

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Correspondance commerciale-réponse

BIOCAVE
E., R. et M. Güntert
Vignerons-encaveurs
Ancienne route de Sierre 17
3972 MIÈGE

Nom / Name _____

Prénom / Vorname _____

Adresse _____

NP Localité / PLZ Ort _____

Tél. / Tel. _____

E-mail _____

Date _____

Signature _____

Je viens chercher ma commande à la cave.
Ich hole meine Bestellung im Keller ab.

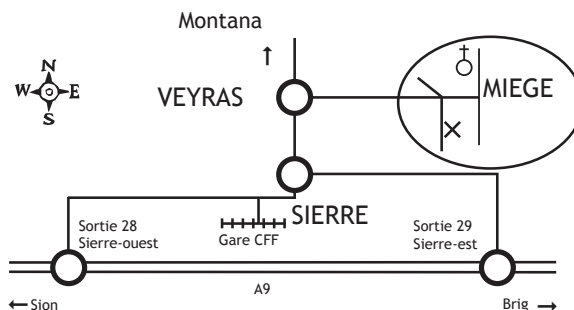
Je désire une livraison à domicile jusqu'au:
Ich wünsche eine Hauslieferung bis zum:

BIOCAVE, l'entreprise viti-vinicole d'environ 3 ha de la famille Elisabeth, René et Marc Güntert-Schindler, est établie à Miège depuis 1979. Elle présente donc depuis plus de 30 ans ses vins au bon plaisir de ses amis et clients.

Nous travaillons nos vignes depuis 1989 selon les règles de la viticulture biologique, soit sans herbicides, engrais et pesticides de synthèse. Nos vins sont certifiés bio BOURGEON.

Nous sommes fiers de pouvoir vous offrir une large gamme de vins et mousseux, propice à exaucer (presque) tous vos désirs... Notez aussi le choix, oh! combien actuel, de petites bouteilles.

Si vos pas vous conduisent dans notre région, n'hésitez pas à nous annoncer votre visite. C'est avec plaisir que nous vous présenterons nos vignes, la cave et un éventail de nos vins. Si vous aimez voyager et savourer sans l'appréhension du 0.5, nous pouvons venir vous chercher à la gare de Sierre et vous y ramener.



BIOCAVE, der Weinbaubetrieb von Elisabeth, René und Marc Güntert-Schindler mit etwa 3 ha Reben ist seit 1979 in Miège ansässig. Demzufolge offerieren wir seit mehr als 30 Jahren unsere Weine dem Wohlgefallen unserer Freunde und Kunden. Wir pflegen unsere Rebberge seit 1989 nach den Regeln des biologischen Landbaus, dies beinhaltet unter anderem den Verzicht auf Unkrautvertilger, synthetische Pestizide und Kunstdünger. Unsere Weine sind mit der Bio Suisse-KNOSPE ausgezeichnet.

Mit offenkundigem Stolz präsentieren wir Ihnen eine breite Palette von Weinen und Schaumwein, welche (fast) allen Ihren Wünschen genügen wird.... Beachten Sie auch unsere sehr zeitgemässe Auswahl an kleinen Flaschen.

Wenn Ihre Schritte Sie in unsere Gegend führen, freuen wir uns auf Ihren angemeldeten Besuch. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Reben, den Keller und einige unserer Weine. Falls Sie ohne Rücksichtnahme auf gesetzliche Bestimmungen (0.5 %) degustieren und reisen wollen, können wir Sie am Bahnhof Sierre abholen und zurückbringen.



Le Cornalin

est un vieux cépage autochtone du Valais, mentionné déjà en 1313 dans le Registre d'Anniviers. Capricieux à la vigne, aux rendements irréguliers, il nous fournit des vins rouge foncé délicieusement complexes et somptueux. Nos nouveaux céps de Cornalin s'épanouissent en amont de la Chapelle Ste-Agnès de Veyras.

Cornalin

ist eine alte, ursprüngliche Walliser Rotweinsorte, welche schon 1313 im Registre d'Anniviers erwähnt wird. Launisch im Rebberg, mit unregelmässigen Erträgen, schenkt sie uns wunderbar komplexe und prächtige dunkle Rotweine.

