



Le Ply

Païen Barrique
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Païen

Ausbau / Herstellung: Der Wein wurde in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2022:

Im Glas zeigt sich eine helle, goldgelbe Farbe. In der Nase begeistern Aromen von Zitrusfrüchten, Trockenfrüchten und exotischen Früchten in Kombination mit rustikalen Noten von altbackenem Roggenbrot und

Röstaromen vom Barrique. Am Gaumen präsentiert sich dieser Païen cremig, füllig mit einer schön eingebundenen,

anhaltenden Säure. Der Abgang ist lang und etwas haftend. Ein komplexer, tiefgründiger Wein mit einer tollen Struktur und Lagerungspotenzial.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Païen ist ein idealer Begleiter zu Garnelen, verschiedenen Fisch- und Kalbfleischgerichten
an hellen Saucen sowie zu milden und 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.

