



### Le Petit Frère

Assemblage Rouge  
Niklaus Wittwer

**Anbaugebiet:** Schweiz / Wallis AOC

**Rebsorte(n):** Syrah, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc

**Ausbau / Herstellung:** Dieser Wein wurde 6 Monate in Barriques ausgebaut.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024

Vielschichtige Aromen, die an rote und schwarze Beeren erinnern und von würzigen Noten von Pfeffer, Efeu und Zedernholz umgarnt werden, erfreuen die Nase. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer geschmeidigen, samtigen Fülle. Das elegante und reife Tannin steht in einem schönen Gleichgewicht mit dem Alkohol und der gut integrierten Säure. Ein charmanter und charismatischer «kleiner Bruder».

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter zu geschmorten und grillierten roten, kräftigen Fleischvariationen und zu feinen Wildgerichten. Ebenso herrlich mundet er zu knuspriger, mit Käse überbackener Rösti, zu würzigen Eintöpfen sowie zu verschiedensten Teigwarengerichten.

### 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.

