



DOMAINE

Jean-René Germanier

BALAVAUD

DOMAINE
JEAN-RENÉ GERMANIER

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Schweiz · Wallis



» A passion for
wine **since**
1896. «

1

Blanc de Mer Assemblage de Cépages blanc AOC

- Chardonnay, Amigne
- Teilweise im Holzfass ausge-
baut
- 10–12°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0577

Struktur voluminös, weich
Aromatik Mango, Zitrone
Passt zu Fischgerichte, Krusten-
tiere, Pouletbrust, Sushi, Curry-
gerichte

2

Heida Bio Suisse AOC

- Heida
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13,9% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0578

Struktur saftig, lang anhaltend
Aromatik Zitrone, Birne, Aprikose, Quitte,
mineralisch
Passt zu Spargel, Süsswasserfisch, Hartkäse,
Krustentiere

3

Rouge de Terre Assemblage AOC

- Gamay, Gamaret, Syrah
- Teilweise im Holzfass ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0579

Struktur tanninhaltig, kräftig
Aromatik Himbeere, Kirsche, Pfeffer, intensive Gewürze
Passt zu Würste vom Grill, geschmorter Rindsbraten,
Tomatenrisotto, Gemüseauflauf, gereifter Käse

4

Humagne rouge Bio Suisse AOC

- Humagne Rouge
- Im Edeltank ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 12,9% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0580

Struktur herb, kräftig
Aromatik Leder, erdig, Wachholderbeeren, schwarze
Johannisbeere
Passt zu Fleisch-Kasserolle, Fondue-Chinoise, Wiener
Schnitzel, Alpkäse, Ghacktes mit Hörnli

5

Cayas Syrah Réserve AOC

- Syrah
- Im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0581

Struktur ausgewogen, komplex
Aromatik Brombeere, Kirsche, Pfeffer, Thymian, Zedernholz,
Vanille
Passt zu Rindssteak, Entenbrust, Rehpfeffer, Lammgigot,
gereifter Käse

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Schweiz · Wallis

 GESCHICHTE

1896

Gründung Als 1896 Urbain Germanier seine erste Traubenlese einfuhr, legte er den Grundstein für eine Erfolgs-Familien-geschichte, die bis heute andauert.

Seine Leidenschaft und die Liebe zum Boden, den Trauben und den feinen, unverfälschten Walliser Gewächsen, die daraus entstehen, gibt er an seine drei Söhne Francis, Paul und Charles weiter. Innert kürzester Zeit gehören die Weine der Familie Germanier zu den besten im ganzen Wallis. Nach einem Abstecher in die Birnenbranntweinproduktion, von Sohn Francis durch Zufall zu Kult Status erhoben, widmet sich die Familie ab den achtziger Jahren wieder vermehrt ihrer ersten grossen Liebe: dem Weinbau.

Inhaber Jean-René Germanier & Gilles Besse

Winzer Jean-René Germanier & Gilles Besse

Önologin Delphine Dubuis

SOCIAL MEDIA

jrgermanier.ch

 [domainejeanrenergermanier](https://www.instagram.com/domainejeanrenergermanier)

 TERROIR

56 ha

Wie jedem herausragendem Winzer ist auch Jean-René Germanier und Gilles Besse bewusst wie gross die Rolle ist, die das Terroir und der Boden spielt. Nicht ohne Grund gelten sie als Pioniere im biologischen Weinanbau, führten sie bereits vor 15 Jahren eine integrierte Produktion ein, die einen vernünftigen Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln garantiert. Inzwischen werden rund 30 der insgesamt 56 Hektar biologisch bewirtschaftet. Die Weine aus drei Einzellagen dürfen am Ende stolz das Bio Suisse Label tragen. Ihre Art des Weinbaus ist anspruchsvoll und verlangt unablässige Pflege und vollen Einsatz, die Belohnung dafür sind erstklassige, national und international aufsehenerregende Weine, von denen jeder Tropfen ein Gedicht ist. Regelmässige Prämierungen von James Suckling, Robert Parker etc. sind keine Seltenheit.

 HIGHLIGHTS

5. Generation

Heute führen Jean-René Germanier und sein Neffe Gilles Besse (in vierter und fünfter Generation) das Familienerbe weiter. Mit geteilter Begeisterung, Eifer und einer Prise Innovation, fördern die beiden erfahrenen Önologen Walliser Spezialitäten. So sind sie wesentlich für die Wiederentdeckung der einheimischen Traubensorte «Amigne», die vor allem in der Gemeinde Vétroz kultiviert wird, verantwortlich.