



Chardonnay

Le Tsaboura
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Barrique. / Die Einzellage Tsaboura im Walliser Rhônetal ist mit 800 M.ü.M. eine der höchstgelegenen Chardonnay Reblagen in der Schweiz und ideal geeignet für die Produktion spannender Weissweine nach Burgunderart.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser Wein mit der brillanten, hellen, goldgelben Farbe lädt zum Genuss ein. Die Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Pfirsichen, Mangos und Blumenblüten werden umgarnt von dezenten Duftnoten vom Fassausbau (Vanille und Caramel). Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein vollmundig mit einer cremigen Fülle und einer frischen, bekömmlichen Säure, die dezent mineralisch ausklingt. Der anhaltende Abgang rundet diesen charaktervollen Chardonnay ab.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Chardonnay ist herrlich zu Garnelen, Lachs und zu Fisch- und Kalbfleischgerichten an hellen Saucen. Auch zu einem Steinpilzrisotto, zu Pasta mit z. B. Muscheln und zu Weichkäse, wie z. B. ein feiner Vacherin Mont d'Or, harmoniert er wunderbar.

Unsere Eingenproduktionsweine 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.

