



Fendant Les Corbassières

Chasselas
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018

In diesem Fendant vereinen sich die besten Seiten eines Walliser Chasselas. Bereits in der Nase begeistern die vielfältigen Aromen von Mirabellen, reifen, roten Äpfeln, Zitrusfrüchten und duftenden Blumenblüten. Am Gaumen präsentiert sich der ausgewogene, leicht füllige Körper mit einer dezenten Lieblichkeit und er wird von einer rassigen, mineralisch betonten Säure in die Länge gezogen. Ein anregender Wein mit erfrischendem Charakter.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt sehr gut zum Apéritif und auch zu Vorspeisen, kalten und warmen Fischgerichten sowie natürlich zu den klassischen warmen Käsegerichten wie Fondue, Raclette und Käseschnitte und auch zu einem feinen Frischkäse.

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.

