



Pinot Noir Les Corbassières

Pinot Noir
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2016

Die wunderschönen Aromen von roten Beeren vermischen sich in der Nase mit den delikaten Noten des Fassausbaus, die an geröstete Nüsse, Mandeln und Karamell erinnern. Der elegant strukturierte Körper präsentiert sich am Gaumen mit einem cremigen Schmelz und endet mit einer anregenden, mineralisch ausklingenden Säure. Ein energiereicher, Terroir bezogener und finessenreicher Walliser Pinot Noir.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Kalbfleisch-, Kaninchen- und Geflügelgerichten, feinen Pasteten und Terrinen, Reisgerichten mit Pilzen, und auch als Begleiter zu Weich- und Halbhartkäse, wie z. B. einem Appenzeller oder Tête de Moine.

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.

