



Syrah

Syrah
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2015

Die Farbe ist purpurrot mit einem dunklen Kern. In der Nase begeistern ausdrucksvolle Aromen von roten kleinen Beeren, Cassis und Sauerkirschen, untermalt von pfeffrigen Noten. Der harmonische, dichte Körper ist mit einem weichen Tannin und füllendem Alkohol ausgestattet und endet in einem anhaltenden, würzigen Abgang. Ein vielschichtiger, eleganter Syrah.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie z.B. Lammkotelettes mit Rosmarin, Wildbraten und Nierli an Senfsauce, herzhaften Pilzgerichten, sowie zu verschiedenen Halbhart- und Hartkäsesorten.

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.

