



### Mon Rouge

Assemblage Rouge  
Niklaus Wittwer

**Anbaugebiet:** Schweiz / Wallis AOC

**Rebsorte(n):** Merlot, Gamay, Humagne Rouge, Pinot Noir, Syrah

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024

Ausdrucksvolle Aromen von Himbeeren, Kirschen, Holunder und Cassis und ein Hauch von Lakritze laden zum Weingenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, dezent fülliger Körper mit Konturen von einem reifen Tannin, gestützt von einer bekömmlichen Säure und einem haftenden Finish. Eine fruchtbetonte, ausgewogene und gut strukturierte, rote Assemblage.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein ist eine wundervolle Ergänzung zu Speisen mit Geflügel, Kalb, Rind, Pferd, Schwein und Wild. Weiters kann man ihn wunderbar zu einer kalten Platte, sowie zu Pasta- und Reisgerichten, Pizzen und milden Käsesorten geniessen.

### Unsere Eigenproduktionsweine aus dem Wallis

Im Jahre 1989 hat Niklaus Wittwer (im Bild) das Weinhandelsgeschäft "Vannerhus 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 "Vannerhus" in Grosshöchstetten im Weinkeller ausgebaut und abgefüllt.

