Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



La Cretta

Pinot Noir
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Aromen von reifen, roten Beeren, Steinfrüchten und ein Hauch von einer Mandelnote laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper präsentiert sich dezent füllig, ausgewogen und mit Konturen von einem angenehmen, reifen Tannin und einer schön eingebundenen Säure. Ein fruchtbetonter, bekömmlicher Walliser Pinot Noir.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir passt herrlich zu leichteren Speisen, wie z.B. einem Kalbsgeschnetzelten, einer Kalbsleber, einem Schweinsschnitzel oder zu allerlei Gemüsegerichten, wie z.B. einem Lauchauflauf. Aber auch zu kalten Platten mit Fleisch und Käse, zu Raclette, Pasta und Pizza harmoniert dieser Wein wunderbar.

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