



La Cretta

Pinot Noir
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Charakteristik Jahrgang 2016

In der Nase begeistern besonders einladende Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und reifen, roten Früchten. Der Körper zeigt sich lebendig und elegant strukturiert, mit einem feinen Tannin und einer anregenden Säure. Ein sehr geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Pinot Noir.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Kalbsgeschnetzeltem, Kalbsleber, Rahmschnitzel, Schweinebraten, Bernerplatte, Lauchgemüse, Raclette und zu Weich- und Halbhartkäse.

Unsere Eigenproduktionsweine 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.

