



Assemblage Blanc

HOME-TASTING
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Blanc, Petite Arvine, Savagnin Blanc

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

Charakteristik: Jahrgang 2018

Der Wein zeigt sich in einer hellen, strohgelben Farbe. Die dezenten Aromen erinnern an Mirabellen, Quitten, Lychis, Mango sowie Vanille und werden wunderbar ergänzt von dezenten Röstnoten vom Barrique. Am Gaumen präsentiert sich ein weicher, cremiger, fülliger und ausgewogener Körper mit zart bitterlichen Konturen und einem dezent lieblichen Geschmack. Der Körper wird von einer saftigen, schön eingebundenen Säure getragen, mit einem anhaltendem und haftendem Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Aufgrund seiner Vielfalt an Aromen und seinem cremigen, fülligen Körper passt dieser Wein zu variantenreichen Apérohäppchen mit Frischkäse, Lachs, Scampi, gebratenen Fischen, zu Bruschette oder zu Spiesschen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum und vielem mehr. Aber auch einfach so, ohne Speisen, macht er grosse Freude.

Unsere Eigenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vannerhus 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 "Vannerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

