



Mon Blanc

Assemblage Blanc
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Amigne, Pinot Blanc, Païen, Altesse, Humagne Blanc

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Ausdrucksvolle Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, Mangos und Honigmelonen laden zum Genuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein kompakter, ausgewogener Wein, mit zart bitterlichen Konturen und einer leicht salzig ausklingenden Säure, die von einer dezenten Lieblichkeit aufgefangen wird. Ein vielschichtiger, komplexer, ausgewogener Wein aus dem Wallis.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zum Apéritif, zu delikaten Gemüse- und Fleischterrinen, zu frischen Fischfilets, zu Spargeln sowie zu herzhaften Nudelaufläufen. Aber auch zu einem Raclette, zu Fondue oder zu Käseplatten passt er sehr gut.

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.

