



Fendant

La Roua
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Die Aromen sind einladend und erinnern an Wiesenblumen, Limetten und Äpfel. Der elegante Körper ist feingliedrig und wird von einer angenehm erfrischenden Säure getragen, die von einer zarten Lieblichkeit umhüllt wird und sich am Gaumen leicht cremig präsentiert. Ein erfrischender, ausgewogener und sehr bekömmlicher Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt sehr gut zum Apéritif, zu gratiniertem Gemüse sowie zu gebratenen oder pochierten Süsswasserfischen. Ebenso harmoniert der La Roua perfekt mit Fondue, Raclette und Frischkäse.

Unsere Eigenproduktionsweine 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.

