Martel.
Wein geniessen.

Genusspaket «Helvetia»

Cave Ardévaz Johannisberg & Fondue
Cave Ardévaz



Johannisberg

Wallis

13.50 % Vol.

Cave Ardévaz

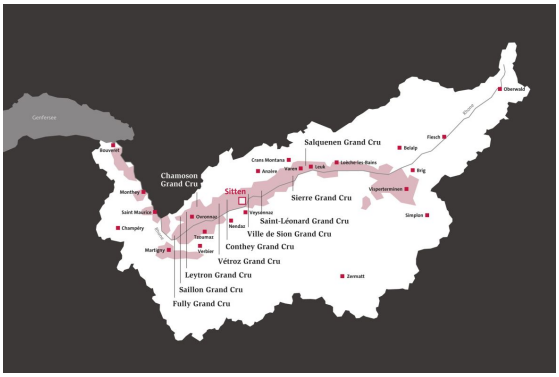
Zum Wein

Drei Schweizer Grössen des guten Geschmacks machen gemeinsame Sache: das Zürcher Restaurant Helvetia, Käse-Affineur Rolf Beeler und Martel. Zusammen kreieren sie jedes Jahr eine neue, raffinierte Fondue-Hausmischung mit Schweizer Weisswein. Beste Zutaten, viel Erfahrung und die Leidenschaft für guten Käse machen diesen Klassiker zum besonderen Genuss. Dazu stellen wir den Johannisberg von Boven aus dem Wallis. Seine feine Frucht und harmonische Art passen wunderbar zum cremigen Fondue.

© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Wallis

Winzerportrait Cave Ardévaz





John Boven, Gutsleiter

Weingut

	1956
	18 ha
	Besitz: Rachel Boven Gutsleitung: John Boven Weinbereitung: John Boven und Rodolphe Roux
	Weiss: Chasselas, Heida/Paien, Petite Arvine, Sylvaner (Johannisberg) Rot: Pinot Noir, Humagne rouge, Diolinoir, Gamay, Merlot, Syrah
	Kalk, Ton, Schiefer

Anbau

	konventionell

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Gegründet wurde das Weingut 1956 von Henri Boven. Zu grossem Erfolge geführt wurde es von Michel Boven, der 2004 beim «Grand Prix du Vin Suisse» der erfolgreichste Winzer des Jahres war mit sechs ausgezeichneten Weinen. Mittlerweile hat die dritte Generation das Zepter übernommen, nachdem Michel Boven im Jahre 2010 leider mit kaum 53 Jahren viel zu früh verstarb. Das Weingut mit seinen 15 ha liegt im Unterwallis bei Chamoson. Die Rebberge liegen alle am rechten Rhoneufer und sind verteilt auf 12 Parzellen, auf denen nicht weniger als 15 verschiedene Traubensorten angebaut werden. Nebst den „Walliser-Standards“ Chasselas (Fendant), Pinot Noir und Gamay u.a. auch Syrah, Humagne rouge, Merlot, Païen, Johannisberg, Petite Arvine etc.

«Eleganz aus dem Wallis.»

— Martel über Cave Ardévaz

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen