



Sierra du Sud

Syrah
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: 14 Monate in französischen Barriques und 4 Monate im Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2019

Die Aromen von reifen Steinfrüchten, Cassis, Holunderbeeren, gerösteten Mandeln sowie würzigen Akzenten von Pfeffer und Paprika laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein robuster, fülliger Körper mit einem markanten, reifen Tannin und einer schön eingebundenen, mineralisch ausklingenden Säure, umschlungen von einem angenehm füllenden Alkohol. Ein sinnlicher Wein voller Kraft und Würze und mit einem anhaltenden Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt wunderbar zu Rind- und Lammfleisch, zu Wildgerichten, wie z.B. Rehpfleger oder Hirschfilet, zu Pasta mit Saucen sowie zu reifen Weichkäse- und Halbhartkäsesorten.

Unsere Eigenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vennerhus 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 "Vennerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

