Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Johannisberg

Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Sylvaner

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Der Johannisberg präsentiert sich in strahlendem Goldgelb mit fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Mirabellen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch mineralische Noten. Am Gaumen wirkt er frisch und elegant, mit ausgewogener Säure und feiner Textur. Der lebhafte, leicht cremige Abgang mit einer dezenten Lieblichkeit rundet den Wein wunderbar ab.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Muscheln und Garnelen sowie zu leicht gewürztem Geflügel. Auch vegetarische Gerichte, wie Spargel oder Ratatouille, und milder Käse, etwa Ziegenkäse oder Brie, passen hervorragend dazu. Ebenso kann er zu Raclette und Fondue genossen werden.

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