



Left: Left to right: Julien Guerin, Amalia Mauler, Christine and Jean-Marie Mauler in the cellar. Photo © Marcus Gyjar.
Top middle: Mauler Cuvée Bal Heritage. Bottom middle: Saint-Pierre monastery. Right: Mauler Cuvée Edict Brut Bio.

TEXT: BETTINA GUIRKINGER, TRANSLATION: NANE STEINHOFF | PHOTOS: MAULER & CIE SA

190 years of tradition and authenticity

Since its establishment in 1829, the Maison Mauler has enthralled sparkling-wine enthusiasts from all over the world and is proud to maintain a tradition of outstanding quality and attention to detail from generation to generation.

Born in the monastery of Saint-Pierre in Môtiers, this family-run business is proud to produce over 20 different vintages through its blending and attracts an average of 6,000 visitors per year.

Spokesperson Christine Mauler tells us: "What makes us different is our philosophy, but also the efforts we put into creating rich, fruity and pleasant aromas. Our constant search for quality across all areas of our craft ensures both the quality of our wines and the longevity of our enterprise."

The traditional method applied by Maison Mauler requires complex know-how and infinite care: the second fermentation in the bottle, followed by a slow ripening for several years in the cellars, is what allows the wine to develop its exceptional taste.

With a team of 30 people, two production sites and award-winning wines such as the Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2011, the Maison Mauler has found the formula to make every glass you taste an experience in itself.

190 Jahre Tradition und Authentizität

Seit 1829, verführt das Haus Mauler Vin Mousseux-Liebhaber aus aller Welt und ist stolz darauf, seine Tradition von herausragender Qualität und Liebe zum Detail von Generation zu Generation weiterzugeben.

Gegründet wurde das Haus Mauler im Kloster Saint-Pierre in Môtiers. Heute bietet das familiengeführte Unternehmen über 20 verschiedene Jahrgänge an und empfängt rund 6.000 Besucher pro Jahr.

Pressesprecherin Christine Mauler erklärt: „Was uns unterscheidet, ist unsere Philosophie sowie unsere Anstrengungen, intensive, fruchtige und ansprechende Aromen zu kreieren. Unser ständiges Streben nach Qualität in allen Bereichen unseres Handwerks, sichert das hohe Niveau unserer Weine und gleichzeitig die Langlebigkeit unseres Unternehmens.“

Das traditionelle Herstellungsverfahren der Marke Mauler erfordert viel-schichtiges Know-how und endlose Sorgfalt: die zweite Fermentierung in der Flasche, gefolgt von einer langsamen, langjährigen Reifung in den Weinkellern, erlaubt es den Weinen, ihren außerordentlichen Geschmack zu entwickeln.

Mit einem 30-köpfigen Team, zwei Produktionsstätten und preisgekrönten Weinen wie dem Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2011, schafft es Mauler, jedes verkostete Glas in ein Erlebnis zu verwandeln.

www.mauler.ch