Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Assemblage Rouge

HOME-TASTING
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Barriques

Charakteristik: Jahrgang 2014
Die Farbe ist brillant und tief rubinrot mit purpurroten Effekten. In der Nase erfreut ein breites Spektrum von Aromen, die an dunkle Kirschen, Zwetschgen, Waldbeeren, Lakritze und dunkle Bitterschokolade erinnern. Der füllige, straff strukturierte Körper ist mit einem zartherben, feinkörnigen Tannin ausgestattet und wird von einer bekömmlichen, mineralisch ausklingenden Säure getragen. Der Abgang ist anhaltend, frisch und konzentriert. Ein sehr gut ausbalancierter, kräftiger Wein mit Finesse und Eleganz und einer ganz persönlichen Note.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu rassigen Fleischtellern mit Saucen wie z.B. ein Pfeffersteak sowie zu Grilladen vom Lamm, Schwein und Wild, zu Pasta mit Gemüse und zu cremigen Weichkäsesorten.

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