



Le Ply

Païen
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Païen

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Die Aromen sind ausdrucksvoll und erinnern an saftige Limetten, Minze, Stachelbeeren und fruchtige Mangos. Am Gaumen präsentiert sich ein runder Körper mit einer zarten Säure und einer angenehmen, dezent lieblichen Fülle. Ein vielschichtiger, spannender und lebhafter Wein, der aus einer Walliser Spezialität gekeltert wurde.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser erfrischende Weisswein passt sehr gut zu Apérohäppchen, Speisen mit Süsswasserfischen und Krustentieren, wie z.B. Crevetten an Olivenöl. Auch Gerichte an Currysauce, Gemüseterrinen und reife Käsesorten begleitet er perfekt.

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.

