Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Gamay N°6

Gamay
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Der Wein reifte 6 Monate im Edelstahltank N°6.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Die Farbe ist ein brillantes, helles Purpurrot. Die Aromen sind ausdrucksvoll und erinnern an Brombeeren, Preiselbeeren, Kirschen und Veilchen. Am Gaumen präsentiert sich ein charmant gebauter Körper von dezenter Fülle mit weichen Konturen von einem reifen Tannin und einer schön eingebundenen, erfrischenden Säure. Ein fruchtiger, ausgewogener, charmanter Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Aufgrund seiner dezenten Fülle passt dieser Gamay sehr gut zu Gemüseterrinen, zu kalten Platten oder zu einem saftigen Schweinebraten. Aber auch zu einer Berner Platte, zu Gerichten an einer Currysauce oder zu Pizzen und Pasta mit Sauce passt er hervorragend.

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