



La Sitta

Altesse
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Altesse

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

In der Nase begeistern Aromen die an exotische Früchte wie Bananen, Ananas sowie reife Birnen, Äpfeln und Limetten erinnern. Der kompakte Körper ist mit einer dezenten Lieblichkeit und einer saftigen, belebenden, mineralisch ausklingenden Säure ausgestattet. Ein sehr vielschichtiger, expressiver Wein. Eine echte Rarität!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt sehr gut zu Süsswasserfischen, wie beispielsweise zu Eglifilets à la meunière (Müllerinnen-Art), zu Crevetten an Olivenöl und zu süss-sauren, asiatischen Speisen. Ebenso zu Gerichten mit weissem Fleisch an heller Sauce, zu frischen Gemüseterrinen und zu reifem Käse oder Raclette mundet er wunderbar.

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.

