Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Le Tsare

Chardonnay
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Die helle, strohgelbe Farbe im Glas und die verführerischen Aromen, die an Zitrusfrüchte, Quitten und Blütenhonig erinnern, laden zum Geniessen ein. Am Gaumen präsentiert sich der Körper dezent füllig und leicht cremig mit einer erfrischenden Säure. Ein sehr harmonischer, aromatischer und angenehm zu trinkender Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chardonnay ist ein toller Apéritifwein. Er passt perfekt zu Canapés, zu Salaten mit Rauchlachs, zu Ei und zu Oliven. Aber auch zu Fischgerichten, wie beispielsweise zu einem gebratenen Lachs, zu Thunfisch oder zu Barsch mundet er wunderbar. Ebenso ist er zu Geflügel- und Kalbfleischgerichten an Rahmsauce, zu asiatischen Speisen sowie zu Raclette und Frischkäse einfach ein wahrer Genuss.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch