



Le Marron

Humagne Rouge
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Humagne Rouge

Ausbau / Herstellung: 12 Monate im Barrique aus Kastanienholz

Charakteristik: Jahrgang 2020

Der Wein zeigt ein dunkles Purpurrot mit feinen, rubinfarbigen Reflexen. Röstartige Noten, die ein Bild von Zimt und Schokolade zeichnen, dominieren in der Nase. Begleitet werden sie von Aromen von Kräutern und Kirschen. Am Gaumen kommen Säure und Gerbstoff in einem ausgewogenen Verhältnis zum Vorschein, die den kurzen, geschmeidigen Auftakt harmonisch ablösen. Die gut eingebundenen Gerbstoffe versaften und machen Lust auf mehr. Zurück bleiben schöne, röstartige Noten. Ein Wein, der durch seine spezielle, komplexe Struktur an Düften und Aromen punktet und ein wunderbarer Begleiter für einen besonderen Anlass ist.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Der komplexe, harmonische Wein entfaltet sein volles Potenzial zu würzigem Grillfleisch an rässigen Saucen mit Kartoffelbeilagen. Alternativ bieten sich Fleischvögel vom Rind in einem Rotweinfond an. Wer es vegetarisch bevorzugt genießt ihn zu einem Vegi-Stroganoff.

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.

