



Bern, im April 2011

SGK-Wein 2011

Sehr geehrtes SGK-Mitglied

Es ist schon fast Tradition – die SGK produziert exklusiv für ihre Mitglieder wiederum einen Vereins-Wein. Dieses Jahr haben wir uns für einen Walliser Tropfen entschieden, einen weissen und auch einen roten. Die Weine stammen von Adrian & Diego MATHIER, NOUVEAU SALQUENEN AG, Salgesch VS. (Schweizer Winzer des Jahres 2007, 25 ha Rebfläche).

Lernende der swisstopo haben wiederum anlässlich eines kleinen Wettbewerbs die Etiketten gestaltet. Die diesjährigen Etiketten wurden von Sanghamitra Dhar erstellt.

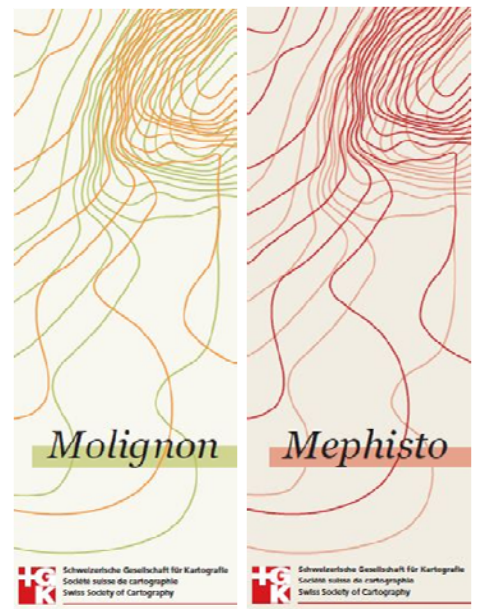
Hier die Details zu den exklusiven Weinen, welche sich ausgezeichnet als Geschenk oder zum selber geniessen eignen:

Molignon (weiss)

- ANBAUORT: Molignon, der schmucke Weiler über der Stadt Sitten.
- REBSORTE: Chasselas (sehr alte Rebstöcke).
- LAGERFÄHIGKEIT: Trotz des hohen Extraktgehaltes empfehlen wir den Genuss innert den ersten drei Jahren.
- GASTRONOMIE: Diverse Hors d' Oeuvres, Süsswasserfisch, einheimischer Käse oder Aperitif.
- TRINKTEMPERATUR: Die empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12°.
- PREIS für unsere Mitglieder: **CHF 16.– pro Flasche**

Mephisto AOCV (rot)

- ANBAUORT: Die Reben befinden sich auf den Gemeinden Salgesch und Sitten in den untersten Süd- und Südwestlagen.
- REBSORTE: Gamay.
- LAGERFÄHIGKEIT: Der Gamay bereitet schon früh ein harmonisches und reiches Trinkvergnügen. Ausgeglichen, charakterisiert durch seine Tannine, kann bis fünf Jahre gelagert werden.
- GASTRONOMIE: Geflügel, Schweinefleisch, roter Meeresfisch, mediterrane Teigwarengerichte und Pizza.
- TRINKTEMPERATUR: Empfohlene Trinktemperatur 14 bis 16°C.
- PREIS für unsere Mitglieder: **CHF 17.– pro Flasche**



Bezug

Bestellungen ab sofort per E-Mail an martin.probst@aol.ch

abholbereit ab Lager Wabern oder Zürich ca. Anfang Mai 2011

- swisstopo, Seftigenstrasse 264, 3084 Wabern
- ESRI Schweiz AG, Josefstrasse 218, 8005 Zürich