



Fine and Exclusive Sweet Wines

G. Kuonen

GREGOR KUONEN - CAVEAU DE SALQUENEN



Diese Box ist eine Einladung
unsere Leidenschaft für
Süßweine zu entdecken,
Sowie Ihren Freude zu
bereiten,

Ce coffret est une
invitation à la découverte
de notre passion pour les
vins doux, ainsi que
celle de vous faire plaisir.

This box is an invitation
to discover our passion
for sweet wines and to
achieve pleasure.

J.F. Kuonen

Jacques-François Kuonen



Gregor Kuonen



J. François Kuonen



Charles Kuonen



Hansueli Pfenninger

Salgesch gehört zu den seltenen Mikro-Terroirs der Schweiz, welche die nötigen klimatischen Bedingungen vereinen, um natürliche edelsüsse Spitzenweine zu keltern.

Die im Eichenfass ausgebauten Spätlesen der Winzerfamilie Gregor Kuonen bestechen durch ihre erstaunliche Palette von unterschiedlichen Duft- und Aromanoten, mit komplexer, harmonischer und nachhaltiger Vollmundigkeit. Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl unserer exklusiven Süssweine zu präsentieren.

Trinktemperatur: 8-10° C

Lagerung: 2-3 Jahre

MALVOISIE flétrie

Der Grauburgunder, im Wallis Malvoisie genannt, bevorzugt sonnenverbrannte Terrassen. Der fruchtig reife Pinot Gris schmückt sich in einem kräftigen Goldton; seine delikatsten Aromen von Quitten und Kamille verleihen diesem vollmundigen Süsswein ein unvergessliches Parfüm. Dieser harmonische Wein ist der ideale Begleiter zu Fruchteukuchen, Honig- und Mandelgebäcken.

CHARDONNAY flétri

Diese weltweit verbreitete Rebsorte hat sich vor einigen Jahrzehnten im Wallis eingefunden. Der Chardonnay ist ein fruchtig samtiger Wein mit dezenten Aromen, die an Champignons und Gewürzen erinnern. Er paart sich besonders gut zu einer Kürbissuppe; aber auch als Dessertwein passt dieser edelsüsse Tropfen wunderbar.

GROS RHIN flétri

Der Gros Rhin oder Sylvaner ist im Wallis als zweitwichtigste weisse Rebsorte unter dem Namen Johannisberg bekannt. Das vielschichtige Bukett des Sylvaner vermählt blumige Fülle mit aparten Bittermandelnoten. Der tiefe Süßkomplex der Spätlese verleiht dem Sylvaner ein langes Leben. Zu Käse, wie z.B. Blauschimmelkäse, bietet dieser prächtige Süsswein unvergessliche Gaumenfreuden.

ERMITAGE flétrie

Die Marsanne stammt ursprünglich aus den Côtes du Rhone und wurde erstmals im 19. Jahrhundert im Wallis angepflanzt, wo sie unter dem Namen Ermitage geschätzt wird. Dieser elegante Süsswein offenbart sich mit herrlichen Aromen von Waldbeeren und weissen Trüffeln, die mit einer Gänseleberterrine voll zur Geltung kommen.

MUSCAT vin blanc liqueux

Der besonders aromatische Muscat kommt auch im Piemont oder in Südfrankreich vor. Spät gelesen, verwandelt sich der Muscat - durch Zugabe von einem Weindestillat nach der Vergärung - in einen herrlichen Likörwein mit diesem unverkennbaren Bukett, das an Litschis und Rosenblüten erinnert. Sehr kühl serviert, entpuppt sich diese erfrischende Eigenschöpfung als exklusiver Aperitifwein.

PIROUGE vin rouge liqueux

Der Pinot Noir ist die im Wallis am häufigsten angepflanzte Rebsorte. Angenehmsüsse Aromen nach Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren charakterisieren diesen Blauburgunder, der durch Zugabe eines Pinot-Destillats einen Alkoholgehalt von 19 Prozent aufweist. Dieser füllige rote Likörwein ist eine weitere Eigenschöpfung der Familie Kuonen. Er mundet hervorragend zu Schokolade-Desserts.



