



28.03. – 29.03.2025

Faszination Wein

Die Zermatt Wine Sessions gehen in die zweite Runde:
Entdecke das zweitägige Programm mit hochkarätigen Weinexperten,
fesselnden Diskussionen und kulinarischen Höhepunkten.
Mit dem Matterhorn vor der Haustür sind den Entdeckungen keine
Grenzen gesetzt – eine BEAUSiTE Weinerfahrung der Extraklasse.

FREITAG, 28. MÄRZ 2025

Piemont-Vielfalt: vom Nebbiolo bis zum Grignolino



Entdecke die Vielfalt der piemontesischen Weine beim Lunch im Bergrestaurant «Zum See». Die robuste Nebbiolo-Traube, bekannt als Basis für Barolo und Barbaresco, zeigt sich von ihrer besten Seite und hat Piemont-Wein zu dem gemacht, was er heute ist: In keiner anderen Region der Welt bringt Nebbiolo so spektakulär komplexe Versionen hervor wie hier.

Dagegen zeichnet sich der Grignolino durch eine lebendige Säure aus. Grignolino war einst die bedeutendste und hochwertigste Rebsorte des Piemonts und wird heute von einigen erstklassigen Winzern, vor allem im Monferrato-Gebiet, wieder zu neuem Leben erweckt.

NZZ-Weinexperte Peter Keller und der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentieren ihre Lieblingsweine aus dem Piemont, Gastgeber Marion und Markus Mennig servieren die passenden Gerichte dazu. Dabei darf die legendäre Crèmeschnitte nicht fehlen.



BEGINN: 13:00

ORT: BERGRESTAURANT
ZUM SEE, ZUM SEE 24,
3920 ZERMATT

3-GANG-MENÜ, BEGLEITET
VON 6 WEINEN AUS DEM
PIEMONTE, INKLUSIVE MINE-
RALWASSER UND KAFFEE

CHF 250 PRO PERSON

FREITAG, 28. MÄRZ 2025

Walliser Wein-Ikonen: Mercier versus Clavien

Ein Abend mit den Winzerinnen Madeleine Mercier und Shadia Clavien, die mit einer beeindruckenden Mischung aus Tradition und Innovation den Weinbau im Wallis prägen.

Madeleine Mercier führt mit ihren Eltern Anne-Catherine und Denis Mercier den renommierten Familienbetrieb in Sierre. «Ich nehme das Beste aus der Natur und verschönere es», sagt Madeleine. Ihre Philosophie basiert auf dem Respekt vor der Natur, was sich in der Reinheit der Weine von der Domaine Mercier ausdrückt. Vor allem ihre roten Spezialitäten Syrah und Cornalin geniessen Kultstatus.

Shadia Clavien führt die Domaine Claudy Clavien gemeinsam mit ihrem Vater. Die beiden haben die Philosophie, trockene und elegante Weine zu produzieren und dabei die interspezifischen Rebsorten zu respektieren. Ihr Engagement für die Handwerkskunst spiegelt sich in jedem Glas wider.

Erfahre mehr über das reiche Terroir Wallis und entdecke charakterstarke Weine beim Abendessen mit den beiden Winzerinnen. Der Abend wird moderiert von dem NZZ-Weinexperten Peter Keller und Önosophen Dr. Ralph Tanner.



BEGINN: 19:30

ORT: BEAUSITE ZERMATT

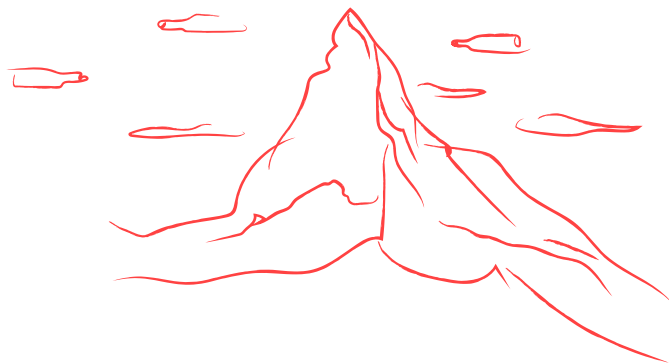
SAISONALES 4-GANG-MENÜ,
BEGLEITET VON 8 WEINEN,
INKLUSIVE MINERALWASSER
UND KAFFEE

