



20.03. – 21.03.2026

Faszination Wein

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

FREITAG, 20. MÄRZ 2026

Walliser Gipfelstürmer

Diesen Lunch muss man sich verdienen – mit einem kleinen Marsch oder ein paar Carving-Schwüngen ab Station Furi. Das legendäre Bergrestaurant «Zum See» begeistert mit einer beeindruckenden Weinkarte. NZZ-Weinredaktor Peter Keller und der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentieren ihr «Best of» an Walliser Spezialitäten im Glas, Gastgeber Marion und Markus Mennig servieren dazu die passenden Gerichte.



BEGINN: 14:00

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

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

CHF 230 PRO PERSON

FREITAG, 20. MÄRZ 2026

Pinot Noir Summit

Ein Abend ganz im Zeichen der wohl elegantesten Rebsorte der Welt. Der ikonische Pinot Noir von Gantenbein trifft auf den Chambertin Clos-de-Bèze von Pierre Damoy sowie herausragende Gewächse aus Deutschland und der Neuen Welt. Ein stilistischer Quervergleich, der zeigt, wie unterschiedlich Herkunft, Terroir und Handschrift diese Rebsorte prägen können.

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 Pinot Noir Summit seine Favoriten.

Ralph Tanner arbeitet seit dem Abschluss des Germanistik- und Philosophiestudiums (inkl. Doktorarbeit) an der Universität Zürich als Lehrer für Deutsch und Philosophie am Gymnasium in 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 Summit gegen Peter Keller an und bringt seine Lieblings-Pinots mit.



BEGINN: 19:30

ORT: BEAUSITE ZERMATT

4-GANG-MENÜ, BEGLEITET
VON 8 PINOT NOIRS, INKLUSIVE
MINERALWASSER UND KAFFEE

CHF 270 PRO PERSON

SAMSTAG, 21. MÄRZ 2026

Chardonnay Editon

Kaum eine weisse Rebsorte zeigt so viele Gesichter wie Chardonnay – von straff und mineralisch bis weich und cremig. In luftiger Höhe trifft ihre stilistische Vielfalt auf alpine Kulinarik und grosse Aussicht: Das Bergrestaurant «Enzian» in Findeln bietet einen prachtvollen Blick aufs Matterhorn, das Wahrzeichen von Zermatt. NZZ-Weinredaktor Peter Keller und der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentieren ihr «Best of» an Chardonnays im Glas, Gastgeber Philippe Oswald ein präzise abgestimmtes 3-Gang-Menü.



BEGINN: 13:00

ORT: BERGRESTAURANT
ENZIAN, FINDELN,
3920 ZERMATT

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

CHF 190 PRO PERSON

SAMSTAG, 21. MÄRZ 2026

Masterclass Merlot

Merlot – charmant im ersten Eindruck, komplex in der Tiefe. Bei dieser Masterclass treten sieben reinsortige Merlots verschiedener Herkunft gegen einen der grossen Namen der Weinwelt an: **Masseto**. Der toskanische Kultwein steht im Zentrum einer Blindverkostung, die Herkunft, Stilistik und Substanz auf die Probe stellt.

Was geschieht, wenn man alle Etiketten abdeckt? Wenn nur Struktur, Balance und Ausdruck zählen – und nicht Name und Prestige? Diese Degustation liefert keine schnellen Antworten, aber klare Eindrücke. Moderiert wird der Abend von NZZ-Weinredaktor Peter Keller und dem Önosophen Dr. Ralph Tanner, die die Degustation mit Hintergrundwissen und pointierten Kommentaren begleiten. Und am Ende entscheidet dein Gaumen.



BEGINN: 19:30

ORT: BEAUSITE ZERMATT

DEGUSTATION VON
8 MERLOTS, 3-GANG-MENÜ,
INKLUSIVE MINERALWASSER
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 20.03. – 22.03.2026 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