Unsere neuen Cornalin-Rebstöcke gedeihen oberhalb der der hl. Agnes gewidmeten Kapelle von Veyras.

BIOCAVE

PRIX-COURANT PREISLISTE 2017

Valable jusqu'au / Gültig bis
31.03.2018

Famille Elisabeth, René et Marc Güntert
Vignerons-encaveurs
Anc. rte de Sierre 17
CH - 3972 Miège / VS
Tél.: + 41 (0)27 455 83 21
Fax: + 41 (0)27 455 83 44
www.biocave.ch / E-mail: info@biocave.ch

Conditions / Konditionen:

- Rabais de quantité / Mengenrabatt: > 500.-: 2%; > 1000.-: 5%.
- Rabais de cave / Kellerrabatt: 3%; Escompte / Skonto: 2%.
- Frais de transport / Transportkosten: < 500.-: 20.-; > 500.-: gratuit.
- Payable à 30 jours net ou moins 2% d'escompte à 10 jours.
Zahlbar innert 30 Tagen netto oder innert 10 Tagen abzüglich 2%.
- La TVA de 8% est incluse dans nos prix.
In unseren Preisen ist die MWSt von 8% inbegriffen.

Notre gamme certifiée



die Zertifikationen unsers Angebots

Nos classiques / Unsere Klassiker

37.5 cl 50 cl 75 cl

○ St-Léonard Fendant fruité, floral et fin - <i>fruchtig rassig und blumig</i> - Apéritif, raclette, fondue, poisson - <i>Fisch</i>	9.50	11.50	16.00
○ Johannisberg Rhin puissant et fruité - <i>kräftig und fruchtig</i> - Asperges, poissons, fromages - <i>Spargeln, Käse, Fisch</i>	13.00	18.00	
○ Chardonnay délicat, exotique - <i>delikat, exotisch</i> - Salades garnies, viandes blanches - <i>Gemischte Salate, weisses Fleisch</i>	14.00	19.50	
● Œil de Perdrix Pinot noir Rosé d'une nuit - Le vin pour toute occasion - <i>Der perfekte Allroundwein</i>	11.50	14.00	19.50
● Dôle de Miège Pinot noir et Gamay - ample et fin - <i>voll und samtig</i> - Rouge charmant - <i>Ein charmanter Roter</i>	10.50	12.50	17.50
● Pinot noir élevé un an en fûts - <i>im Eichenfass gereift</i> - Tomates farcies, viandes rouges - <i>Gefüllte Tomaten, rotes Fleisch</i>	11.00	13.50	19.00

Nos valaisans authentiques / Unsere authentischen Walliser

○ Amigne vieux cépage valaisan - <i>alte Walliser Sorte</i> - Mets à la crème - <i>Cremige Speisen</i>	13.50	23.00	
○ Muscat à petits grains - Fruité intense - <i>intensives Fruchtaroma</i> - Apéritif, salades, mets exotiques - <i>Exotische Küche</i>	13.00	22.50	
○ Petite Arvine racée, virile, touche salée - <i>rassig, Salznote</i> - Apéritif, entrées, fromages corsés - <i>Kräftige Käse</i>	13.50	16.00	23.50
○ Malvoisie Pinot gris ample - <i>kräftig</i> - biscômes et gâteaux - <i>Lebkuchen und Dessertgebäck</i>	13.50	23.50	
○ Dôle blanche blanc de Pinot noir - <i>Süssdruck</i> - Le vin d'été et de terrasse - <i>Sommer- und Terrassenwein</i>	16.00	21.50	
● Humagne rouge corsé et original - <i>kräftig und eigenständig</i> - Viandes rouges, gibier, fromage - <i>Rotes Fleisch, Wild, Käse</i>	18.00	25.50	
● Cornalin reflets violacés, notes de girofle - <i>Violetter Schimmer, Nelkennoten</i> - Fromage, viandes rouges - <i>Käse, kräftiges Fleisch</i>	19.00	26.50	

Nos "Oiseaux des vignes" / Unsere "Oiseaux des vignes"

