sa rondeur et est responsable de la légère douceur résiduelle. Le sylvaner lui confère sa longévité.	**75**	**49.00**

Fendant

Selon la légende, ce cépage, le chasselas ou Gutedel, aurait été introduit en Turquie par un ambassadeur de François Ier au XVIe siècle 16e de la Turquie. Il s'est implanté en Valais au 19e siècle. Avec son caractère rafraîchissant, il est le complément culinaire optimal des mets au fromage locaux comme le la raclette et la fondue. Le fendant a pris d'assaut le cœur des Valaisans et est devenu incontournable dans la vie sociale des Valaisans !

	cl	CHF
Fendant Silber AOC, Varonier & Söhne AG, Varen Cheval de parade du Valais, le fendant est le vin d'apéritif et de bienvenue par excellence. Sec, franc, racé et appétissant, il se déguste à tout âge, dans toutes les conversations, dans toutes les couches sociales. Récolté à maturité optimale il allie dans ses saveurs finesse, fraîcheur et élégance. Le fendant répond au terroir est très sensible et le reflète avec des nuances subtiles.	**75**	**45.00**

la TORRE
restaurant

GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

MUSCAT

La culture du muscat en Valais remonte au 16e siècle. Son excellente réputation ressort de plusieurs documents historiques des 17e et 18e siècles. Dans la région de Sierre, la culture du muscat a été pratiquée jusqu'en à la reconstruction du vignoble après l'attaque du phylloxéra en 1930. Depuis lors, la surface cultivée de vigne plantée en muscat a fortement diminué et s'est stabilisée au cours des quinze dernières années autour de 40 hectares.

	cl	CHF
Muscat AOC. La Fiancée, Adrian & Diego Mathier, Salgesch Le Muscat La Fiancée est un vin aromatique au bouquet typique et au goût prononcé de fruit. Celui qui a goûté une fois un raisin muscat reconnaîtra également ces arômes dans le vin. Ce vin élégant et fruité se caractérise par ses arômes primaires.	**75**	**39.50**

Chardonnay

Le chardonnay est un cépage blanc au potentiel qualitatif élevé. Les synonymes sont pinot Chardonnay, Beaunois, Morillon, Clevner blanc. Il a acquis une grande importance et est tellement recherché qu'il est entré dans la noblesse du monde du vin et est qualifié de cépage noble. Le chardonnay est génotypiquement apparenté avec les cépages bourguignons. Une analyse ADN effectuée en 1998 a révélé que le chardonnay était le résultat d'un croisement naturel entre le pinot et le gouais blanc.

	cl	CHF
Chardonnay Gold Barrique AOC, Varonier, Varen, Valais Ce cépage, en vogue dans le monde entier, a également fait son entrée en Valais, où il se montre très efficace avec des arômes mêlant fleurs et fruits qui se marient à merveille. Le chardonnay se montre ici avec un corps dense et corps puissant et d'une belle distinction. Certains producteurs le vinifient dans des barriques de chêne, tandis que d'autres le transforment également en vin mousseux.	**75**	**79.00**

Vin rosé

	cl	CHF
Dôle blanche AOC, Frauenfreude, Adrian & Diego Mathier, Salgesch La Dôle Blanche Frauenfreude convainc par son bouquet floral, ses arômes charmants et son goût agréable.	**75**	**45.00**

la TORRE
restaurant

GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

Vin rouge

Assemblages

	cl	CHF
Cuvée rouge AOC, Madame Rosmarie Mathier, Salgesch Le cabernet sauvignon confère à la cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge son caractère fruité et la syrah est responsable de la fine note poivrée. Alors que le pinot noir relie ces trois vins entre eux, il arrondit avec son élégance la saveur de la cuvée.	**75**	**49.50**
Assemblage AOC, Nostalgie, Varonier & Söhne, Varen Diolinoir, Humagne rouge, Syrah. Gracieuse couleur rouge noir avec des reflets violets. Parfum intense de mûres, de fraises et de framboises. Le Salconio semble très élégant, il a du caractère et présente une belle structure grâce à la syrah. Le Il doit son fruité plein au diolinoir.	**75**	**49.50**
Assemblage rouge AOC, Optimo, Adrian & Diego Mathier, Salgesch Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah. L'Optimo de Mathier convainc par une couleur sombre profonde, soutenue par une barrique finement intégrée et une structure massive structure tannique.	**75**	**59.00**

Pinot Noir

L'origine du pinot noir n'est pas encore tout à fait claire, mais il est certain que le cépage mère est le traminer. Le père on suppose que c'est le riesling noir. Le pinot noir est connu pour sa capacité à muter, ce qui a donné naissance au pinot gris et au pinot blanc. En dehors de la couleur des baies, les trois cépages ne se distinguent que très peu. On suppose que le pinot noire était connu en Bourgogne française dès le quatrième siècle. Son existence est attestée depuis le 14e siècle. Le pinot noir est né de la forme de pomme de pin de ses raisins (pin = pomme de pin).

