



Création Rouge

Pinot Noir
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Stahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018

Der "Création" zeigt sich mit einer satten, rubinroten Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase präsentieren sich Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Cassis und roten Steinfrüchten. Durchmischt werden sie mit einer leicht rauchigen Note. Der Körper ist ausgewogen, dezent füllig, mit zart bitterlichen Konturen und mit einer leicht salzig wirkenden Säure sowie einem sehr angenehm füllenden Alkohol ausgestattet. Der Abgang ist kurz anschwellend. Ein fruchtbetonter, eleganter, ausgewogener, bekömmlicher, süffiger Wein aus dem Wallis.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir begleitet sehr gut Platten mit Trockenfleisch, Kalbsschnitzel an Sauce, Grilladen, Teigwaren mit Sauce (z. B. Carbonara), Halbhartkäse oder sehr gut auch ein herzhaftes Raclette.

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.

