Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Syrah Sélection

Syrah
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: 2017
Die Farbe ist ein sattes Purpurrot mit dunklem Kern. Aromen von Pflaumen, Brombeeren und ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren, grüner Paprika sowie subtile Noten von Kaffee und Vanille laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein harmonischer, fülliger Körper mit einer erfrischenden, reifen, schön eingebundenen Säure, einem samtigen Tannin sowie einer zartbitterlichen Note. Ein unaufdringlicher, jedoch anhaltender Abgang finalisiert diesen Wein.
Es ist ein Wein mit Spannung und Charakter, der in seiner Ausgewogenheit viel Trink-freude bereitet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Diesen Wein empfehle ich zu einer grillierten Entenbrust mit frischen, grünen Bohnen oder zu marinierten Spareribs mit Ofenkar-toffeln und Crème fraîche. Zu einem tomatierten Linseneintopf mit knusprigem «Chnoblibrot» passt dieser Wein ebenso gut.

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