



Johannisberg

Johannisberg
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Sylvaner

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein passt wunderbar zum Apéritif, zu Spargel, zu Fischgerichten, zu kalte Vorspeisen wie z.B. eine Geflügelgalantine und zu feinen Pilzrahmschnitten. Aber auch zu würzigen Käsesorten, wie z. B. Walliser Bergkäse und natürlich ganz klassisch zu einem feinen Raclette passt dieser Walliser Weisswein wunderbar.

Unsere Eingenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vannerhus Weine" in Grosshöchstetten von seinem Vater übernommen und im Jahr 1990 seinen grossen Wunsch - nicht nur mit Wein zu handeln, sondern auch seinen eigenen Wein zu produzieren - in die Tat umgesetzt und mit seiner eigenen, kleinen Weinproduktion begonnen. 1994 wurde diese in eine eigene Firma, der Niklaus Wittwer SA, eingebracht. Heute werden rund 7 Hektaren Rebland, verteilt auf verschiedenen Gemeinden vorwiegend im Zentralwallis, bewirtschaftet. Da die Produktion für eine eigene Infrastruktur zu klein ist, werden die Trauben in einem befreundeten Weinkeller im Wallis verarbeitet und danach werden die Weine im "Vannerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