Salquenen est un de ces rares micro-terroirs suisses qui réunissent toutes les conditions requises à l'élaboration de grands vins surmaturés sur souches.

Les récoltes tardives de la cave familiale Gregor Kuonen, vinifiées en fûts de chêne, dévoilent une riche palette de senteurs et d'arômes étonnants. Ces surmaturés se donnent avec une plénitude harmonieuse et une persistance inoubliable. Nous nous réjouissons de vous présenter un choix de nos vins doux exclusifs.

Température de service: 8-10° C
Potentiel de garde: 2-3 ans

MALVOISIE flétrie

En Valais, Malvoisie est synonyme de Pinot Gris. Ce vin fruité et de belle maturité s'orne d'une parure jaune or et d'un bouquet délicat, évoquant les sous-bois, le coing et la camomille. D'une rondeur harmonieuse et d'une persistance impressionnante, ce cru accompagne volontiers une tarte aux fruits ou un gâteau aux miel ou aux amandes.

CHARDONNAY flétri

Ce cépage largement répandu sur le globe a été introduit il y a quelques décennies en Valais. Le Chardonnay est un vin fruité et velouté, avec de délicats arômes de champignons et d'épices. Accompagné d'une soupe à la courge, il procure des sensations gustatives séduisantes et originales; mais il peut aussi tout simplement être savouré comme vin de dessert.

GROS RHIN flétri

Deuxième cépage blanc du canton, le Gros Rhin ou Sylvaner prend ici le nom valaisan de Johannisberg. Le bouquet complexe de ce surmaturé allie des senteurs florales et fruitées à de subtiles fragrances d'amandes amères. Servi avec un fromage bleu, ce grand cru saura ravir le palais des gourmets les plus exigeants.

ERMITAGE flétrie

Originaire des Côtes du Rhône, la Marsanne est apparue en Valais dès le 19ème siècle en prenant le nom d'Ermitage. C'est un vin doux d'une rare élégance, qui révèle de merveilleux parfums de petits fruits des bois et de truffe blanche particulièrement bien mis en évidence avec une terrine de foie gras.

MUSCAT vin blanc liquoreux

Le Muscat, un cépage particulièrement aromatique, se trouve également dans le Piémont et au Sud de la France. La récolte tardive reçoit, après fermentation, une adjonction d'eau-de-vie de vin pour donner un vin de liqueur au bouquet inimitable de pétales de rose et de litchis. Servi très frais, cette création de la famille Kuonen garantit des plaisirs sensuels exclusifs à l'heure de l'apéritif.

PIROUGE vin rouge liquoreux

Le Pinot Noir est le cépage le plus répandu du vignoble valaisans. Des senteurs complexes de framboise, de mûres et de cassis caractérisent ce vin de liqueur, qui, après un ajout d'un distillat de Pinot Noir, atteint 19 degrés d'alcool. Cette autre création de la maison à la douceur luxuriante est le partenaire rêvé de desserts au chocolat.



Larissa Kuonen



Salgesch belongs to the rare micro-terroirs of Switzerland reuniting the necessary climatic conditions in order to press naturally sweet noble wines.

The late vintage produced in oak barrels by the wine-grower family Gregor Kuonen impress by their astounding range of various taste and fragrance characters, due to their complex, harmonious, lasting and full-bodied flavour. We are looking forward to presenting you a selection of our exclusive sweet wines.

Serving temperature: 8-10° C

Storage: 2-3 years

MALVOISIE flétrie

The « Grey-Burgundy », in the Valais its name is Malvoisie, prefers sun-exposed terraces. The fruity-mature Pinot Gris shows off a strong golden touch and the delicate aromas of quince and camomile give this full-bodied sweet wine an unforgettable perfume. This harmonious wine goes well with fruit pies, honey and almond pastries.

CHARDONNAY flétri

This type of grape known all over the world has found its way into the Valais decades ago. The Chardonnay is a fruity, velvety wine with discreet aromas that remind us of mushroom and spices. It is a good match for a pumpkin soup. This sweet noble wine can also be served as dessert wine.

