

### Ermitage Les Corbassières

Ermitage flétri  
Niklaus Wittwer

**Anbaugebiet:** Schweiz / Wallis AOC

**Rebsorte(n):** Ermitage

**Ausbau / Herstellung:** Spätlese Ende November 2018 bei zirka 140° Oechsle, danach Mostvergärung (nur 1. Gärung) in französischen Barriques. Total wurden 1'183 Flaschen à 37.5cl produziert.

**Charakteristik:** Jahrgang 2018

Die Farbe ist Goldgelb. In der Nase laden Aromen von kandierten Früchten, reifen Birnen, Bananen umgarnt von einem Hauch von Vanille zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen gefällt ein ausladender Körper mit einer angenehmen Süsse, die in schönem Spiel mit einer wahrnehmbaren Säure steht. Ein fülliger, ausgewogener Süsswein aus dem Wallis.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Passt hervorragend zu würzigen Käsesorten, zu Fruchtekuchen, vor allem Apfelkuchen, zu Biskuits und einfach so zum Geniessen.

### 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.