CHF 270 PRO PERSON

SAMSTAG, 29. MÄRZ 2025

Önologische Gipfelstürmer

Diesen Lunch muss man sich allerdings verdienen: mit einem Marsch nach Findeln oder mit ein paar Carving-Schwüngen ab der Station Sunnegga. Das legendäre Bergrestaurant «Findlerhof» hat eine beeindruckende Weinkarte. NZZ-Weinexperte Peter Keller und der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentieren ihr «Best of» an Walliser Spezialitäten im Glas, Gastgeber Michelle und Francis Schwery servieren die passenden Gerichte dazu.



BEGINN: 13:00

ORT: BERGRESTAURANT
FINDLERHOF, FINDELN,
3920 ZERMATT

3-GANG-MENÜ, BEGLEITET
VON 6 WALLISER WEINEN,
INKLUSIVE MINERALWASSER
UND KAFFEE

CHF 190 PRO PERSON

SAMSTAG, 29. MÄRZ 2025

Bordeaux-Duell: Händler gegen Weinakademiker

Peter Keller ist Weinredaktor der «NZZ am Sonntag». Seit 2009 führt er den vom Kuratorium der Weinakademie Österreich verliehenen Titel «Weinakademiker» und ist im Besitz des Diploms des Wine and Spirit Education Trust (WSET). Der Redaktor hat bereits mehr als 100 Weinseminare für die NZZ durchgeführt und präsentiert beim Wein-Duell seine Favoriten aus dem Bordeaux.

Ralph Tanner arbeitet seit dem Abschluss des Germanistik- und Philosophiestudiums (inkl. Doktorarbeit) an der Universität Zürich als Lehrer für Deutsch und Philosophie am Gymnasium Schaffhausen. Neben dem Unterrichten ist Wein seine grosse Passion. Vor zehn Jahren hat er sich einen langjährigen Wunsch erfüllt und die kleine, feine Weinhandlung mit dem Namen «FeinWeinSein» ins Leben gerufen. Er tritt beim Wein-Duell gegen Peter Keller an.

Entkorkt werden grosse und finessenreiche Bordeaux wie Domaine de Chevalier, Château Smith Haut Lafitte, Château Pichon-Lalande und zahlreiche mehr. Zu jedem Gang von französischen Klasikern präsentieren Peter Keller und Ralph Tanner je ein Glas Wein. Und du stimmst ab, welcher Wein bzw. Weinprofi die Nase vorn hat!



BEGINN: 19:30

ORT: BEAUSITE ZERMATT

4-GANG-MENÜ VON FRAN-
ZÖSISCHEN KLASSIKERN,
BEGLEITET VON 8 BORDEAUX-
WEINEN, INKLUSIVE MINERAL-
WASSER UND KAFFEE

CHF 390 PRO PERSON



Anmeldung

Die Anzahl der Plätze ist limitiert. Am besten gleich reservieren oder unser Package Zermatt Wine Sessions at BEAUSITE buchen, dann ist dein Platz zu allen Wine Events gesichert.

2 Übernachtungen vom 28.03. – 30.03.2025 in der Zimmerkategorie deiner Wahl, garantierter Platz an den vier Wine Events inklusive Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee.

DOUBLE ROOM

CHF 1'550 pro Person

CHF 1'950 bei Einzelbelegung

MATTERHORN CORNER ROOM

CHF 1'670 pro Person

CHF 2'190 bei Einzelbelegung

MATTERHORN JUNIOR SUITE

CHF 1'770 pro Person

CHF 2'390 bei Einzelbelegung

reservation@beausitezermatt.ch