



3x3

Assemblage Rouge
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wurde 16 Monate in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Die Aromen von roten Beeren, Zwetschgen, schwarzen Kirschen, Zedernholz, vermischt mit Gewürznoten von Pfeffer, Paprika, Vanille und gerösteten Mandeln, sind vielschichtig und laden zum Trinkgenuss ein. Der kompakte Körper ist geprägt von einem feinkörnigen Tannin, einem angenehm füllenden Körper, endend mit einer mineralisch ausklingenden Säure. Im Nachhall komplettiert eine würzige, pfeffrige Komponente und eine leichte Graphitnote das eindrucksvolle Spektrum an Aromen. Ein harmonischer und verführerischer Wein mit persönlicher Note.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein ausgesprochen guter Rotwein zu rassigen Fleischtellern vom Schwein und Rind mit Saucen, zu Lamm- und Wildspeisen und zu herzhaften Grilladen. Aber auch zu Gerichten mit Pasta und Gemüse und zu reifem Weich- und Halbhartkäse ist er ein wahrer Genuss.

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.