	cl	CHF
Pinot noir Silber Duden AOC, Varonier & Söhne, Varen Une belle couleur rouge foncé. Un bouquet épicé et noble avec un parfum de fruits rouges. Puissant, ardent et pourtant léger en bouche.	**75**	**49.50**
Pinot Noir AOC, Lucifer Adrian & Diego Mathier, Salgesch "Lucifer" est d'une noble couleur carmin. Son bouquet rappelle les fruits rouges et les de baies rouges. Il a une structure tannique très agréable qui se révèle ronde en bouche, harmonieuse et soyeuse.	**75**	**45.00**

.

la TORRE
restaurant

GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

Merlot

Cépage de maturité moyenne à tardive, le merlot, cultivé dans presque tous les grands pays viticoles, s'est également développé en Valais. Il aime les sols pas trop secs et trouve ses conditions idéales sur les sols argileux, souvent situés en début de pente.

	cl	CHF
Merlot Gold Barrique AOC, Varonier & Söhne, Varen Nez expressif de baies noires, de raisins secs, de chocolat en de caramel. Bouche corsée et complexe avec une agréable complexité sucrée. Harmonieux dans sa complexité, son élégance et ses tanins.	**75**	**69.00**

Cornalin

Véritable trésor du patrimoine valaisan, le Cornalin peut se targuer d'être l'un des plus anciens cépages du canton. Il est originaire à cent pour cent du Valais. Le Cornalin porte peu de fruits et mûrit tardivement et doit être planté dans des endroits très ensoleillés. C'est pourquoi il a découragé des générations de vignerons. Il doit son retour sur le devant de la scène à son aristocratie. Sa robe aux reflets violets présente un bouquet délicat et complexe, un corps parfait, qui, malgré une jeunesse un peu exubérante, est somptueux et développe une immense finesse en vieillissant. Vin riche, goût de baies des bois, nez fin.

	cl	CHF
Cornalin Gold Barrique AOC, Varonier & Söhne, Varen Superbe couleur rouge. Le nez est dominé par des arômes de cerises noires, griottes, mûres et myrtilles. En bouche, on retrouve les arômes fruités du nez. La forte acidité confère au vin beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Des tanins bien intégrés. Finale exceptionnellement longue.	**75**	**89.00**

la TORRE
restaurant

GRÄCHERHOF
Lifestyle & Spa Hotel

Syrah

Passion et enthousiasme ont été les témoins de la cérémonie de mariage de Wallis et Syrah ! Il a acquis sa réputation dans le Hermitage des Côtes du Rhône et a ensuite conquis avec succès les lointaines les paysages chauds de l'Australie et de la Californie.

Depuis son introduction en Valais en 1926, ce cépage n'a cessé de se développer avec un fier succès. Dans coteaux ensoleillés qui correspondent à ses vendanges tardives, la syrah donne le meilleur de ses vins concentrés, fruits puissants aux arômes larges. Quelle belle structure et quelle force durable ! Des arguments qui deviennent de plus en plus vrais avec le temps. Vin rouge à la robe très foncée, au parfum de violette, avec des arômes intenses de cassis et de groseille, de sureau et d'épices (poivre et clou de girofle). Ce vin de longue garde vieillit dans des fûts de chêne neufs de Bordeaux (pendant un an) et accompagne viande de bœuf, de mouton, de gibier et de fromage.

	cl	CHF
Syrah AOC, Adrian & Diego Mathier, Salgesch La syrah Les Pyramides convainc par sa couleur intense aux reflets violets. Au nez, des baies noires et du poivre blanc d'une grande intensité. L'attaque est fraîche et fougueux, il se révèle riche et volumineux en bouche. La finale longue et suave convainc par ses tanins frais et croquants.	**75**	**69.00**

Vins mousseux et vins doux

	cl	CHF
La Badine brut, méthode traditionelle, Kreuzritter, Salgesch Pinot Blanc, rafraîchissant et parfumé, pétillant et stimulant, gouleyant, sec	**75**	**49.00**
Prosecco Col de'Salici Millesimato DOCG Perlage élégant et vivement persistant. Bouquet intense et aromatique, en bouche fruité agréable, mais pas sucré. Rond, avec des notes de fruits jaunes, poire et fleurs fraîches. Une excellente alternative lorsque le Prosecco brut a un goût trop sec.	**75**	**39.00**
Marsanne blanche, Pinot Gris & Sylvaner **Gemma assemblages des cépages nobles TOPAS AOC VS** Le Gemma cépages nobles TOPAS est un délicieux vin doux qui, avec son nez intense qui rappelle les fruits exotiques comme la mangue, l'ananas et le litchi, séduit par so n goût. Le fruité intense, la présence de sucres résiduels ainsi qu'une magnifique acidité en font un véritable plaisir pour le palais. Un soupçon de tanins accompagne la la finale persistante de cette rareté.	**37.5**	**48.00**

la TORRE
restaurant