



La Corba

Cornalin
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Cornalin

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Diese autochthone Spezialität aus dem Wallis präsentiert sich im Glas mit einer satten, dunkelroten Farbe. Einladende Aromen von Weichselkirschen, Preiselbeeren und Holunder steigen in die Nase. Am Gaumen erfreut ein kompakter Körper mit Konturen von einem reifen Tannin und einer schön eingebundenen Säure. Ein grossartiger Wein mit viel Persönlichkeit

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Der La Corba ist ein toller Begleiter zu einem Kaninchenragout, zu einem saftigen Schweins- oder Rindsbraten mit Sauce, zu herrlichen Wildgerichten und zu gut gewürzter Pasta. Auch zu reifem Halbhart- und Hartkäse, wie beispielsweise einem rezenten Alp- oder Hobelkäse aus dem Wallis, passt er hervorragend.

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.