○ Alouette Fendant - fraîcheur fruitée - <i>frische Fruchtigkeit</i> - apéritif, entrées, choucroute garnie - <i>Sauerkrautplatte</i>	10.00	14.00	
● Fauvette Rosé de Pinot noir - vif et léger - <i>lebhaft, erfrischend</i> - apéritif, cuisine estivale - <i>Aperitif und Sommermenüs</i>	13.00	18.00	
● Ortolan Pinot noir frais - gracieux et fruité - <i>gefällig und fruchtig</i> - Volailles, fondues - <i>Geflügel, Fleischfondues</i>	12.50	17.50	

Notre galerie / Unsere Galerie

○ La Copine ® Johannisberg et Chardonnay - vinifié en barrique - Apéritif, entrées - «Vin d'esprit»	14.00	25.00	
○ Eminence grise ® Pinot gris élevé en barrique - <i>in der Barrique gereift</i> - «Vin de méditation»	14.50	26.00	
● Bionoir ® Ass. de Pinot noir barriqué, Garanoir, Gamaret et Gamay - Peut se déguster seul - <i>Gefällt auch alleine</i>	15.00	22.00	
● Baron noir ® Pinot noir, élevé en barrique - <i>in der Barrique gereift</i> - Viandes relevées - <i>Kräftige Fleisch- und Wildgerichte</i>	20.00	28.00	

Nos perles / Unsere Perlen

○ Charmony ® Brut Pinot noir, Chardonnay, Chasselas - Mousseux charmant et harmonieux - <i>Milder und feiner Schaumwein</i>	20.00	30.00	
○ Douce Arvine Petite Arvine flétrie sur souche: Quel dessert délicieux! - <i>Welch ein Dessertwein!</i>	30.00		

Nos jus de raisin / Unsere Traubensäfte

Pasteurisé, en Bag-in-Box de 5 lt / *pasteurisiert, in 5 lt Bag-in-Box* Blanc / Weiss 35.00 Rouge / Rot 35.00

Carte de commande - Bestellkarte

Prrière d'indiquer la quantité en bouteille. - Bitte die Anzahl Flaschen vermerken.

Nos classiques	37.5 cl	12 bt/ carton	50 cl	6 bt/ carton	75 cl	6 bt/ carton
St-Léonard	9.50	<input type="text"/>	11.50	<input type="text"/>	16.00	<input type="text"/>
Johannisberg			13.00	<input type="text"/>	18.00	<input type="text"/>
Chardonnay			14.00	<input type="text"/>	19.50	<input type="text"/>
Œil de Perdrix	11.50	<input type="text"/>	14.00	<input type="text"/>	19.50	<input type="text"/>
Dôle de Miège	10.50	<input type="text"/>	12.50	<input type="text"/>	17.50	<input type="text"/>
Pinot noir	11.00	<input type="text"/>	13.50	<input type="text"/>	19.00	<input type="text"/>

Nos valaisans authentiques

Amigne	13.50	<input type="text"/>		23.00	<input type="text"/>
Muscat	13.00	<input type="text"/>		22.50	<input type="text"/>
Petite Arvine	13.50	<input type="text"/>	16.00	<input type="text"/>	23.50
Malvoisie	13.50	<input type="text"/>		23.50	<input type="text"/>
Dôle blanche			16.00	<input type="text"/>	21.50
Humagne rouge			18.00	<input type="text"/>	25.50
Cornalin			19.00	<input type="text"/>	26.50

Nos "Oiseaux des vignes"

Alouette			10.00	<input type="text"/>	14.00	<input type="text"/>
Fauvette			13.00	<input type="text"/>	18.00	<input type="text"/>
Ortolan			12.50	<input type="text"/>	17.50	<input type="text"/>

Notre galerie

La Copine	14.00	<input type="text"/>		25.00	<input type="text"/>
Eminence grise	14.50	<input type="text"/>		26.00	<input type="text"/>
Bionoir			15.00	<input type="text"/>	22.00
Baron noir			20.00	<input type="text"/>	28.00

Nos perles

Charmony	20.00	<input type="text"/>		30.00	<input type="text"/>
Douce Arvine	30.00	<input type="text"/>			

Nos jus de raisin

Blanc 35.00 **Rouge** 35.00