GROS RHIN flétri

The Gros Rhin or Sylvaner is known as Johannisberg and it is the second most important white type of grape. The multilayered bouquet of the Sylvaner combines flowery full-bodiedness with special touches of bitter almonds. The profound sweet complexity of this late vintage grants the Sylvaner a long life. This marvellous sweet wine turns a meal with blue cheese into an unforgettable delight for the taste-buds.

ERMITAGE flétrie

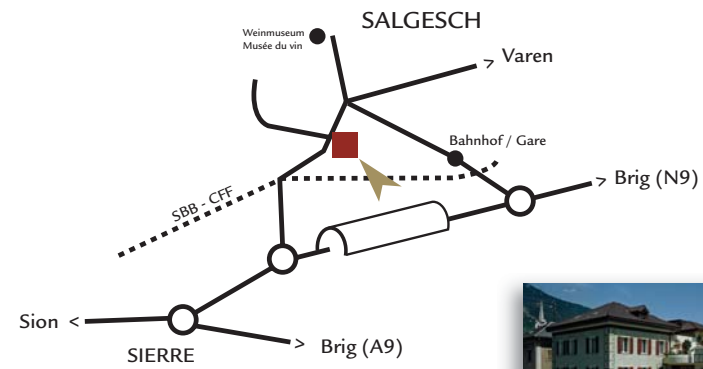
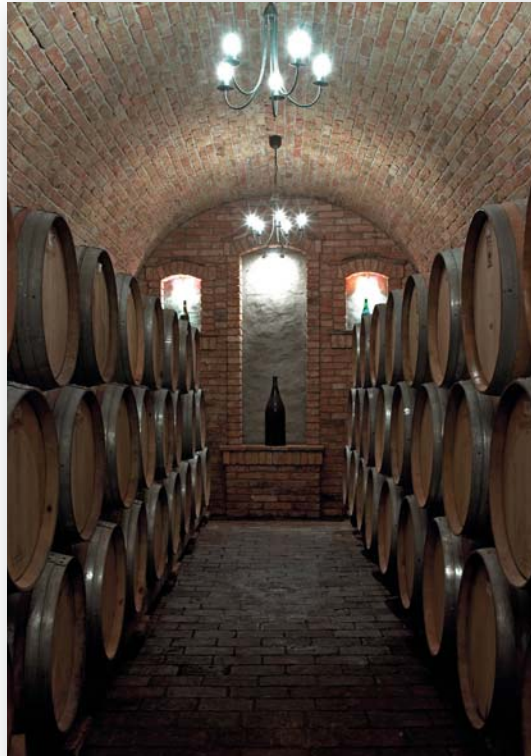
The Marsanne originally comes from the Côtes du Rhône and was first grown in the Valais in the 19th century where it is appreciated under the name of Ermitage. This elegant sweet wine reveals itself with beautiful aromas of wild berries and white truffles. It really shows to advantage with a pâté de foie gras.

MUSCAT vin blanc liquoreux

The specially savoury Muscat also appears in the Piemont area and in southern France. As a late vintage the Muscat turns into a delicious liquor wine after adding wine distillate after the fermentation. It has the unmistakable bouquet of lichees and roses. If it is served cool, this refreshing self-creation becomes an exclusive aperitive wine.

PIROUGE vin rouge liquoreux

The Pinot Noir is the most grown type of grape in the Valais. Delicately sweet aromas of raspberry and black blackcurrent are characteristic of this « Blueburgundy » which reaches an alcohol content of 19 % after adding a pinot distillate. This full-bodied red liquor wine is another home-made product of the Kuonen family. It tastes delicious with an adequate chocolate dessert.





Notre passion, votre plaisir.



GREGOR KUONEN
CAVEAU DE SALOUENEN

Unterdorfstrasse 11
3970 Salgesch
Switzerland

Tel. +41 (0)27 455 82 31
Fax +41 (0)27 455 82 42

gregor.kuonen@rhone.ch
www.gregor-kuonen.ch

Notre passion, votre plaisir.