



Marsanne Blanche

Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Marsanne Blanche

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2022

Vielschichtig präsentieren sich die Aromen von Bananen, Birnen und Orangenesten. Wunderbar bereichert werden diese Fruchtaromen von Röstnoten, weissem Pfeffer und Kräuternaromen. Am Gaumen begeistert ein dichter, gut strukturierter, fülliger, leicht cremiger Körper mit einer milden Säure. Ein charaktvoller Weisswein, der ein langes Leben vor sich hat.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt hervorragend zu verschiedenen Fisch- und Kalbfleischgerichten an hellen Saucen, zu einem Poulet aus dem Ofen und zu kalten Fleischplatten sowie zu milden und auch rezenten Käsesorten.

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.

