Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Blanc de Rouge

Cépages Rouges
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Merlot, Syrah

Ausbau / Herstellung: Eine spezielle Produktionsmethode, die „méthode saignée“ wurde bei diesem Wein angewandt. Am Anfang der Vergärung wird ein Teil vom Most abgezogen und separat gekeltert. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Mit einem zartrosa Kleid und einladenden, fruchtigen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch von Rosenduft präsentiert sich dieser spezielle Roséwein. Am Gaumen erfreut ein eleganter Körper mit einer erfrischenden, bekömmlichen Säure, die von einer dezenten Lieblichkeit umhüllt wird. Eine aromatische, süffige, sommerliche Gaumenfreude.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zum Apéritif und zu mediterranen Antipasti, zu sommerlichen Salaten mit nicht allzu intensiver Salatsauce, zu aufgeschnittenem, kalten Fleisch und gleichermassen zu warmen und kalten Fischgerichten sowie zu asiatischen Spezialitäten und Frischkäse.

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