



Le Tsare

Chardonnay
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2019

Die helle, strohgelbe Farbe im Glas und die verführerischen Aromen, die an Quitten, reifen Birnen, Blütenhonig und Zitrusfrüchten erinnern, laden zum Geniessen ein. Am Gaumen präsentiert sich der Körper füllig und cremig und er wird von einer dezenten, erfrischenden Säure getragen. Ein sehr harmonischer, aromatischer und angenehm zu trinkender Wein für viele Gelegenheiten.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt wunderbar als Apéritifwein, zu Canapés und Salaten mit Rauchlachs, Ei und Oliven, zu Fischgerichten, wie z.B. gegrillter oder gebratener Lachs, Thunfisch oder Barsch, zu Geflügel- und Kalbfleischgerichten an Rahmsauce, aber auch zu asiatischen Speisen sowie zu Raclette und Frischkäse ist er ein Genuss.

Unsere Eigenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vannerhus 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 "Vannerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

