



Cornalin Les Corbassières

Cornalin
Niklaus Wittwer

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Cornalin

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wird während 16 Monaten in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2020

In der Nase begeistern einladende Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren, die von würzigen Mandel- und Röstaromen vom Barriqueausbau sowie von einem Hauch von Lakritze begleitet werden. Der dezent füllige, ausgewogene Körper ist kompakt und verfügt über ein feines Tannin und eine angenehme Säure. Ein vielschichtiger, spannender und finessenreicher Wein mit einem eleganten Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser ausdrucksstarke Cornalin passt hervorragend zu einem Lammgigot, zu geschmorter Kalbsbrust, zu Wildgerichten, wie z. B. Hirschmedaillons, zu verschiedenen Grilladen und Eintopfgerichten sowie zu Weich- und Halbhartkäse.

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.

