



Petite Arvine

Barrique
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Petite Arvine

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Dieser Petite Arvine begeistert mit seiner goldgelben Farbe und verführerische Aromen von Ananas, Melone, Mango, Birnen und Limetten. Ergänzt durch florale Noten und feine Vanille- und Karamellanklänge aus dem Fass-ausbau, bietet er einen cremigen, gut ausbalancierten Körper mit erfrischender Säure und einer leicht salzigen Note. Der anhaltende, samtige Abgang rundet den Genuss perfekt ab und sorgt für erfrischende Trinkfreude.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu leichten Speisen mit hellem Fleisch wie Geflügel oder Vitello Tonnato oder auch zu Fischgerichten. Ein Gaumenschmaus ist er ebenfalls zu asiatischen Speisen, zu gedämpften Crevetten an Sojasauce, zu schmackhaften Gemüsegratins oder auch zu einem rezenten Alpkäse.

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.

