Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Le Crü

Merlot
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Farblich präsentiert sich dieser Merlot mit einer wunderschönen, dunkelroten Robe mit violettem Schimmer. Die einladenden Aromen sind geprägt von reifen, roten Früchten, Preiselbeeren, Holunder, Cassis und Heidelbeeren sowie von feinen, würzigen Kräuternoten. Der vollmundige Körper präsentiert sich mit einem reifen, samtigen, haftenden Tannin. Ein bezaubernder, konzentrierter Walliser Merlot, der mit seiner geschmeidigen Eleganz begeistert.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Unser Le Crü passt sehr gut zu Fleischspeisen, wie z.B. Braten mit Sauce, Grilladen, Wild, Kaninchen mit Reis oder Polentaschnitten, ebenso gut passt dieser Merlot auch zu Teigwaren sowie zu reifem Walliser Käse.

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